

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO NO. EPA-AUTO-000554-2025 DE MARTES, 27 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, unánime a la información recibida mediante código de registro EXT-AMC-25-0033076 del 18 de marzo de 2025, realizó visita de control y seguimiento el día 23 de abril de 2025 al establecimiento de comercio RESTAURANTE CANDÉ, con Nit 900392959-3, 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.0381-2025, del 26 de mayo de 2025, en el que expuso lo siguiente:
“(...)

1. ANTECEDENTES

Mediante Código **EXT-AMC-25-0033076** el establecimiento present reporte anual sobre el total de ACU generado durante el año 2024 y CT No 1585 de 03/10/2023 se realizaron los siguientes requerimientos al establecimiento **RESTAURANTE CANDÉ** identificada con **NIT: 9003929593**

1. Realizar la separación debida de los residuos generadosQue el establecimiento se encuentra inscrito como Generador de Aceite de Cocina – ACU ante el EPA Cartagena desde el 8 de julio de 2021.

Que el día 23 de 04 de 2025, La Subdirección Técnica y de Desarrollo Sostenible del Establecimiento Público Ambiental- EPA Cartagena, en el marco de sus funciones y competencias de evaluación, vigilancia y control a la gestión ambiental del agua, suelo, aire y demás recursos naturales, y en cumplimiento a la orden 7.1. de la Sentencia No. 125 (Radicado: 13001-33-33-003-2017-00274-00) De las Juntas de Acción Comunal de los Barrios de Manga, Bocagrande, Castillo grande y el Laguito, realizó una visita de control y seguimiento al establecimiento **RESTAURANTE CANDÉ** identificado con Nit No. 9003929593 ubicada en el Barrio San Diego, para verificación del cumplimiento de la Resolución 0316 de 2018 y Decreto 1076 de 2015 respecto al manejo de los vertimientos.

2. DESARROLLO DE LA VISITA

El día 23 de abril de 2025 siendo las 11:10 am, la Subdirección Técnica y Desarrollo Sostenible del Establecimiento Publico Ambiental EPA Cartagena realizó visita de control y seguimiento al establecimiento denominado RESTAURANTE CANDÉ identificado con el NIT: 900392959-3, ubicado en el Barrio San Diego, coordenadas geográficas 10°25'40"N, 75°32'45"W (ver figura 1). La visita fue atendida por JERYS PATRICIA LUNA ZABALETA identificado con cédula de ciudadanía 1.143.358.082 en calidad de Ingeniera de Alimentos.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

En la visita de inspección se pudo verificar que en el establecimiento ofrece servicios de comidas rápidas como lo establece el código de clasificación actividades económicas CIU 5611. Así mismo, se pudieron evidenciar los siguientes aspectos:

2.1. GESTION DE ACEITE DE COCINA USADOS – ACU

Durante la visita técnica ambiental se logró verificar lo establecido en la Resolución 0316 de 2018, así como otros aspectos relacionados con la adecuada gestión de los ACU:

OBLIGACIONES DEL GENERADOR ACU	SI	NO	OBSERVACIONES
El establecimiento se encuentra inscrito ante la Autoridad Ambiental	SI		8 de julio de 2021.
Realizó la capacitación al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones.	SI		
Realizó la capacitación al personal respecto a la gestión integral de residuos sólidos.	SI		
Cuenta con los Certificado de entrega ACU expedidos por un Gestor Autorizado e inscrito ante el EPA Cartagena. Nombre del Gestor:	SI		INVERDE
Presentó del Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena	SI		EXT-AMC-25-0033076
Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados	SI		
Cuenta con kit antiderrames	SI		
Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas	SI		AMFAC / AGUAS DE CARTAGENA
Cuenta con trampas de grasas	SI		SE EVIDENCIA EN BUEN ESTADO
Cada cuanto tiempo realiza el mantenimiento/limpieza a la trampa de grasa	SI		CADA MES POR EKIMAK
Se realiza separación de los residuos debidamente	SI		
Realiza una adecuada disposición final de los lodos y natas generados durante la limpieza y/o mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas.	SI		

• **Trampa de Grasas**

El establecimiento cuenta con una trampa de grasas fija en acero ubicada en la cocina, Los lodos generados de esta trampa son dispuestos adecuadamente con una empresa autorizada para esta actividad, EKIMAK S.A.S, para su tratamiento y disposición final adecuada.

