

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO NO. EPA-AUTO-001802-2026 DE LUNES, 07 DE SEPTIEMBRE DE 2026

**“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- 000163-2026 del 17 de marzo de 2026,

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 26 de febrero de 2026 a la sociedad CHIKEN FOOD S.A.S. – CALI BRASAS, con Nit 901842451-1, 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.EPA-CT-000800-2026, del 18 de junio de 2026, en el que expuso lo siguiente:

(...)”

ANTECEDENTES

Mediante Oficio EPA-OFI-003876-2025 de martes, 24 de junio de 2025, el EPA Cartagena da respuesta a la solicitud recibida mediante radicado con código de registro EXT-AMC25-0072165, informando que la inscripción como generadores de aceite de cocina, es realizada únicamente por el establecimiento comercial a través de la página <https://epacartagena.gov.co> siguiendo las siguientes instrucciones:

1. Trámites y servicios
2. Registro de generadores y gestores de aceites de cocina usados – ACU

DESARROLLO VISITA DE INSPECCIÓN

En el marco de las funciones de seguimiento, control y vigilancia atribuidas a la autoridad ambiental competente (EPA Cartagena), y en cumplimiento de lo establecido en la Resolución 0316 de 2018, “Por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los Aceites de Cocina Usados – ACU y se dictan otras disposiciones”, se realizó visita técnica de control y seguimiento al establecimiento comercial CHIKEN FOOD S.A.S. (Cali Brasas) identificado con NIT 901842451-1, cuya actividad económica corresponde al código CIIU 5611 – Expendio a la mesa de comidas preparadas.

La visita fue llevada a cabo el 26 de febrero de 2026, y tuvo como propósito verificar las condiciones de manejo, almacenamiento, recolección y disposición final de los Aceites de Cocina Usados – ACU generados en el establecimiento, así como evaluar el cumplimiento de las disposiciones normativas aplicables en materia de gestión de este residuo.

La visita fue atendida por la señora Disladeth Pantoja Martínez, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.047.472.174, quien actúa en calidad de mesera del establecimiento, y quien acompañó el recorrido técnico y suministró la información requerida durante el desarrollo de la visita.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]



Ilustración 1. Fachada del establecimiento comercial

GESTIÓN DE ACEITE DE COCINA USADOS

Durante la visita de inspección se logró identificar diferentes aspectos ambientales con relación a las obligaciones establecidas en la resolución 0316 de 2018. Inicialmente, se le informó a la señora DIsiadeth Pantoja Martínez sobre el motivo de la visita, el alcance de esta misma, además se informó sobre el coste de dichas visitas y porque era oportuno subsanar todos los requerimientos dejados en la visita.

OBLIGACIONES DEL GENERADOR ACU	SÍ	NO	OBSERVACIONES
El establecimiento se encuentra inscrito ante la Autoridad Ambiental	X		Durante la revisión documental suministraron un correo radicado ante EPA Cartagena, sobre la

			inscripción como generadores de ACU ante esta misma entidad, por medio de código de radicado EXT-AMC-25-0072165 . Sin embargo, se les reportó como debe realizarse la debida inscripción y a la fecha no se encuentran inscritos.
Realizó la capacitación al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones.	X		Durante la revisión documental presentaron los soportes de capacitaciones brindadas a su personal, con relación al manejo integral de ACU
Realizó la capacitación al personal respecto a la gestión integral de residuos sólidos.	X		Durante la revisión documental presentaron los soportes de capacitaciones brindadas a su personal, con relación al manejo integral de residuos sólidos.
Cuenta con los Certificado de entrega ACU expedidos por un Gestor Autorizado e inscrito ante el EPA Cartagena. Nombre del Gestor: ECOIL	X		El establecimiento comercial presentó certificados de recolección de sus Aceites de Cocina Usados - ACU, como soporte de su tratamiento final de estos. La empresa encargada de la recolección y tratamiento de los ACU es ECOIL .
Presentó del Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena		X	Durante la revisión documental no presentaron ningún certificado ni soporte que validara el reporte anual ante la autoridad ambiental.
Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados	X		Cuenta con un espacio determinado para almacenar los ACU, dicho espacio cuenta con una canasta que funciona como dique de contención, sin embargo, no cuentan con rotulo.
Cuenta con kit antiderrames		X	Se evidenció que no cuentan con un kit antiderrame en cercanía del lugar de almacenamiento de los ACU.
Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas		X	No presentó certificado de laboratorio de sus caracterizaciones de aguas residuales no domésticas.
Cuenta con trampas de grasas	X		Durante el recorrido se evidenció la trampa de grasa en funcionamiento, sin embargo, se sugiere aumentar la frecuencia de limpieza por alta presencia de nata y lodo.
Cada cuanto tiempo realiza el mantenimiento/limpieza a la trampa de grasa	X		Según se informó en la revisión documental estos realizan limpieza <u>semanal</u> de su sistema de trampa de grasa, no obstante, durante la revisión de esta, se evidenció que dicha frecuencia no es suficiente para optimizar su sistema de tratamiento. Por otra parte, informaron que realizan mantenimiento a su trampa de grasa. Sin embargo, no presentaron certificado de estos mantenimientos.
Se realiza separación de los residuos debidamente	X		Se logró evidenciar durante el recorrido de inspección que, cuentan con canecas para clasificar sus residuos sólidos generados en

