

AUTO NO. EPA-AUTO-0975-2023 DE MARTES, 11 DE JULIO DE 2023

“Por el cual se hacen unos requerimientos al RESTAURANTE BASILICA PIZZERIA y se dictan otras disposiciones”

LA DIRECTORA GENERAL 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, los Acuerdos 029 de 2002 y 003 de 2003 del Concejo Distrital de Cartagena, el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible 1076 de 2015 y el Decreto No. 0062 de 11 de enero de 2023 y,

CONSIDERANDO

Que en el artículo 80 de la Constitución Política se determina que:

“(…) es obligación del Estado y de las personas proteger las Riquezas Culturales y Naturales de la Nación”.

Que a su vez en el artículo 79 de la Carta Fundamental se establece que:

“(…) todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. La ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones que puedan afectarlo”.

Que el artículo 80 de nuestra Carta Política, prevé para el Estado la obligación de planificar el manejo y aprovechamiento de los recursos naturales, para garantizar su desarrollo sostenible, su conservación, restauración y sustitución. Además, deberán prevenir y controlar los factores de deterioro ambiental, imponer las sanciones legales y exigir la reparación de los daños causados.

Que el artículo 13 de la Ley 768 de 2002 dispuso que:

“Los Distritos de Cartagena, Santa Marta y Barranquilla ejercerán, dentro del perímetro urbano de la cabecera distrital, las mismas funciones atribuidas a las Corporaciones Autónomas Regionales en lo que fuere aplicable al medio ambiente urbano, en los mismos términos del artículo 66 de la Ley 99 de 1993 (...)”.

Que para tal fin, se facultó a los Concejos Distritales de Barranquilla, Santa Marta y Cartagena de Indias, para crear establecimientos públicos que ejerzan dentro del perímetro urbano de la cabecera distrital las funciones de autoridad ambiental.

Que como consecuencia de lo anterior, el Concejo Distrital de Cartagena de Indias, mediante el Acuerdo 029 de 2002, modificado y compilado por el Acuerdo 003 de 2003, creó 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.

I. FUNDAMENTOS FÁCTICOS

Siendo las 8:25 pm el día 27 de octubre de 2021, se realizó visita de inspección en el GETSEMANÍ, CALLE 26 N° 25-78-68 PLAZA DEL POZO la visita de inspección fue atendida por la señora KATIA MARTINEZ en calidad de encargado.

Durante la inspección la señora KATIA MARTINEZ informo que no se encuentran inscritos como generadores de Aceite de Cocina Usados ante esta autoridad ambiental (EPA-Cartagena).

No presentó recibo de la empresa gestora la cual se encuentra inscrita ante esta autoridad ambiental, realiza la recolección, transporte y disposición final de los aceites, manifestando

SALVEMOS
JUNTOS
NUESTRO
PATRIMONIO
NATURAL

que no generan aceite ya que en la preparación de sus comidas no utilizan mucho aceite porque todo lo preparan al horno. Sin embargo, al momento de la visita se pudo observar como la señora de la cocina dispone de una cantidad mínima de aceite de cocina usados en la caneca de los residuos; por lo que se le explico a la señora que esto está prohibido. No han realizado capacitaciones al personal para dar buen uso de los Aceite de Cocina Usados como lo establece el artículo 9 de la Resolución 0316 de 2018.

El restaurante cuenta con una caneca para sus residuos sin embargo se logró evidenciar que no están realizando la debida separación en la fuente de los residuos orgánicos(cascara de verduras, restos de frutas y otros alimentos) y sus residuos ordinarios y/o inertes (empaques metalizados comestibles, envases y empaques impregnados de alimentos, icopor, residuos de barrido y limpieza de superficies, papel, cajas de cartón pre-destruidas, plásticos, vidrios, entre otros residuos con características no peligrosas) como se establece en la Resolución 2184 articulo 4.

Cuentan con una trampa de grasa para la intercepción de sus residuos sólidos presentes en el fluido. El personal dentro de sus actividades programa limpieza semanal. No han realizado caracterización del vertimiento.

