

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO NO. EPA-AUTO-000765-2025 DE JUEVES, 19 DE JUNIO 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, se procedió a estudio de la información recibida mediante código de registro EXT-AMC-24-0128013 de fecha 20 de septiembre de 2024 - EXT-AMC-25-0004628, del 20 de enero de 2025, y se realizó visita de control y seguimiento el día 21 de mayo de 2025 a la empresa HOTELES DE LA ANTIGUA S.A.S – SABENE BISTRO Y LOUNGE , con Nit 900698474-8, 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-0000431-2025, del 5 de junio de 2025, en el que expuso lo siguiente

“(…)

ANTECEDENTES

Mediante el concepto técnico No. 169 del 11 de marzo de 2024 remitido a la Oficina Jurídica mediante EPA-MEM-00695-2024, se realizaron los siguientes requerimientos al establecimiento comercial “Sabine Bistró y Lounge”, identificado con NIT: 900698474-8

- Dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 9 de la resolución 0316 de 2018, para dar cumplimiento a lo establecido en la resolución deberá presentar reporte del total de ACU generados en kilogramos del año anterior 2023 ante la misma. Realizar la separación en la fuente de sus residuos e implementar el código de colores como lo establece la resolución 2184 el artículo 4

- Adecuar el punto de almacenamiento temporal de ACU, rotulado, señalización, material absorbente y estiba.

Que el establecimiento se encuentra inscrito como generador de aceite de cocina ACU ante el EPA Cartagena desde el 27 de abril de 2023.

Que el día 21 de mayo de 2025 La Subdirección Técnica y de Desarrollo Sostenible del Establecimiento Público Ambiental de Cartagena (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, realizo una visita de inspección al establecimiento comercial, “Sabine Bistró y Lounge” identificado con el NIT: 900698474-8, ubicado en el barrio “Centro” para el cumplimiento de la resolución 0316 de 2018, 0631 de 2015 y 2184 de 2019.

2. DESARROLLO VISITA DE INSPECCIÓN

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

El día 21 de mayo de 2025, siendo las 12:00 pm, Los funcionarios del establecimiento Público ambiental – Epa Cartagena, realizaron visita técnica de inspección, control y seguimiento al establecimiento comercial, “Sabine Bistró y Lounge” identificado con el NIT: 900698474-8, ubicado en el barrio “Centro” con coordenadas geográficas 10°25’41.226” N 75°32’44.757W, siendo atendido por el señor Alex Arrieta llamas, identificado con cedula de ciudadanía No. 1143358268, en calidad de coordinador de alimentos.

En la visita de inspección se pudo verificar que el establecimiento comercial “Sabine Bistró y Lounge” ofrece servicios de comidas preparadas como lo establece el código de clasificación de actividades económicas CIU 5611. Así mismo, se pudieron evidenciar los siguientes aspectos:

2.1. GESTIÓN DE ACEITE DE COCINA USADOS

Durante la visita técnica ambiental se logró identificar lo establecido en la resolución 0316 de 2018, así como otros aspectos relacionados con la adecuada gestión de los aceites de cocina usados.

OBLIGACIONES DEL GENERADOR ACU	SI	NO	OBSERVACIONES
El establecimiento se encuentra inscrito ante la Autoridad Ambiental	SI		
Realizó la capacitación al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones.		NO	Durante la visita de inspección se pudo evidenciar que el establecimiento comercial no cuenta con las capacitaciones relacionadas con el manejo de aceites de cocina usados
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-25-0004628
Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados	SI		
Cuenta con kit anti derrames	SI		
Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas	SI		
Cuenta con trampas de grasas	SI		
Cada cuanto tiempo realiza el mantenimiento/limpieza a la trampa de grasa	SI		SEMANAL
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 comercial “Sabine Bistró y Lounge” cuenta con dos trampas de grasas de acero inoxidable ubicada en la cocina, los lodos generados por la trampa de grasa son dispuestos adecuadamente con una empresa autorizada para su tratamiento y disposición final.



[CODIGO-QR]
 [URL-DOCUMENTO]

Los aceites usados se almacenan en pimpinas plásticas debidamente etiquetados y sellados, en su respectivo punto de acopio, además cuenta con un Kit antiderrame que permite tomar acciones de contingencia para posibles vertimientos en el área.



Durante la visita técnica se verifico que el establecimiento comercial cuenta con dos campanas extractoras instaladas en la cocina en óptimas condiciones para sus operaciones diarias.

**2.2. MANEJO DE VERTIMIENTOS
 GESTIÓN DE AGUAS RESIDUALES DOMESTICAS-ARD**

El establecimiento comercial "Sabine Bistró y Lounge" 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 DOMESTICAS-ARnD

El establecimiento cuenta con una cocina para la preparación de alimentos, 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 comercial cuenta con las caracterizaciones de las aguas residuales no domésticas provenientes de la actividad comercial.

