[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO No. EPA-AUTO-000960-2025 DE martes, 15 de julio de 2025

"POR MEDIO DEL CUAL SE REQUIERE AL RESTAURANTE SAN MARTIN RESTAURANTE CAFÉ - BAR IDENTIFICADA CON NIT 901530819-7 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 15 de abril de 2025 al establecimiento denominado RESTAURANTE SAN MARTIN RESTAURANTE CAFÉ - BAR identificado con el NIT: 901530819-7 ubicado en el barrio Bocagrande, representada legalmente por el señor Carlos Marín Bermúdez, cuyos resultados fueron consignados en el concepto técnico EPA-CT-0000370-2025, del 26 de mayo de 2025, indicando lo siguiente:

(") " DESARROLLO VISITA DE INSPECCIÓN

El día 15 de abril de 2025, siendo las 5:30 pm, Los funcionarios del establecimiento Público ambiental – Epa Cartagena, realizaron visita técnica de inspección, control y seguimiento al establecimiento comercial, RESTAURANTE SAN MARTIN RESTAURANTE CAFÉ - BAR" identificado con el NIT: 901530819-7, ubicado en el barrio "Bocagrande" con coordenadas geográficas 10°24'7' N 75°33'23'W, siendo atendida por la señora Tatiana Isabel Pérez, identificada con cedula de ciudadanía No. 1093758183, en calidad de encargada del local.

En la visita de inspección se pudo verificar que el establecimiento comercial RESTAURANTE SAN MARTIN RESTAURANTE CAFÉ - BAR" ofrece servicios de

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

comidas preparadas como lo establece el código de clasificación de actividades económicas CIIU 5611. Así mismo, se pudieron evidenciar los siguientes aspectos:

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	SÍ	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	Realizar capacitación al personal sobre el buen manejo de los Aceites de Cocina Usados – ACU. 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.
Realizó la capacitación al personal respecto a la gestión integral de residuos sólidos.		NO	Realizar capacitación al personal sobre 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.
Cuenta con los Certificado de entrega ACU expedidos por un Gestor Autorizado e inscrito ante el EPA Cartagena. Nombre del Gestor:	SI		GREENFUEL

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

Presentó del Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena	SI		EXT-AMC-25-0033087
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		
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.	SI		

- ***TRAMPA DE GRASAS***

El establecimiento comercial RESTAURANTE SAN MARTIN RESTAURANTE CAFÉ - BAR" 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 la empresa Greenfuel, para su tratamiento y disposición final. Durante la visita técnica se evidencio que el establecimiento cuenta con dos lavaplatos y una trampa de grasas.

Los aceites usados son almacenados en pimpinas plásticas dentro de la cocina, sin la debida rotulación ni sellado, además cuenta con un Kit antiderrame que permite tomar acciones de contingencia para posibles vertimientos en el área.

Durante la inspección técnica se verifico que el establecimiento comercial cuenta con una campana extractora instalada en la cocina donde presenta acumulación de grasa que destila por la campana en su interior y exterior, se recomienda realizar mantenimiento periódico.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

MANEJO DE VERTIMIENTOS

• GESTIÓN DE AGUAS RESIDUALES DOMESTICAS-ARD

El establecimiento comercial "San Martin Restaurante Café - Bar" 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.

GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

Durante la inspección técnica se evidencio que el establecimiento comercial no realiza la debida separación en la fuente de los residuos generados en el área de la cocina como lo exige la resolución 2184 de 2019.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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

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

Transatlantic Greentrade · greenfuel Colombia

CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO RESIDUOS TRAMPAS DE GRASA

CI TRANSATLANTIC GREENTRADE SAS
NIT: 900.629.775-5

CERTIFICADO
No. 8871-12-2024

Del generador

SOCIEDAD SM S.A.S

Con Nit **901.530.819** ubicado en la Cra 2 No. 6 -64, Cartagena

Por intermedio de la empresa CI TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S, con NIT 900.629.775-5 y con código de licencia Transportadora TP-134, por Secretaría Distrital de Ambiente de Bogotá y registro como empresa gestora por la CAR CRACU-002 y transportador IS-RACU-02, se recibe:

119 KG de residuos grasos trampas de grasa

Generados durante el año 2024 provenientes el punto **RESTAURANTE SAN MARTIN CAFE Y BAR** ubicado en la **Cra 2 No. 6 -64 Bocagrande** de la ciudad de Cartagena

Estos residuos son entregados en su totalidad a la compañía Greenfuel Extremadura, la encargada de la **producción de Biodiesel 2G**.

