

**AUTO No. EPA-AUTO-000569-2025 DE miércoles, 28 de mayo de 2025**

**“POR MEDIO DEL CUAL SE REQUIERE AL AMERICAN DREAM RESTAURANTE CON NIT 10100639968 Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES.”**

**LA SECRETARIA PRIVADA DEL ESTABLECIMIENTO PÚBLICO AMBIENTAL, EPA CARTAGENA**, en ejercicio de sus facultades legales conforme a la ley 99 de 1993, Ley 1333 de 2009, Ley 768 de 2002, Acuerdos Distritales Nos 029 de 2002, 003 del 2003, La Resolución No. EPA-RES-00430 de viernes 31 de mayo de 2024 y,

**CONSIDERANDO**

Que la Subdirección Técnica de Desarrollo Sostenible del Establecimiento Público Ambiental EPA Cartagena en cumplimiento de sus funciones de seguimiento, control y vigilancia, realizó inspección el día 14 de abril de 2025 a las instalaciones del RESTAURANTE AMERICAN DREAM identificado con Nit 0100639968, y cuyos resultados fueron consignados en el concepto técnico **EPA-CT-0000372-2025 del 26 de mayo de 2025**, indicando lo siguiente:

(“) *“DESARROLLO DE LA VISITA*

*El día 14 de abril de 2025 siendo las 10:30 am, la Subdirección técnica y Desarrollo Sostenible del Establecimiento Publico Ambiental EPA Cartagena realizó visita de control y seguimiento al establecimiento denominado RESTAURANTE AMERICAN DREAM identificado con el NIT: 1010063996-8, ubicado en el barrio Bocagrande, coordenadas geográficas 10°24'11" N, 75°33'19" W (ver figura 1).*

*La visita fue atendida por KARINA ESTRADA identificado con cédula de ciudadanía 1.051.890.132 en calidad de Administradora.*



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:

**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		21 de marzo de 2024.
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.		NO	Realizar capacitación al personal sobre 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 residuos, sin embargo, si existe vinculación de nuevo personal, deberá realizarse la respectiva capacitación al momento del ingreso.
Cuenta con los Certificado de entrega ACU expedidos por un Gestor Autorizado e inscrito ante el EPA Cartagena.	SI		GREENFUEL

Nombre del Gestor:			
Presentó del Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena	SI		EXT-AMC-25-0038274
Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados		NO	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.  En un termino de 10 días.
Cuenta con kit antiderrames	SI		
Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas	SI		CON 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		UNA VES A LA SEMANA
Se realiza separación de los residuos debidamente		NO	Garantizar una adecuada gestión de los residuos sólidos generados en la zona de cocina, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2981 de 2013, en la Resolución 2184 de 2019 y en el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS) de la ciudad de Cartagena. Esto con el fin de prevenir que los residuos lleguen hasta la red de drenaje de las aguas residuales o a la trampa de grasas, obstaculizando el sistema y disminuyendo el desempeño de la misma.
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	Presentar semestralmente ante el EPA Cartagena, los certificados de mantenimiento y de la recolección de los lodos, natas y biosólidos provenientes de la trampa de

### **Trampa de grasa**

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

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



**Figura 2: Trampa de Grasas**  
Fuente: Propia

Los aceites usados resultado de la operación de la cocina son almacenados en pimpinas plásticas ubicados en la cocina los cuales no 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 cada tres meses.*



*Los aceites usados resultado de la operación de la cocina son almacenados en pimpinas plásticas ubicados en la cocina los cuales no se encuentran debidamente sellados, señalizados, cuentan con un kit antiderrames, estibas antiderrames, que permitan tomar acciones de contingencia en caso de derrames.*



*El establecimiento cuenta con campana extractora en buen estado, le realiza mantenimiento cada tres meses.*



## MANEJO DE VERTIMIENTOS

### • Gestión de aguas residuales domesticas – ARD

El establecimiento RESTAURANTE AMERICAN DREAM genera aguas residuales domesticas 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 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.

## 2.3. GESTION DE LOS RESIDUOS

### • Manejo de residuos solidos

Durante la inspección se evidencio que el restaurante no realiza la debida separación en la fuente de los residuos orgánicos y no aprovechables generados en el desarrollo normal de

*sus actividades, sin embargo, 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. No 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 a la semana. Los lodos y/o biosólidos 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 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*

**Aspectos bióticos**

- *Flora: No se evidencio ningún aspecto*

- *Fauna: En visita de inspección no se evidenció la presencia de fauna silvestre (de hábitat o migrantes) en el restaurante.*

#### DOCUMENTACION RECIBIDA

*Mediante código EXT-AMC-25-0047633 del 16/04/2025 el establecimiento restaurante AMERICAN DREAMS presento: Certificados de capacitación al personal sobre manejo integral de residuos sólidos, manejo integral de aceite de cocina usados, evidencia de adecuación del punto de almacenamiento temporal para el ACU debidamente rotulado, estibas antiderrames, señalizado y certificados de disposición final de residuos de trampa de grasas con la empresa GREENFUEL.*