			cocina, los cuales se evidenciaron en correcta disposición.
Realiza una adecuada disposición final de los lodos y natas generados durante la limpieza y/o mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas.		X	No cuentan con un área para almacenar los lodos y residuos generados en sus sistemas de trampa de grasa.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

TRAMPA DE GRASAS

En el marco de la visita de inspección realizada al establecimiento comercial CHIKEN FOOD S.A.S. (Cali Brasas) se efectuó la verificación del sistema de tratamiento de aguas residuales, evidenciándose la existencia de una trampa de grasa construida en acero inoxidable. De acuerdo con la información suministrada por el establecimiento, estas unidades son objeto de limpieza con una frecuencia semanal. No obstante, durante el recorrido se observó una alta acumulación de natas y lodos en su interior, condición que se presenta por una frecuencia poco óptima para el tipo de actividad y la frecuencia de ventas de dicho establecimiento comercial.

En consecuencia, se considera necesario que el establecimiento fortalezca la implementación de buenas prácticas operativas, particularmente en lo relacionado con el manejo y disposición de los residuos generados en las trampas de grasa. Así mismo, se recomienda reforzar los procesos de capacitación al personal responsable e incrementar la frecuencia y rigurosidad de las labores de limpieza y mantenimiento, con el fin de garantizar el adecuado funcionamiento del sistema y prevenir posibles afectaciones ambientales.

ACEITES DE COCINA USADOS – ACU

Durante el recorrido de inspección se evidenció que el establecimiento dispone de un área para el almacenamiento de los Aceites de Cocina Usados (ACU) generados. Dicha área se encuentra con canastillas que cumplen la función de dique de contención, sin embargo, dicha área no se evidenció rotulada ni demarcada o identificada, por lo cual, se le sugirió contar con la identificación plena de esta área, por otra parte, no cuentan con KIT ANTIDERRAME, por lo cual, indica que no cuentan con una herramienta eficaz para prevenir o mitigar en caso de derrame de ACU.



Ilustración 3. Almacenamiento de ACU

Por otra parte, presentaron los certificados de recolección y disposición de Aceites de Cocina Usados – ACU.

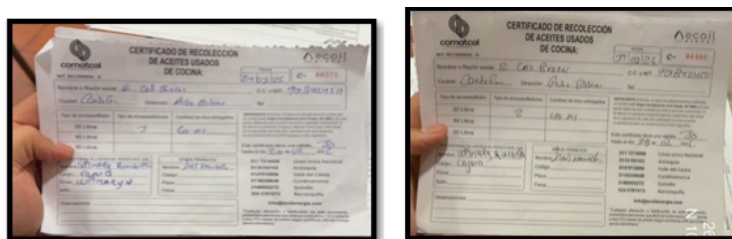


Ilustración 4. Certificados de recolección de ACU presentados.

Durante la visita técnica se verificó que el establecimiento comercial cuenta con una campana extractora instalada en la cocina en óptimas condiciones para sus operaciones diarias.

MANEJO DE VERTIMIENTOS GESTIÓN DE AGUAS RESIDUALES DOMESTICAS-ARD

El establecimiento comercial CHIKEN FOOD S.A.S. (Cali Brasas), genera aguas residuales domésticas provenientes de baños y área de cocina las cuales 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 CHIKEN FOOD S.A.S. (Cali Brasas) cuenta con áreas de baño y dentro de su predio se encuentra un restaurante con una razón social distinta la cual genera aguas

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

residuales y estas son conducidas a su sistema de tratamiento y finalmente vertidas al alcantarillado.

