

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO No. EPA-AUTO-000811-2025 DE jueves, 03 de julio de 2025

**“POR MEDIO DEL CUAL SE REQUIERE AL RESTAURANTE ALL GRILL
IDENTIFICADO CON NIT N° 700212862-1 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 visita el día 16 de mayo de 2025 al RESTAURANTE ALL GRILL identificada con NIT N° 700212862-1, representada legalmente por el señor Zabetta Pineda Jorge identificado con CC 700212862, cuyos resultados fueron consigna EPA-CT-0000359-2025, del 26 de mayo de 2025, indicando lo siguiente:

(“) “DESARROLLO VISITA DE INSPECCIÓN

El día 16 de mayo de 2025, siendo las 11:24 am, Los funcionarios del establecimiento Público ambiental – Epa Cartagena, realizaron visita técnicas de inspección, control y vigilancia al establecimiento comercial, “Restaurante ALL GRILL” identificado con el NIT: 700212862-1, ubicado en el barrio “Laguito” con coordenadas geográficas 10°23’47.316” N 75°33’46.506W, siendo atendido por el señor Jorge Mauricio Zabetta Pineda, identificado con cedula de ciudadanía No. 700212862, en calidad de propietario.



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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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.	SI		
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		
Presentó del Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena		NO	Durante la visita realizada al establecimiento comercial debe realizar el reporte anual de ACU, correspondiente al año 2025
Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados		NO	Al momento de la inspección el establecimiento debe contar con una estiba en condiciones adecuadas para el almacenamiento de los aceites, la cual debe estar debidamente señalizada
Cuenta con kit anti derrames		NO	Durante la visita técnica no se logró evidenciar la disponibilidad de un Kit antiderrames
Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas		NO	Durante la visita el establecimiento se hallaba en proceso de tramite con un laboratorio autorizado por el IDEAM

Cuenta con trampas de grasas	SI		
Cada cuanto tiempo realiza el mantenimiento/limpieza a la trampa de grasa	SI		Cada 15 días
Se realiza separación de los residuos debidamente		NO	Al momento de la visita se evidencio que el establecimiento comercial no realiza la disposición adecuada de los residuos sólidos como lo exige la resolución 2184 de 2019, la cual define su clasificación
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

Manga, 4ta Av. cll 28 #27-05 Edf. Seaport - Centro Empresarial

(057) 605 6421 316

www.epacartagena.gov.co

atencionalciudadano@epacartagena.gov.co

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

El establecimiento comercial “Restaurante ALL GRILL” cuenta con una trampa de grasa 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.



Los aceites usados se almacenan en pimpinas plásticas sin la debida señalización. Adicionalmente, la estiba que se está utilizando en el establecimiento no es adecuada para este tipo de residuos, ya que no proporciona un confinamiento seguro. Además no se 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 una campana extractora instalada en la cocina en óptimas condiciones para sus operaciones diarias.

MANEJO DE VERTIMIENTOS

GESTIÓN DE AGUAS RESIDUALES DOMESTICAS-ARD

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

El establecimiento comercial “Restaurante ALL GRILL” 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 se encuentra en trámite para la gestión de sus aguas residuales no domésticas provenientes de la actividad comercial.

GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

Durante la visita técnica se evidencio que el establecimiento comercial no realiza la debida separación de los residuos sólidos generados en el desarrollo de sus actividades diarias. Esto representa un incumplimiento a lo establecido en la resolución 2184 de 2019, la cual define la clasificación de los residuos.

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

El establecimiento comercial cuenta con la empresa Recoils, 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.

Used Cooking Oil Collection And Transportation Certificate
Certificado De Recolección Y Transporte De Aceite De Cocina Usado

RECOILS
ACEITES USADOS S.A.S.
NIT. 901.140.783-1

N3G8CH5
V3RD3S.

5000
5000

48992

FECHA: DD / MM / AA
01 / 05 / 25

RAZON SOCIAL: All Grill Restaurante - NT 049907402 TELEFONO:
DIRECCION: El Aguila CIUDAD: Cartagena ZONA: El Aguila

CANTIDAD	KILOS	VALOR KILOS	SUBTOTAL
1	19.5	2500	50000

ENTREGA:
☐ Pimpina Tubo Vacío (PET)
☐ Pimpina Pasta Vacío

OBSERVACIONES:

TOTAL (\$)

DATOS DE QUIEN ENTREGA EL PRODUCTO
Nombre: Juan Diego
CC: 101200210
Firma: Juan Diego

DATOS PERSONAL RECOILS
Nombre: Jhon Jairo
CC:
Firma:

3157335501 3187185903

16 May 2025 12:05:06 PM
10°23'47.01"N 75°33'46.00"W

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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

- *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 los antecedentes y a lo observado durante la visita realizada al establecimiento comercial “Restaurante ALL GRILL” identificado con el NIT: 700212862-1, ubicado en el barrio “Laquito” por la subdirección técnica de desarrollo sostenible del EPA

El establecimiento comercial “Restaurante ALL GRILL” Deberá:

1. Continuar realizando 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 realizando 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. Realizar 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, 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
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.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

7. *Implementar kit antiderrame en la zona de cocina. Esto en un término no mayor a 10 días.*

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.

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.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 la Resolución 0316 de 2018, señala:

(...) “**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. el 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 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, se hace necesario requerir al RESTAURANTE ALL GRILL identificado con el NIT: 700212862-1 ubicado en el Cr 1 A 1153 AP 10-1 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-0000359-2025, de fecha 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 ALL GRILL identificado con el NIT: 700212862-1 ubicado en el Cr 1 A 1153 AP 10-1 en la ciudad de Cartagena de Indias cuyo representante legal es el señor Zabetta Pineda Jorge identificado con CC 700212862 para que se sirva dar cumplimiento a lo siguiente:

1. Continuar realizando 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,

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

- si existe vinculación de nuevo personal, deberá realizarse la respectiva capacitación al momento del ingreso.
2. Continuar realizando 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.
 3. Realizar 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, 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.
 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.

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 RESTAURANTE ALL GRILL identificado con el NIT: 700212862-1 ubicado en el Cr 1 A 1153 AP 10-1 en la ciudad de Cartagena de Indias cuyo representante legal es el señor Zabetta Pineda Jorge identificado con CC 700212862 al correo electrónico jorgepisozabetta@hotmail.com de conformidad con lo establecido en la Ley 1437 de 2011 modificada por la Ley 2080 de 2021.

ARTICULO CUARTO: Remitir el presente concepto técnico al prestador del servicio público de alcantarillado, Aguas de Cartagena S.A., E.S.P. para que conforme a lo establecido en el Artículo 2.2.3.3.4.18. del Decreto 1076 de 2015, se verifique la condición de la sociedad RESTAURANTE MONASTERI, y se exija el cumplimiento de la norma de vertimiento al alcantarillado público.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

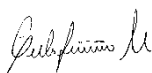
ARTICULO QUINTO: Publíquese el presente auto en el Boletín Oficial del Establecimiento Público Ambiental EPA Cartagena, Artículo 71 de la ley 99 de 1993.

ARTICULO SEXTO: 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

