



Ministerio de Ambiente
y Desarrollo Sostenible



Barranquilla, 09 JUNIO 2020

001382

Señora
MARTHA ISABEL CHARRIS ESPINOSA
RESTAURANTE Y ESTADERO “LA BENDICIÓN”
Calle 1 No.5 – 307, sector de Puerto Velero
Tubará - Atlántico

Ref: Oficio Radicado No.0004323 del 7 de mayo de 2018
Oficio Radicado No.009079 del 1 de octubre de 2018
Informe Técnico No.00084 del 06 de marzo de 2020

En atención a los oficios de la referencia por medio de los cuales Usted solicita viabilidad ambiental como requisito para adelantar permiso temporal de uso de bienes de uso público, ante la DIRECCION GENERAL MARITIMA – DIMAR, para el funcionamiento del RESTAURANTE Y ESTADERO “LA BENDICIÓN”, ubicada en las playas marinas del Corregimiento de Puerto Velero, en jurisdicción del Municipio de Tubará – Atlántico.

Teniendo en cuenta que el numeral 21 del artículo 5° del Decreto Ley 2324 de 1984, establece como una función y atribución de la DIRECCIÓN GENERAL MARÍTIMA – DIMAR, la de autorizar y controlar las concesiones y permisos en las aguas, terrenos de bajamar, playas y demás bienes de uso público de su jurisdicción; en consideración a lo anterior, en el artículo 169, numeral 2° literal C, del mismo decreto ley, se establece que para el otorgamiento de concesiones sobre estos bienes se requiere el pronunciamiento de la autoridad ambiental competente, en el que se establezca que las explotaciones o construcciones para las cuales se solicita el permiso no son contrarias a las normas de conservación y protección de los recursos naturales renovables existentes en la zona.

En ese orden de ideas, y dadas las atribuciones otorgadas por la Ley 99 de 1993 a la Corporación Autónoma Regional del Atlántico, y con el objeto de verificar que las actividades desarrolladas en el RESTAURANTE Y ESTADERO LA BENDICION, no afectan los recursos naturales presentes en el lugar, personal de la Subdirección de Gestión Ambiental de esta entidad, practicaron visita de inspección técnica el día 27 de febrero de 2020. De dicha visita, se desprende el Informe Técnico No.00084 del 06 de marzo de 2020, en el cual se consignaron los siguientes aspectos de interés:

“OBSERVACIONES DE CAMPO, ASPECTOS TECNICOS VISTOS DURANTE LA VISITA:

1. *Se realizó visita técnica al restaurante y estadero la Bendición, obteniendo siguiente información:*
2. *El restaurante y estadero La Bendición está dedicado a la venta de comidas y bebidas, en un horario de atención de Lunes a Domingos de 7:00 am a 6:00 pm. Está conformado por una caseta en madera y techo de Eternit, un kiosco grande, 27 kioscos pequeños y un baño vestier.*
3. *Las aguas residuales generadas en el área de cocina son conducidas hacia una trampa de grasa conformada por 3 módulos, cuyo efluente será conducido con tubería PVC con diámetro de 2 pulgadas hacia una fosa séptica con dimensiones de 2,5 metros de largo, 1,5 metros de ancho, 1,5 metros de profundidad y capacidad de 5.625 litros.*

(57-5) 3492482 – 3492686
info@crautonomia.gov.co
Calle 66 No. 54 -43
Barranquilla - Atlántico Colombia
www.crautonomia.gov.co



98



Ministerio de Ambiente
y Desarrollo Sostenible



4. Las aguas residuales domésticas provenientes del sistema sanitario son conducidas con tubería PVC con diámetro de 4 pulgadas a un tanque con capacidad de 1.200 litros. Persona que atendió la visita comentó que en dicho tanque se realiza un tratamiento biológico inoculando bacterias, el efluente es conducido con tubería PVC de 4 pulgadas a una fosa séptica con capacidad de 3.300 litros.
5. Persona que atendió la visita manifestó que las aguas residuales almacenadas en las fosas sépticas, las cuales provienen del área de cocina y sistema sanitario, serán entregadas a un operador autorizado para que se encargue de su recolección, transporte y disposición final, debido a que en la zona no se cuenta con sistema de alcantarillado público.
6. Persona que atendió la visita manifestó que los residuos sólidos ordinarios son entregados a la empresa Triple A, la cual hace la recolección con una frecuencia de tres veces por semana.