2.3 GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

Durante la visita técnica se evidencio que el establecimiento comercial realiza la debida separación de los residuos sólidos generados en el desarrollo de sus actividades diarias. Demostrando el cumplimiento y compromiso de los lineamientos establecidos para la gestión de los mismos.

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

El establecimiento comercial cuenta con la empresa Bioger S.A.S, que es la encargada de la limpieza y mantenimiento de la trampa de grasa que está debidamente autorizada para la succión y disposición final del mismo.



[CODIGO-QR]
 [URL-DOCUMENTO]

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.

4. LIQUIDACIÓN CONTROL Y SEGUIMIENTO

INFORMACION DE LA EMPRESA				INFORMACION PARA EL COBRO DE LAS VISITAS									
NOMBRE DE LA EMPRESA	NIT	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION	CANTIDAD DE VISITA	FECHA DE VISITA	DURACION DE LA VISITA	TIEMPO DE EVALUACION	PERFIL DE QUIEN REALIZA LA VISITA					CONCEPTO DE COBRO
								TECNICO	PROFESIONAL	PROFESIONALES			
								ESPECIALISTA	SUBDIRECTOR	DIRECTOR			
Sabine Bistró y Lounge	900698474-8	alex.arnista@ghlho-teleos.com	Carrera 19 CL 39-82, P 2-3 L 201-202 y 301-302	1	21 de mayo de 2025	3hrs	2hrs	0	1	1	1	0	Visita de control y seguimiento gestión integral de ACU, y evaluación de documentación presentada

NIT: 900698474-8, ubicado en el barrio “Centro” por la subdirección técnica de desarrollo sostenible del EPA

Se conceptúa que:

1. El establecimiento comercial cumple con el numeral 1.1 del concepto técnico No. 169 del 11 de marzo de 2024, sobre el reporte anual de ACU correspondiente al año 2023 y realizar la debida separación de los residuos sólidos.
2. El establecimiento comercial cumple con el numeral 1.2 del concepto técnico No. 169 del 11 de marzo de 2024, sobre el punto de almacenamiento temporal de los aceites de cocina usados.

El establecimiento comercial “Sabine Bistró y Lounge” Deberá:

1. Realizar capacitación al personal sobre el buen manejo de los Aceites de Cocina Usados. 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 ACU, sin embargo, si existe vinculación de nuevo personal, deberá realizarse la respectiva capacitación al momento del ingreso. Esto en un plazo máximo de 5 días hábiles.
2. El informe de generación de ACU de la vigencia 2024, presentando mediante el radicado EXT-AMC-25-0004628, NO CUMPLE, por lo tanto, se solicita subsanar las siguientes observaciones en un plazo máximo de 15 días hábiles.
 - Los certificados de recolección de ACU expedidos por el gestor no cumplen con lo establecido en el literal c del artículo 10 de la Resolución 0316 de 2018, ya que no contempla la información mínima establecida, la cual se muestra a continuación:

DATOS BÁSICOS DEL GESTOR DE ACU	
Nombre y título social	
Número de identificación o NIT	
Domicinio legal	
Número telefónico de contacto	
Experiencia	
Actividad ejecutada por el gestor de ACU (recolección, tratamiento y/o aprovechamiento)	
Anexar copia de la conformidad expedida por la autoridad ambiental competente, para garantizar la capacidad	
DATOS BÁSICOS DEL GENERADOR INDUSTRIAL, COMERCIAL Y DE SERVICIOS DE ACU	
Nombre del Generador	
Número de identificación	
Tipo de negocio (Actividad económica)	
Número telefónico de contacto	
Dirección donde se genera el ACU	
Fecha de recepción del ACU	
ACU recibidos (kg)	

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

3. Continuar con la 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.

4. Continuar con 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. La(s) trampa(s) de grasas deberán estar instaladas lo más cerca posible a la zona de cocina, zona de preparación de comidas u otra zona en la cual se prevea la generación de aguas grasosas o aceitosas. La(s) trampa(s) de grasas deberán contar con la capacidad hidráulica de acuerdo con el caudal de aguas residuales generadas.

5. Continuar con la 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 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 ACU y residuos, sin embargo, si existe vinculación de nuevo personal, deberá realizarse la respectiva capacitación al momento del ingreso.

6. Mediante el radicado EXT-AMC-24-0128013, recibido el 26 de septiembre de 2024, se pudo verificar la implementación de un kit antiderrames de acuerdo con la capacidad máxima de almacenamiento temporal de ACU. Este deberá estar ubicado en la zona de almacenamiento temporal de ACU. El establecimiento está cumpliendo con el requisito.

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.