Que, con base en lo observado, la Subdirección Técnica y de Desarrollo Sostenible emitió el Concepto Técnico No. 2152 de 4 de noviembre de 2022, en el que expuso lo siguiente:

(“)

	CONCEPTO TÉCNICO COORDINACIÓN DE AIRE, RUIDO Y SUELO	Fecha: 08/07/2021
		Versión: 1.0
		Código: F-CVS-008

CONCEPTO TECNICO 2152 FECHA: 4/11/2021

RADICADO SIGOB/VITAL	N/A	FECHA	FECHA
MEMORANDO	N/A	FECHA	FECHA
TIPO DE SOLICITUD	<input checked="" type="checkbox"/> QUEJA <input type="checkbox"/> SEGUIMIENTO <input type="checkbox"/> ACU <input type="checkbox"/> VIABILIDAD EVENTO <input type="checkbox"/> VIABILIDAD PUBLICIDAD <input type="checkbox"/> OTRA <input checked="" type="checkbox"/> OTRO CUAL: CONTROL Y SEGUIMIENTO ACU		
SOLICITANTE	N/A	DOCUMENTO	N/A
EMPRESA/PERSONA NATURAL	RESTAURANTE BONCHE	NIT/CEDELA	900955959-0
DIRECCIÓN	GETSEMANI, CALLE 16 N° 25-68 APTO 2	LOCALIDAD	1
CORREO ELECTRONICO	jorjachebar@gmail.com	TELEFONO	3016285576-3016067373
FECHA DE VISITA	26/09/2021		

ANTECEDENTES

La Subdirección Técnica de Desarrollo Sostenible (STDS) del Establecimiento Público Ambiental, EPA Cartagena en cumplimiento de sus funciones de control y vigilancia realizo visita de Inspección al restaurante **BONCHE** para el cumplimiento de las Resolución 0316 de 2018.

DESARROLLO DE VISITA

Siendo las 6:06 pm el día 26 de octubre de 2021, se realizó visita de inspección en el GETSEMANI, **CALLE 16 N° 25-68** la visita de inspección fue atendida por el señor **ASDRUA FERNANDEZ** en calidad de encargado.

Durante la inspección la señora **ASDRUA FERNANDEZ** informo que no se encuentran inscritos como generadores de Aceite de Cocina Usados ante esta autoridad ambiental (EPA-Cartagena).

Presento recibo de la empresa gestora es REACEICO la cual se encuentra inscrita ante esta autoridad ambiental, realiza la recolección, transporte y disposición final de los aceites. Hacen entrega de una (1) Pimpina de 20 litros cada tres días.

No han realizado capacitaciones al personal para dar buen uso de los Aceite de Cocina Usados como lo establece el artículo 9 de la Resolución 0316 de 2018.



	CONCEPTO TÉCNICO COORDINACION DE AIRE, RUIDO Y SUELO	Fecha: 08/07/2021
		Versión: 1.0
		Código: F-CVS-008

Al ingresar a la cocina se pudo observar lo siguiente:

- Las pimpinas de ACU se encuentran ubicadas junto a los artículos de aseo por lo que se pudo evidenciar que no cuentan con un almacenamiento temporal adecuado.
- El restaurante cuenta con una caneca para sus residuos sin embargo se logró evidenciar que no están realizando la debida separación en la fuente de los residuos orgánicos (cascaras de verduras, restos de frutas y otros alimentos) y sus residuos ordinarios y/o inertes (empaques metalizados comestibles, envases y empaques impregnados de alimentos, icopor, residuos de barrido y limpieza de superficies, papel, cajas de cartón pre-destruidas, plásticos, vidrios, entre otros residuos con características no peligrosas) como se establece en la Resolución 2184 artículo 4.
- Cuentan con una trampa de grasas para la retención de sus residuos sólidos presentes en el fluido. El personal dentro de sus actividades programa limpieza cada 15 días.

CONCEPTO TECNICO

Teniendo en cuenta las inspecciones realizadas en el GETSEMANÍ, CALLE 16 N° 25-68, RESTAURANTE BONCHE por la subdirección Técnica de Desarrollo Sostenible del EPA, y teniendo en cuenta la normatividad Resolución 0316 de 2018, Resolución 2184 de 2019 y la Resolución 0631 de 2015. Se conceptúa que:

- Al momento de la inspección se identificó que el restaurante está incumpliendo con lo establecido en los artículos 5 y 9 de la Resolución 0316 de 2018, para dar cumplimiento a lo establecido en la resolución el restaurante **BONCHE** debe de manera inmediata, realizar la inscripción como generadores de ACU ante esta autoridad ambiental y presentar reporte anual ante la misma los primeros 15 días del mes de enero del siguiente año el total de ACU generado en kilogramos.
- Identificar punto de almacenamiento temporal de ACU donde las pimpinas se encuentren limpias y cerradas.
- Capacitar al personal para dar buen uso de los Aceites de Cocina Usados y mostrar evidencias ante esta autoridad ambiental.
- Realizar la separación en la fuente de sus residuos como lo establece la resolución 2184 de 2019 artículo 4, color blanco: residuos aprovechables, color verde: residuos orgánicos y color negro: residuos no aprovechables.
- Realizar caracterización del vertimiento según lo establecido en la Resolución 0631 de 2015 Art. 16, con un laboratorio acreditado por el IDEAM

	CONCEPTO TÉCNICO COORDINACION DE AIRE, RUIDO Y SUELO	Fecha: 08/07/2021
		Versión: 1.0
		Código: F-CVS-008

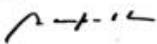
y enviar resultado a esta Autoridad Ambiental. Lo anterior en un plazo máximo de 3 meses.