DOCUMENTACION APORTADA POR EL SOLICITANTE:

Mediante documento radicado con No. 9079 del 01 de octubre de 2018, la ciudadana Martha Charris Espinosa, aportó la siguiente información:

◆ **Descripción del proyecto**

El proyecto para el que se solicita la viabilidad ambiental consiste en un restaurante y estadero ubicado en el balneario de Puerto Velero, perteneciente al municipio de Tubará, el cual lleva funcionando hace 20 años de manera continua, su fin es brindarle a los turistas y visitantes del balneario los mejores servicios y garantizar la calidad de nuestros productos en pro de un turismo autosostenible, contribuyendo a un departamento atlanticense con mejores propuestas jurídicas y mayores establecimientos de calidad a nivel municipal, departamental, nacional e internacional, puesto que aquí se han desarrollado proyectos que así lo catalogan.

◆ **Descripción de los mobiliarios**

Los mobiliarios construidos e inspeccionados ocularmente por la secretaria de planeación e infraestructura municipal, cuyos linderos establecidos son:

Norte: Linda con playa marítima.

Sur: Linda con playa marítima.

Este: Linda con playa marítima y restaurante Delicias del Mar.

Oeste: Linda con playa marítima y restaurante Damarcheff.

Teniendo claro los límites citados anteriormente encontramos un área geográfica construida conformada por 24 kioscos cuyas medidas son 2 metros por 2 metros, 3 kioscos de 2 metros por 3 metros, 1 kiosco de 7 metros por 3 metros, una unidad sanitaria de 2 metros por 2 metros, un restaurante de 7 metros por 8 metros.

Respetando los espacios verdes que se encuentran establecidos, cabe resaltar que ninguna de las construcciones indicadas compromete especies nativas como mangles entre otros.

(57-5) 3492482 – 3492686
info@crautonomia.gov.co
Calle 66 No. 54 -43
Barranquilla - Atlántico Colombia
www.crautonomia.gov.co



98



Ministerio de Ambiente
y Desarrollo Sostenible



◆ **Diseño del sistema de recolección de aguas residuales**

El sistema de recolección de aguas residuales consta de una tubería que procede de los sanitarios y desemboca a nivel de un recipiente en fibra de vidrio hermético en su totalidad con capacidad de 1.200 litros, donde se inicia el primer paso del tratamiento de estos residuos, esto es gracias a la adición de un producto conocido como seltztabs, cuyo mecanismo de acción consiste en un sistema de tratamiento biológico natural para sistemas de pozos sépticos y trampas de grasas que digieren desechos sólidos orgánicos, grasas, sebos y aceites que se acumulan en los tanques sépticos, trampas de grasas y tuberías. Es una mezcla sinérgica natural viva de bacterias clase I, especialmente escogidas por su acelerada habilidad para metabolizar sólidos, grasas vegetales y animales, proteínas, lípidos y detergentes; convirtiéndolos en dióxido de carbono y agua totalmente inocuos. Luego que culmina este procedimiento es dirigido por una tubería a una poza séptica con capacidad de 3.300 litros.

◆ **Diseño del sistema de grasas y sólidos, almacenamiento y manejo de las grasas y aceites.**

El sistema comienza al momento de tratar de minimizar al máximo los residuos de oleos, esto mediante la puesta a disposición final a dos empresa llamadas Recoils y Ecoil respectivamente, pero como bien es sabido aún quedan residuos oleosos que se tratan en tres recipientes interconectados con capacidad de 50 litros, de los cuales son copados 40 litros cada uno, el primero y segundo de estos recipientes contiene un compuesto conocido con el nombre de AMBIO GT-TABS, los microorganismos que contiene digiere la materia biodegradable que se adhiere a las paredes o que flota en el agua, convirtiéndose en agua y dióxido de carbono totalmente inocuos, lo que permite la disminución de las grasas en las trampas, por esto se reduce la necesidad de limpieza continua, adicional a ello contribuye al control de malos olores.