#### CONCEPTO TECNICO

*Teniendo en cuenta los antecedentes y a lo observado durante la visita realizada al establecimiento RESTAURANTE AMERICAN DREAM identificado con el NIT: 1010063996-8 ubicado en el Barrio Bocagrande por la subdirección técnica de Desarrollo Sostenible del EPA, Se conceptúa:*

- *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 cumple con el numeral 1 del C.T 245 de 19/03/2024, sobre realizar las caracterizaciones de las aguas residuales no domésticas, con un laboratorio acreditado por el IDEAM. R. 631 de 2015 ar 12 y 16.*

*EL establecimiento RESTAURANTE AMERICAN DREAM, debe:*

1. *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 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, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de cada año. 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-de-generadores-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. 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. Presentar ante el EPA Cartagena los certificados de recolección de los lodos, natas y biosólidos producto del mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas correspondiente a la vigencia 2024. Esto en un término no mayor a 10 días.
5. Implementar sistema para el adecuado almacenamiento temporal de los ACU debidamente etiquetado, con estibas antiderrames y kits antiderrames, etiquetado y señalizado. Esto en un término no mayor a 10 días.
6. Realizar 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. Esto en un término no mayor a 10 días. El cumplimiento del presente requerimiento se verificará en la(s) próxima(s) visita(s) de seguimiento y control.
7. Implementar kit antiderrame en la zona de cocina. Esto en un término no mayor a 10 días. “

### 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 ibídem, 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 los anterior, el Concejo Distrital de Cartagena de Indias, mediante el acuerdo N° 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, 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, 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, se hace necesario requerir al establecimiento AMERICAN DREAM RESTAURANTE con Nit. 10100639968, ubicado en CLL 3 37-159 LC 3 BRR BOCAGRANDE, en la ciudad de 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:** Acoger íntegramente el Concepto Técnico EPA-CT-0000372-2025 del 26 de mayo de 2025, emitido por la Subdirección Técnica de Desarrollo Sostenible, específicamente en el área de Seguimiento, Control y Vigilancia del Establecimiento Público Ambiental EPA - Cartagena.

**ARTÍCULO SEGUNDO:** Requerir al RESTAURANTE AMERICAN DREAM, identificado con NIT 1010063996-8, ubicado en la Avenida San Martín, Calle 3 #37-159, Local 3, barrio Bocagrande, en la ciudad de Cartagena cuyo representante legal es la señora Mónica Ayazo para que se sirva dar cumplimiento a lo siguiente:

1. 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 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, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de cada año. 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-de-generadores-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. 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. Presentar ante el EPAC Cartagena los certificados de recolección de los lodos, natas y biosólidos producto del mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas correspondiente a la vigencia 2024. Esto en un término no mayor a 10 días.
  5. Implementar sistema para el adecuado almacenamiento temporal de los ACU debidamente etiquetado, con estibas antiderrames y kits antiderrames, etiquetado y señalizado. Esto en un término no mayor a 10 días.
  6. Realizar 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. Esto en un término no mayor a 10 días. El cumplimiento del presente requerimiento se verificará en la(s) próximo(s) visita(s) de seguimiento y control.
  7. Implementar kit antiderrame en la zona de cocina. Esto en un término no mayor a 10 días.

**PARÁGRAFO:** En caso de incumplimiento del requerimiento que se ordena en el artículo anterior del presente acto administrativo, este Establecimiento en ejercicio de las atribuciones dadas en la ley 1333 del 21 de julio de 2009 modificada por la Ley 2387 de 2024, procederá a iniciar las actuaciones administrativas correspondientes que sean conducentes y pertinentes en defensa de un ambiente sano, hasta tanto se allane a cumplir con lo requerido y a su vez procederá a imponer las sanciones que sean del caso.

**ARTICULO TERCERO:** Notifíquese a través de los medios electrónicos al establecimiento RESTAURANTE AMERICAN DREAM, identificado con NIT 1010063996-8. representada legalmente por el señor Alejandro Marin Jaramillo al correo electrónico [compras.facturaciones@gmail.com](mailto:compras.facturaciones@gmail.com) y física: Avenida San Martín, Calle 3 #37-159, Local 3, barrio Bocagrande, Cartagena de conformidad con lo establecido en la Ley 1437 de 2011 modificada por la Ley 2080 de 2021.

**ARTICULO CUARTO:** Publíquese el presente auto en el Boletín Oficial del Establecimiento Público Ambiental EPA Cartagena, Artículo 71 de la ley 99 de 1993.

**ARTICULO QUINTO:** 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.

**NOTIFIQUESE, PUBLIQUESE Y CUMPLASE**



**LAURA ELENA DEL CARMEN BUSTILLO GÓMEZ**  
Secretaria Privada

VoBo: Carlos Triviño Montes  
Jefe Oficina Asesora Jurídica



Proyectó: Juliana Lombardo AAE

