

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO No. EPA-AUTO-000911-2025 DE lunes, 14 de julio de 2025

“POR MEDIO DEL CUAL SE REQUIERE AL RESTAURANTE DOLCE E SALATO IDENTIFICADA CON NIT 606000409-7 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,

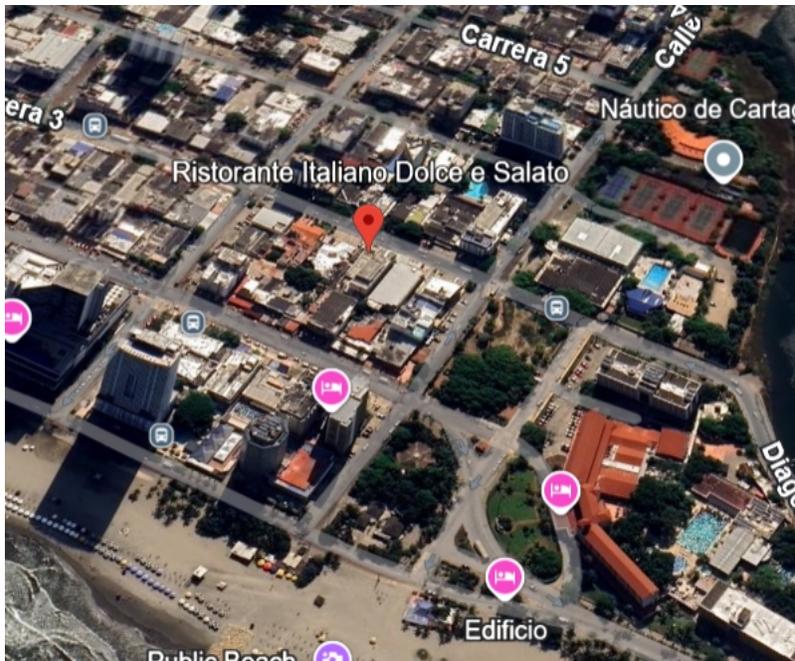
CONSIDERANDO

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 14 de abril de 2025 al establecimiento denominado RESTAURANTE DOLCE E SALATO identificado con el NIT: 606000409-7 ubicado en el barrio Bocagrande, representada legalmente por el señor MARIO DI LEO, cuyos resultados fueron consignados en el concepto EPA-CT-0000369-2025, del 26 de mayo de 2025, indicando lo siguiente:

(“) *DESARROLLO VISITA DE INSPECCIÓN*

El día 14 de abril de 2025 siendo las 6:30 Pm, la Subdirección Técnicas y Desarrollo Sostenible del Establecimiento Publico Ambiental EPA Cartagena realizó visita de control y seguimiento al establecimiento denominado RESTAURANTE DOLCE E SALATO identificado con el NIT: 606000409-7 ubicado en el barrio Bocagrande, coordenadas geográficas 10°23'54" N, 75°33'33" W (ver figura 1).

La visita fue atendida por XIOMARA ESPITIA identificado con cédula de ciudadanía 45.531.329 en calidad de Administradora.



📍 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]

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:

2.1. 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 julio de 2021. |
| Realizó la capacitación al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones. | SI | | Realizo las capacitaciones el día siguiente a esta visita de CYS. |
| 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. Nombre del Gestor: | SI | | ASEOLAB |
| Presentó del Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena | SI | | EXT-AMC-25-0035944 DE 25 DE marzo del 2025. |
| Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados | SI | | |
| Cuenta con kit antiderrames | | NO | se deberá contar con 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. |

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

| | | | |
|---|----|----|--|
| Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas | SI | | LABORMAR |
| 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 | 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. | | NO | <p>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 grasas por parte de un gestor autorizado.</p> <p>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</p> |

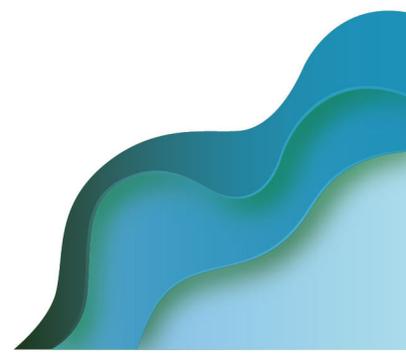
Trampa de Grasas

El establecimiento cuenta con una trampa de grasas subterránea ubicada cerca de la cocina, Los lodos generados de esta trampa no 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.