Consideraciones de la CRA: *En la información aportada por la ciudadana Martha Charris Espinosa, mediante documento radicado con No. 9079 del 01 de octubre de 2018, se describen las áreas que conforman el restaurante y estadero La Bendición, así como los sistemas empleados para el manejo de las aguas residuales generadas en la zona de cocina y sistema sanitario, lo cual coincide con lo observado durante la visita técnica realizada por parte de la Corporación Autónoma Regional del Atlántico -CRA.*

El sistema para el manejo de las aguas residuales provenientes de la zona de cocina y del sistema sanitario, descrito mediante documento radicado con No. 9079 del 01 de octubre de 2018, garantiza un manejo adecuado de las mismas y que no se realizarán vertimientos al suelo o cuerpos de aguas cercanos. No obstante, es necesario garantizar que estas aguas no serán vertidas al suelo o cuerpos de aguas cercanos al momento de producirse el llenado de las fosas sépticas, por lo tanto, se deberá realizar periódicamente el vaciado de éstas por parte de un operador autorizado y a su vez se encargue de su transporte y disposición final.

CONCLUSIONES:

En virtud de la visita técnica realizada al restaurante y Estadero la Bendición, y a la documentación aportada por la ciudadana Martha Charris Espinosa, se concluye lo siguiente:

- ◆ *El restaurante y estadero La Bendición está dedicado a la venta de comidas y bebidas, en un horario de atención de Lunes a Domingos de 7:00 am a 6:00 pm. Está conformado por una caseta en madera y techo de Eternit, un kiosco grande, 27 kioscos pequeños y un baño vestier.*

(57-5) 3492482 – 3492686
info@crautonomia.gov.co
Calle 66 No. 54 -43
Barranquilla - Atlántico Colombia
www.crautonomia.gov.co



98.



Ministerio de Ambiente
y Desarrollo Sostenible



- ◆ *En el restaurante y estadero La Bendición, las aguas residuales generadas en el área de cocina son conducidas hacia una trampa de grasa conformada por 3 módulos, cuyo efluente será conducido con tubería PVC con diámetro de 2 pulgadas hacia una fosa séptica con dimensiones de 2,5 metros de largo, 1,5 metros de ancho, 1,5 metros de profundidad y capacidad de 5.625 litros.*
- ◆ *En el restaurante y estadero La Bendición, las aguas residuales domésticas provenientes del sistema sanitario son conducidas con tubería PVC con diámetro de 4 pulgadas a un tanque con capacidad de 1.200 litros. Persona que atendió la visita comentó que en dicho tanque se realiza un tratamiento biológico inoculando bacterias, el efluente es conducido con tubería PVC de 4 pulgadas a una fosa séptica con capacidad de 3.300 litros.*
- ◆ *En el restaurante y estadero La Bendición, según información suministrada por la persona que atendió la visita, las aguas residuales almacenadas en las fosas sépticas, las cuales provienen del área de cocina y sistema sanitario, serán entregadas a un operador autorizado para que se encargue de su recolección, transporte y disposición final, debido a que en la zona no se cuenta con sistema de alcantarillado público.*
- ◆ *En el restaurante y estadero La Bendición, según información suministrada por la persona que atendió la visita, los residuos sólidos ordinarios son entregados a la empresa Triple A, la cual hace la recolección con una frecuencia de tres veces por semana.*
- ◆ *El sistema para el manejo de las aguas residuales provenientes de la zona de cocina y del sistema sanitario, descrito mediante documento radicado con No. 9079 del 01 de octubre de 2018, garantiza un manejo adecuado de las mismas y que no se realizarán vertimientos al suelo o cuerpos de aguas cercanos. No obstante, es necesario garantizar que estas aguas no serán vertidas al suelo o cuerpos de aguas cercanos al momento de producirse el llenado de las fosas sépticas, por lo tanto, se deberá realizar periódicamente el vaciado de éstas por parte de un operador autorizado y a su vez se encargue de su transporte y disposición final.*

En ese orden de ideas, teniendo en cuenta lo concluido y que el tipo de mobiliario del proyecto se ubicará en un sector de aptitud turística, que el kiosco se ubicará en Bien de Uso Público – Playas Marinas, de tal forma que **NO afectan negativamente los recursos Naturales del área**, por lo tanto, la Corporación Autónoma Regional del Atlántico – C.R.A. considera que es **Viable Ambientalmente**, el desarrollo de las actividades en el RESTAURANTE Y ESTADERO “LA BENDICIÓN”, en las áreas de playa, zona de bajamar, bienes de uso público – BUP, ubicado en el sector de playas marinas de Puerto Velero ensenada del Trebal en jurisdicción del municipio de Tubará – Atlántico, y de propiedad de la señora MARTHA CHARRIS ESPINOSA, identificada con cédula de ciudadanía No.22.510.821. Que las actividades viabilizadas ambientalmente, se desarrollarán en las siguientes coordenadas: **10°57.9,53” – 75°1’53,36”**.