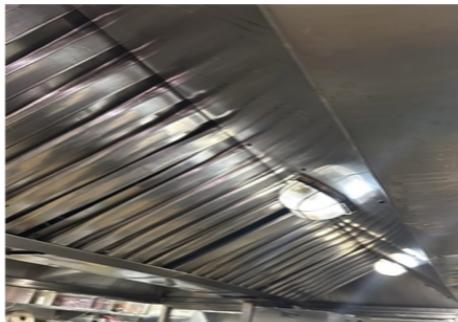
En general se evidencio que las trampas de grasa se encuentran en buen estado.

Los aceites usados resultado de la operación de la cocina son almacenados en pimplinas plásticas ubicados cerca de la cocina los cuales se encuentran debidamente sellados, señalizados, cuentan con un kit antiderrames, estibas antiderrames, que permitan tomar acciones de contingencia en caso de derrames.



Figura 3: Almacenamiento temporal de ACU Fuente: Propia El establecimiento cuenta con campana extractora en buen estado, le realiza mantenimiento tres meses.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]



2.2. MANEJO DE VERTIMIENTOS

• Gestión de aguas residuales domésticas – ARD

El establecimiento RESTAURANTE CANDÉ 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 domésticas – ARnD

El establecimiento cuenta con una cocina para la preparación de alimentos de los Clientes, 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 se encuentra realizando la caracterización de las aguas residuales no domésticas provenientes de la actividad comercial con la empresa AGUAS DE CARTAGENA y AMFAC LABORATORIO.

2.3. GESTION DE LOS RESIDUOS

• Manejo de residuos sólidos Durante la inspección se evidencio que el restaurante realiza la debida separación en la fuente de los residuos orgánicos y no aprovechables generados en el desarrollo normal de sus actividades, cuenta con el código de colores, los residuos aprovechables como cartón, vidrio, plásticos son separados adecuadamente como lo establece la resolución 2184 art 4 de 2019. Realizan capacitaciones al personal en el manejo integral de residuos sólidos, cuenta con un punto de almacenamiento para los residuos aprovechables.

• Manejo de lodos y/o biosólidos proveniente de la trampa de grasas

A la trampa de grasas se le realiza mantenimiento una vez al mes. Los lodos y/o biosólidos provenientes de las labores de limpieza y/o mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas son gestionados correctamente con una empresa gestora para su disposición final.

3. ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES OBSERVADOS A continuación, se describirán los aspectos e impactos ambientales evidenciados a los componentes bióticos y abióticos de la obra visitada. Aspectos abióticos

- Suelo: No se evidencio ningún aspecto
- Hidrología: No se evidencio ningún aspecto
- Atmosfera: No se identificó ningún aspecto
- Flora: No se evidencio ningún aspecto
- Fauna: En visita de inspección no se evidencio la presencia de fauna silvestre (de hábitat o migrantes) en el restaurante.

[CODIGO-QR]
 [URL-DOCUMENTO]

4. LIQUIDACIÓN CONTROL Y SEGUIMIENTO

1. INFORMACION DE LA EMPRESA					INFORMACION PARA EL COBRO DE LAS VISITAS								
NOMBRE DE LA EMPRESA	NIT	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION	CANTIDAD DE VISITA	FECHA DE LA VISITA	DURACION DE LA VISITA	TIEMPO DE EVALUACION	PERFIL DE QUIEN REALIZA LA VISITA			CONCEPTO DEL COBRO	
									TECNICO	PROFESIONAL	PROFESIONALES		
							ESPECIALIZADO	SUBDIRECTOR	DIRECTOR	OBJETO DEL COBRO			
RESTAURANTE CANDE	900392959-3	31169788-35	calidadbpm@restaurantecan.de.com	CLL DE LA SERREZUELA CRA 10 N 39-02 BRR SAN DIEGO	1	23/04/2025	2	2		1			Visita de Control y Seguimiento gestión integral de ACU, y evaluación de documentación presentada.

5. CONCEPTO TECNICO

Teniendo en cuenta los antecedentes y a lo observado durante la visita realizada al establecimiento RESTAURANTE CANDÉ identificado con el NIT: 900392959-3 ubicado en el Barrio San Diego por la Subdirección Técnica de Desarrollo Sostenible del EPA, Se conceptúa:

- El establecimiento ha capacitado al personal sobre el buen manejo de los aceites de cocina usados.
- El establecimiento ha dado cumplimiento a las obligaciones de generadores de ACU establecidas en el artículo 9 de la Resolución 0316 de 2018.
- El establecimiento ha capacitado al personal sobre la gestión integral de residuos sólidos.
- El establecimiento realiza la separación en la fuente de los residuos sólidos, cumpliendo con el código de colores de la Resolución 2184 de 2019 en su art 4.
- El establecimiento realiza mantenimiento a la trampa de grasas cada meses.
- El establecimiento cumple con el numeral 1 del C.T 1583 de 03/10/2025, sobre realizar la debida separación de los residuos generaos R. 2184 de 2018 ar 4.