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, no cuentan con un kit antiderrames, estibas antiderrames, que permitan tomar acciones de contingencia en caso de derrames.



[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]



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



2.2. MANEJO DE VERTIMIENTOS

- Gestión de aguas residuales domesticas – ARD**

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

El establecimiento RESTAURANTE DOLCE E SALATO 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 domésticas – 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 LABOMAR S.A.

2.3. GESTION DE LOS RESIDUOS

Manejo de residuos solidos

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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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
- Flora: No se evidencio ningún aspecto
- Fauna: En visita de inspección no se evidencio la presencia de fauna silvestre (de hábitat o migrantes) en el restaurante.

CONCEPTO TECNICO

Teniendo en cuenta los antecedentes y a lo observado durante la visita realizada al establecimiento RESTAURANTE DOLCE E SALATO identificado con el NIT: 606000409-7 ubicado en el Barrio Bocagrande por la Subdirección Técnicas de Desarrollo Sostenible del EPA, Se conceptúa:

- El establecimiento ha capacitado al personal sobre el buen manejo de los aceites de cocina usados.
- 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 ha capacitado al personal sobre la gestión integral de residuos sólidos.
- El establecimiento realiza la separación en la fuente de los residuos sólidos, cumpliendo con el código de colores de la resolución 2184 de 2019 en su art 4.
- El establecimiento realiza mantenimiento a la trampa de grasas cada 3 meses, sin embargo, no presento los certificados de disposición final por parte de un gestor autorizado.

EL establecimiento RESTAURANTE DOLCE E SALATO debe:

1. 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 mayo a 10 días.
2. Implementar kit antiderrame en la zona de cocina. Esto en un término no mayor a 10 días.
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. 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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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. *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.*
6. *Continuar presentando el reporte anual de generación de Aceite de Cocina Usado - ACU ante la autoridad ambiental competente. 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/>

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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 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 establecimiento denominado RESTAURANTE DOLCE E SALATO identificado con el NIT: 606000409-7 ubicado en el barrio 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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

ARTÍCULO PRIMERO: Acoger íntegramente el Concepto Técnico EPA-CT-0000369-2025, 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 establecimiento denominado RESTAURANTE DOLCE E SALATO identificado con el NIT: 606000409-7 ubicado en el barrio Bocagrande en la ciudad de Cartagena de Indias, para que se sirva dar cumplimiento a lo siguiente:

1. 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 mayo a 10 días.
2. Implementar kit antiderrame en la zona de cocina. Esto en un término no mayor a 10 días.
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. 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 mayo a 10 días.
5. 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.
6. Continuar presentando el reporte anual de generación de Aceite de Cocina Usado - ACU ante la autoridad ambiental competente. 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/>

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.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

ARTICULO TERCERO: Notifíquese a través de los medios electrónicos al establecimiento denominado RESTAURANTE DOLCE E SALATO identificado con el NIT: 606000409-7 ubicado en el barrio Bocagrande en la ciudad de Cartagena de Indias, al correo electrónico mariodileo@live.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 del establecimiento RESTAURANTE DOLCE E SALATO y se exija el cumplimiento de la norma de vertimiento al alcantarillado público.

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 Bustillo Gómez..

LAURA ELENA DEL CARMEN BUSTILLO GÓMEZ
Secretaria Privada

Carlos Triviño Montes
VoBo: Carlos Triviño Montes
Jefe Oficina Asesora Jurídica

Proyectó: Juliana Lombardo AAE