EL PRESENTE CONCEPTO TECNICO SE ENVIA A LA OFICINA ASESORA JURIDICA

SI NO



NORMA BADRAN ARRIETA
Subdirector Técnico Desarrollo Sostenible



ALFONSO CAPELLA CALDERON
Coordinador del Área ARS



AURA MARIA GOMEZ VILLACOB,
Asesor Externo

REGISTRO FOTOGRAFICO Y ANEXOS



	CONCEPTO TÉCNICO COORDINACION DE AIRE, RUIDO Y SUELO	Fecha: 08/07/2021
		Versión: 1.0
		Código: F-CVS-008



(?)

SALVEMOS
JUNTOS
NUESTRO
PATRIMONIO
NATURAL

Que teniendo en cuenta lo anterior, se pasan a exponer los siguientes:

II. FUNDAMENTOS JURÍDICOS

2.1. Gestión de los aceites usados de cocina usados.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 9 de la Resolución 0316 de 2018.

“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 la presente resolución.
- b) Entregar el ACU a gestores de ACU inscritos ante la autoridad ambiental competente.
- c) Capacitar al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones, con el fin de divulgar el riesgo que estos residuos representan para el ambiente.
- 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 ACU”.

2.2. Uso Racional de Bolsas Plásticas.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 de la Resolución 2184 de 2019.

“Artículo 4. Adóptese en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente, así:

- a) Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables.
- b) Color Blanco para depositar los residuos aprovechables, como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.
- c) Color negro para depositar los residuos no aprovechables. (...)

2.3. Parámetros fisicoquímicos y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas -ARnD al alcantarillado público.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015.

“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” (...)

Con base en lo señalado previamente, se procederá a realizar los requerimientos correspondientes.

En mérito de lo expuesto, se

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: REQUERIR al representante legal del restaurante BASILICA PIZZERIA con Nit 73197210-1, ubicado GETSEMANÍ, PLAZA DEL POZO CALLE 26 N° 25-78 en Cartagena de Indias, para que cumpla lo siguiente:

1. Al momento de la inspección se identificó que el restaurante está incumpliendo con lo establecido en el artículo 4 de la Resolución 2184 del año 2019, para dar cumplimiento a lo establecido en la resolución el restaurante BASILICA PIZZERIA debe de manera inmediata, realizar la separación en la fuente de sus residuos con el nuevo código de colores: Blanco: residuos aprovechables, verde: residuos orgánicos y negro: residuos no aprovechables.



Version: 00
Vigencia: 28/11/2020
**Salvemos Juntos
a Cartagena**

2. Realizar caracterización del vertimiento según lo establecido en la Resolución 0631 de 2015 Art. 16, con un laboratorio acreditado por el IDEAM y enviar resultado a esta Autoridad Ambiental. Lo anterior en un plazo máximo de 3 meses.

ARTÍCULO SEGUNDO: En caso de incumplimiento de alguno de los requerimientos ordenados en el artículo anterior del presente acto administrativo, este establecimiento en ejercicio de las atribuciones contenidas en la Ley 1333 de 2009, iniciará las actuaciones administrativas que sean conducentes y pertinentes en defensa del medio ambiente.

ARTÍCULO TERCERO: Se acoge el Concepto Técnico No. 2151 de 04 de noviembre de 2022, emitido por la Subdirección Técnica y de Desarrollo Sostenible, cuyo contenido deberá ser acatado íntegramente por el restaurante BASILICA PIZZERIA

ARTÍCULO CUARTO: Notifíquese personalmente al representante legal del restaurante BASILICA PIZZERIA con NIT 73197210-1, o a su apoderado debidamente constituido, al correo electrónico basilicapizzeriacafe@gmail.com, el contenido del presente acto administrativo, de conformidad con el artículo 67 de Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo – CPACA).

ARTÍCULO QUINTO: Publíquese el presente acto administrativo en el Boletín Oficial del EPA Cartagena, de conformidad con el artículo 71 de la Ley 99 de 1993.

ARTÍCULO SEXTO: Contra el presente auto no procede recurso alguno, de conformidad con el artículo 75 del CPACA.

NOTIFÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE



ALICIA TERRAL FUENTES
Directora General del Establecimiento Público Ambiental.

Vobo. HEIDY VILLARROYA SALGADO 
Jefa Oficina. Asesora Jurídica

Proyectó: Laura Bustillo. 
Abogada, Asesora Externa-EPA

SALVEMOS
JUNTOS
NUESTRO
PATRIMONIO
NATURAL