La señora MARTHA ISABEL CHARRIS ESPINOSA, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.140.831.950, para las actividades realizadas en el RESTAURANTE Y ESTADERO “LA BENDICIÓN” deberá dar cumplimiento a las siguientes obligaciones ambientales:

1. Contratar una empresa debidamente autorizada para que se encargue de la recolección, transporte y disposición final de las aguas residuales provenientes de la zona de cocina y sistema sanitario, almacenadas en las fosas sépticas. Aportar semestralmente a la Corporación Autónoma Regional del Atlántico -CRA, una certificación de dicha empresa, la cual deberá especificar la cantidad de aguas residuales recogida, el tratamiento realizado y el lugar de disposición final.
2. En un término de sesenta (60) días presentar una copia de la factura donde se realiza el cobro del servicio de aseo prestado por la empresa triple A.

(57-5) 3492482 – 3492686
info@crautonomia.gov.co
Calle 66 No. 54 -43
Barranquilla - Atlántico Colombia
www.crautonomia.gov.co



98



Ministerio de Ambiente
y Desarrollo Sostenible



3. Es importante señalar que en caso que se pretenda ocupar las aguas o hacer un uso especial de estas, se deberá tramitar la respectiva Concesión Marina ante la autoridad competente, en este caso la DIMAR.
4. Debe abstenerse de realizar siembras de especies vegetales en Zonas de Ecosistemas Estratégicos – ZEE y Zonas de Uso Múltiple Restringido – ZUMR (playas marinas y zonas de bajamar), para ello debe obtener permiso previo de esta Corporación y permitir el libre tránsito de los ciudadanos en el área correspondiente a la playa.
5. Se prohíbe la realización de quemas en el sector de la playa con material maderable y/o mangle.
6. Se debe garantizar el goce, disfrute visual, libre tránsito y equilibrio pleno al uso de las playas marinas consideradas Bien de Uso Público, por parte de los deportistas y turistas.

Artículo 82. de la Constitución Política. Es deber del Estado velar por la protección de la integridad del espacio público y por su destinación al uso común, el cual prevalece sobre el interés particular.

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 674 del Código Civil. Las playas, los terrenos de bajamar y las aguas marítimas, son bienes de uso público; Por lo tanto, son intransferibles a cualquier título a los particulares, quienes solo podrán obtener concesiones, permisos o licencias para su uso y goce de acuerdo a la ley y a las disposiciones del presente decreto.

En consecuencia, tales permisos o licencias no confieren título alguno sobre el suelo ni el subsuelo.

7. Distribuir canecas para la disposición adecuada de residuos sólidos en el área donde se ubica el ESTADERO Y RESTAURANTE “LA BENDICION”.
8. El día posterior a la ocupación de las playas, estas deben quedar libres de residuos sólidos, para lo cual, el interesado, debe establecer brigadas de limpieza y su posterior disposición de acuerdo al convenio establecido con la empresa municipal que presta el servicio de aseo en el sector.

Esperamos haber atendido su solicitud

Cordialmente,

JESUS LEON INSIGNARES
DIRECTOR GENERAL

Rad: No.0004323 del 7/05/2018 y No.009079 del 1/10/2018
I.T. No.00084 del 06/03/2020
Elaboró: A.M.
Vo.Bo.: Karem Arcon. Coordinadora Grupo de Permisos y Tramites Ambientales
Revisó: Javier Restrepo. Subdirector de Gestión Ambiental
Aprobó: Juliette Sieman. Asesora de Dirección

(57-5) 3492482 – 3492686
info@crautonomia.gov.co
Calle 66 No. 54 -43
Barranquilla - Atlántico Colombia
www.crautonomia.gov.co