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 no presentó sus certificados de caracterizaciones de aguas residuales no domésticas.

GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

Durante el recorrido de inspección, se logró evidenciar en el área de cocina que cuentan con punto ecológico (canecas) para clasificar y disponer de manera adecuada cada residuo, según su tipo. Asimismo, se procedió a verificar cada punto de disposición y se observó una correcta clasificación de residuos.

Por otra parte, durante la revisión documental se evidenció que el establecimiento comercial cuenta con registro de capacitaciones sobre el manejo adecuado de residuos y sobre manejo de ACU.

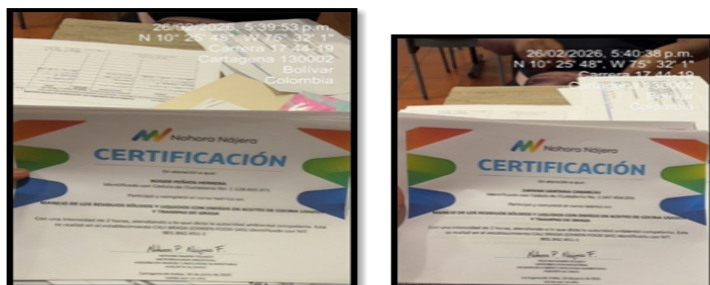


Ilustración 8. Certificado de capacitaciones.

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

El establecimiento comercial CHIKEN FOOD S.A.S. (Cali Brasas), actualmente no cuenta con un punto para el almacenamiento temporal de los residuos especiales provenientes de trampas de grasa, lo que sugiere que sus residuos provenientes de trampa de grasa no son gestionados de la manera correcta.

En adición a lo anterior, el establecimiento comercial no presentó certificados de recolección y disposición de los residuos de trampa de grasa con la empresa.

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: no se evidencio ningún aspecto.
- Atmosfera: No se evidencio ningún aspecto

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.

CONCEPTO TÉCNICO

Teniendo en cuenta lo observado durante la visita realizada al establecimiento comercial CHIKEN FOOD S.A.S. (CALI BRASAS) con el NIT: 901842451-1 ubicado en el barrio "Paseo Bolívar":

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

El establecimiento comercial CHIKEN FOOD S.A.S. (CALI BRASAS):

- 1. Se encuentra incumpliendo con lo que se establece la resolución 0316 de 2018 artículo 9 literal a, al no encontrarse inscrito como generador de ACU ante la autoridad ambiental competente.*
- 2. Cumple con lo establecido en la Resolución 0316 de 2018 en el artículo 9 literal C, ya que se encuentran capacitando a su personal sobre el manejo de ACU y la gestión de residuos sólidos.*
- 3. Se encuentran incumpliendo con lo establecido en la Resolución 0631 de 2019 en el artículo 9 literal d, al no haber presentado ante la Autoridad Ambiental el reporte anual de generación ACU vigencia 2025.*
- 4. No cuenta con un punto para el almacenamiento temporal de los residuos especiales provenientes de trampas de grasa, ni hace su debida disposición final.*

El establecimiento comercial CHIKEN FOOD S.A.S. (CALI BRASAS) debe:

- 5. Realizar en un término no mayor a 5 días la inscripción como generador de Aceite de Cocina Usado -ACU en el link habilitado en la página web del EPA Cartagena: https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=o7NjyLb4r0iUabZcPpBnoc-1Lh3X0NZJmzBi_N2uNvNUMzhGMU5RWUdNRk9DNVZDV082TzVQMTFBQy4u&route=shorturl*
- 6. Realizar el mantenimiento periódico a las trampas de grasa, mediante un gestor autorizado, con el fin de 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*
- 7. Aumentar limpieza de su sistema de tratamiento de aguas residuales provenientes de lavaplatos (Trampa de Grasa), con la finalidad de optimizar su funcionalidad así evitar posibles impactos en sus vertimientos.*
- 8. Contar con demarcación, rotulación e identificación del área de almacenamiento de sus Aceites de Cocina Usado – ACU, con el fin de optimizar el almacenamiento, tratamiento y disposición de sus ACU, así prevenir posibles confusiones o vertimientos de sus aceites.*
- 9. Presentar 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 2024 y 2025 y copias de las constancias de recolección expedidas por el gestor de ACU.*

Cada reporte deberá hacerse en el formato establecido por el EPA Cartagena para cada vigencia de manera independiente, el cual podrá encontrar en el siguiente link: <https://epacartagena.gov.co/web/registro-de-generadores-y-gestores-de-aceitesde-cocina-usado-acu/>. Esto en un plazo máximo de 3 días hábiles.