EL establecimiento RESTAURANTE CANDÉ, debe:

1. Continuar realizando 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 profesional (interno o externo) idóneo, con conocimiento en la gestión de los ACU y en la gestión de residuos. 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.
2. Continuar presentando el reporte anual de generación de Aceite de Cocina Usado -ACU ante la autoridad ambiental competente. En este se deberá registrar la información sobre los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo correspondiente y copias de las constancias de recolección expedidas por el gestor de ACU. El reporte deberá hacerse en el formato establecido por el EPA Cartagena, el cual podrá encontrar en el siguiente link: <https://epacartagena.gov.co/web/registro-degeneradores-y-gestores-de-aceites-de-cocina-usado-acu/>
3. Continuar realizando mantenimiento periódico a la(s) trampa(s) de grasas para prevenir el escape de cantidades apreciables de grasa y la generación de malos olores. Presentar semestralmente ante el EPA Cartagena, los certificados de recolección de los lodos, natas y biosólidos 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. Continuar presentando ante el EPA Cartagena los certificados de recolección de los lodos, natas y biosólidos producto del mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

5. Continuar implementando el adecuado almacenamiento temporal de los ACU debidamente etiquetado, con estibas antiderrames y kits antiderrames, etiquetado y señalizado.
6. Continuar realizando la correcta separación en la fuente de los residuos sólidos acorde al código de colores establecidos en la resolución 2184 art 4 de 2019, y enviar registros de su implementación. El cumplimiento del presente requerimiento se verificará en la(s) próxima(s) visita(s) de seguimiento y control.

El incumplimiento de los requerimientos establecidos en el presente Concepto Técnico será considerado INFRACCIÓN 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 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.

(...)"

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.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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:

(...) “**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 el Artículo 4 de la resolución 2184 de 2019 señala lo siguiente: *, adóptese en el territorio nacional el código de colores, para la separación de residuos sólidos en la fuente así,*

• Blanco

Para residuos aprovechables, como plástico, metal, vidrio, cartón y papel

• Negro

Para residuos no aprovechables, como papel higiénico, papeles y cartón contaminados con comida, servilletas usadas y papeles metalizados

• Verde

Para residuos orgánicos aprovechables, como desechos agrícolas y restos de comida”.

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 al señor ALBERTO JAVIER LLAMAS ARENAS, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, del establecimiento RESTAURANTE CANDÉ, con Nit 900392959-3, ubicado en la cll de La Serrezuela cra 10 n 39-02 brr San Diego en la ciudad de Cartagena, para que cumpla las

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 RESTAURANTE CANDE, con Nit 900392959-3, ubicado en la Cll. de La Serrezuela Cra. 10 N. 39-02 brr San Diego, en la ciudad de Cartagena, para que a través de su representante legal cumpla las siguientes obligaciones:

1. Continuar realizando 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 profesional (interno o externo) idóneo, con conocimiento en la gestión de los ACU y en la gestión de residuos. 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.
2. Continuar presentando el reporte anual de generación de Aceite de Cocina Usado -ACU ante la autoridad ambiental competente. En este se deberá registrar la información sobre los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo correspondiente y copias de las constancias de recolección expedidas por el gestor de ACU. El reporte deberá hacerse en el formato establecido por el EPA Cartagena, el cual podrá encontrar en el siguiente link: <https://epacartagena.gov.co/web/registro-degeneradores-y-gestores-de-aceites-de-cocina-usado-acu/>
3. Continuar realizando mantenimiento periódico a la(s) trampa(s) de grasas para prevenir el escape de cantidades apreciables de grasa y la generación de malos olores. Presentar semestralmente ante el EPA Cartagena, los certificados de recolección de los lodos, natas y biosólidos 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. Continuar presentando ante el EPA Cartagena los certificados de recolección de los lodos, natas y biosólidos producto del mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas.
5. Continuar implementando el adecuado almacenamiento temporal de los ACU debidamente etiquetado, con estibas antiderrames y kits antiderrames, etiquetado y señalizado.
6. Continuar realizando la correcta separación en la fuente de los residuos sólidos acorde al código de colores establecidos en la resolución 2184 art 4 de 2019, y enviar registros de su implementación. El cumplimiento del presente requerimiento se verificará en la(s) próxima(s) visita(s) de seguimiento y control.

ARTICULO SEGUNDO: Acoger integralmente el Concepto Técnico No.0381-2025, del 26 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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 CANDE, con Nit 900392959-3, al correo electrónico calidadbpm@restaurantecande.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

Carlos Triviño Montes

Proyectó: Katya cuez arana
Asesora Jurídica EP