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 domesticas 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”.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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, 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 FISICOQUÍMICOS 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 0316 de 2018, emitida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible de Colombia, establece disposiciones para la gestión de los Aceites de Cocina Usados (ACU). Esta resolución aplica a productores, distribuidores, comercializadores, generadores y gestores de ACU. Su objetivo principal es promover la gestión adecuada de estos residuos, evitando su disposición inadecuada que puede causar contaminación ambiental.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

Que, el Decreto 2981 de 2013 define el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos como el instrumento de planeación municipal o regional que contiene un conjunto ordenado de objetivos, metas, programas, proyectos, actividades y recursos definidos por uno o más entes territoriales para el manejo de los residuos sólidos, basado en la política de gestión integral de los mismos, el cual se ejecutará durante un período determinado, basándose en un diagnóstico inicial, en su proyección hacia el futuro y en un plan financiero viable que permita garantizar el mejoramiento continuo del manejo de residuos y la prestación del servicio de aseo a nivel municipal o regional, evaluado a través de la medición de resultados. Corresponde a la entidad territorial la formulación, implementación, evaluación, seguimiento y control y actualización del PGIRS.

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 a la señora VIVIANA MARGARITA PALLARES, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, del establecimiento HOTELES DE LA ANTIGUA S.A.S – SABENE BISTRO Y LOUNGE , con Nit 900698474-8 , ubicado en la Carrera 10 CL 39-82, P 2-3 L 201-202, en la ciudad de Cartagena, 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 a la empresa HOTELES DE LA ANTIGUA S.A.S – SABENE BISTRO Y LOUNGE, con Nit 900698474-8, ubicado en la Carrera 10 CL 39-82, P 2-3 L 201-202, en la ciudad de Cartagena, para que a través de su representante legal cumpla las siguientes obligaciones:

1. Realizar capacitación al personal sobre el buen manejo de los Aceites de Cocina Usados. 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 ACU, sin embargo, si existe vinculación de nuevo personal, deberá realizarse la respectiva capacitación al momento del ingreso. Esto en un plazo máximo de 5 días hábiles.

2. El informe de generación de ACU de la vigencia 2024, presentando mediante el radicado EXT-AMC-25-0004628, NO CUMPLE, por lo tanto, se solicita subsanar las siguientes observaciones en un plazo máximo de 15 días hábiles.

- Los certificados de recolección de ACU expedidos por el gestor no cumplen con lo establecido en el literal c del artículo 10 de la Resolución 0316 de 2018, ya que no contempla la información mínima establecida, la cual se muestra a continuación:

DATOS BÁSICOS DEL GESTOR DE ACU	
Nombre o trade social	
Número de identificación o NIT	
Representación legal	
Número telefónico de contacto	
Dirección	
Actividad ejecutada por el gestor de ACU (recolección, tratamiento, aprovechamiento)	
Anexo sobre las condiciones expedida por la autoridad ambiental competente, para garantizar la inocuidad	
DATOS BÁSICOS DEL GENERADOR INDUSTRIAL, COMERCIAL Y DE SERVICIOS DE ACU	
Nombre del Generador	
Número de identificación	
Tipo de negocio (Actividad)	
Dirección	
Número telefónico de contacto	
Fecha de generación del ACU	
ACU emitidos (kg)	

3. Continuar con la 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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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.

4. Continuar con 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. La(s) trampa(s) de grasas deberán estar instaladas lo más cerca posible a la zona de cocina, zona de preparación de comidas u otra zona en la cual se prevea la generación de aguas grasosas o aceitosas. La(s) trampa(s) de grasas deberán contar con la capacidad hidráulica de acuerdo con el caudal de aguas residuales generadas.

5. Continuar con la 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 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 ACU y residuos, sin embargo, si existe vinculación de nuevo personal, deberá realizarse la respectiva capacitación al momento del ingreso.

6. Mediante el radicado EXT-AMC-24-0128013, recibido el 26 de septiembre de 2024, se pudo verificar la implementación de un kit antiderrames de acuerdo con la capacidad máxima de almacenamiento temporal de ACU. Este deberá estar ubicado en la zona de almacenamiento temporal de ACU. El establecimiento está cumpliendo con el requisito.

ARTICULO SEGUNDO: Acoger integralmente el Concepto Técnico No. EPA-CT-0000431-2025, del 05 de junio 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 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 HOTELES DE LA ANTIGUA S.A.S – SABENE BISTRO Y LOUNGE, con Nit 900698474-8, al correo electrónico alex.arrieta@ghlhoteles.com de conformidad con el artículo 67 del CPACA.

ARTICULO SEPTIMO: 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.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 ELENA DEL CARMEN BUSTILLO GOMEZ
SECRETARIA PRIVADA

Revisó: Carlos Triviño Montes
Jefe Oficina Asesora Jurídica - Epa


Proyectó: Katya caez arana
Asesora Jurídica EP