- 10. Implementar kit antiderrame en la zona de cocina. Esto en un término no mayor a 10 días. Esto en un plazo máximo de 3 días hábiles.*

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.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 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.

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, la Resolución 316 de 2018, establece lo siguiente: *"Artículo 9. Obligaciones del Generador industrial, comercial y de servicios de ACU. Son obligaciones del generador industrial, comercial y de servicios de ACU, las siguientes:*

a) Inscribirse ante la autoridad ambiental competente, según lo establecido en artículo 5 de la presente Resolución."

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

d) Reportar anualmente ante la autoridad ambiental competente, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de cada año, información sobre los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo correspondiente y copia de las constancias expedidas por el gestor de ACU.

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 HARRISON ANDRES BELTRAN MORENO, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, de la sociedad CHIKEN FOOD S.A.S. – CALI BRASAS, con Nit 901842451-1, ubicado en Carrera 17 # 44 – 08, Barrio Torices, en Cartagena de Indias, 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 señor HARRISON ANDRES BELTRAN MORENO, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, de la sociedad CHIKEN FOOD S.A.S. – CALI BRASAS, con Nit 901842451-1, para que cumpla las siguientes obligaciones:

1. Realizar en un término no mayor a 5 días la inscripción como generador de Aceite de Cocina Usado -ACU en el link habilitado en la página web del EPA Cartagena: https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=o7NjyLb4r0iUabZcPpBnoc-1Lh3X0NZJmzBi_N2uNvNUMzhGMU5RWUdNRk9DNVZDV082TzVQMTFBQy4u&route=shorturl
2. Realizar el mantenimiento periódico a las trampas de grasa, mediante un gestor autorizado, con el fin de 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.
3. . Aumentar limpieza de su sistema de tratamiento de aguas residuales provenientes de lavaplatos (Trampa de Grasa), con la finalidad de optimizar su funcionalidad así evitar posibles impactos en sus vertimientos.
4. Contar con demarcación, rotulación e identificación del área de almacenamiento de sus Aceites de Cocina Usado – ACU, con el fin de optimizar el almacenamiento, tratamiento y disposición de sus ACU, así prevenir posibles confusiones o vertimientos de sus aceites.
5. Presentar 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 2024 y 2025 y copias de las constancias de recolección expedidas por el gestor de ACU. Cada reporte deberá hacerse en el formato establecido por el EPA Cartagena para cada vigencia de manera independiente, el cual podrá encontrar en el siguiente link: <https://epacartagena.gov.co/web/registro-de-generadores-y-gestores-de-aceitesde-cocina-usado-acu/>.

Esto en un plazo máximo de 3 días hábiles.

6. Implementar kit antiderrame en la zona de cocina. Esto en un término no mayor a 10 días. Esto en un plazo máximo de 3 días hábiles.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

ARTICULO SEGUNDO: Acoger integralmente el Concepto Técnico No. EPA-CT-000800-2026 del 18 de junio de 2026 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 esta Resolución 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, a la sociedad CHIKEN FOOD S.A.S. – CALI BRASAS, con Nit 901842451-1, al correo electrónico chickenfoodcontabilidad@gmail.com de conformidad con el artículo 67 del CPACA.

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

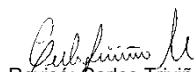
ARTÍCULO OCTAVO: Contra el presente acto administrativo procede el recurso de reposición, que podrá interponerse dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, de conformidad con los artículos 76 y 77 de la Ley 1437 de 2011.

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 ELENA DEL CARMEN BUSTILLO GOMEZ
SECRETARIA PRIVADA



Revisó: Carlos Triviño Montes
Jefe Oficina Asesora Jurídica – Epa



Proyectó: Katya Caez Arana
Asesora Jurídica EPA

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]