Empresa: Greenfuel Extremadura S. A.

Dirección:	CIF:	Ciudad
Carrera Nacion al 630 P.K. 06230 Los Santos Maimona - España	A06440990	Extremadura / España

Greenfuel Extremadura certifica que el Residuo de Trampa de Grasa es destinado exclusivamente para la producción de Biocombustibles de Segunda Generación (2G), garantizando el cumplimiento de la resolución 0316 de MINAMBIENTE de cumplimiento nacional.

Para constancia se firma en Bogotá D.C. el 2025-01-15

Juan Carlos González Rueda
Representante
GREEN FUEL S.A

Gerente Recolección AVU

TP-2024-294

Para verificar la validez de este certificado podrá comunicarse con CI Transatlantic Greentrade S.A.S. con el fin de cotejar que el número consecutivo enunciado corresponda con la información del generador.

CI Transatlantic Greentrade S.A.S. **no se hace responsable** por aquellos cert ficados **generados de manera fraudulenta** en nombre de la empresa, para la validación de aceite vegetal usado en actividades ilícitas al margen de la Ley.

CI Greentrade S.A.S. | NIT: 900.629.775-5 | Carrera 7A # 123-24 Ofc 502 - Bogotá - Colombia | PBX: (601) 925

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

- *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 lo observado durante la visita realizada al establecimiento comercial RESTAURANTE SAN MARTIN RESTAURANTE CAFÉ – BAR identificado con el NIT: 901530819-7 ubicado en el barrio “Bocagrande” por la subdirección técnica de desarrollo sostenible del EPA

Se conceptúa que:

- *El establecimiento cuenta con los certificados de entrega ACU expedidos por*

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

el gestor autorizado.

- *El establecimiento realiza la adecuada disposición final de los lodos y natas generados durante la limpieza y/o mantenimiento de las trampas de grasas.*
- *El establecimiento presento el reporte anual de ACU ante la autoridad ambiental en el formato establecido por EPA Cartagena*
- *El establecimiento realiza las caracterizaciones de las aguas residuales no domesticas con la empresa aguas de Cartagena.*

El establecimiento comercial "RESTAURANTE SAN MARTIN RESTAURANTE CAFÉ – BAR Deberá:

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. 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. *Implementar una trampa de grasa en el área del bar, específicamente donde está ubicado el lavaplatos. Para retener y separar los residuos grasos y solidos generados durante las labores de lavado en un término de 10 días*
5. *Continuar presentando ante el EPA Cartagena los certificados de recolección de los lodos, natas y biosólidos producto del mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas.*
6. *Continuar implementando el adecuado almacenamiento temporal de los ACU debidamente etiquetado, con estibas antiderrames y kits antiderrames, etiquetado y señalizado.*

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

7. *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. El cumplimiento del presente requerimiento se verificará en la(s) próxima(s) visita(s) de seguimiento y control."*

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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 SAN MARTIN RESTAURANTE CAFÉ - BAR identificado con el NIT: 901530819-7 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

ARTÍCULO PRIMERO: Acoger íntegramente el Concepto Técnico EPA-CT-0000370-2025, 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 SAN MARTIN RESTAURANTE CAFÉ - BAR identificado con el NIT: 901530819-7 ubicado en el barrio Bocagrande en la ciudad de Cartagena de Indias cuyo representante legal es el señor Carlos Marín Bermúdez identificado con CC 30339707 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.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

2. 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/

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. Implementar una trampa de grasa en el área del bar, específicamente donde está ubicado el lavaplatos. Para retener y separar los residuos grasos y solidos generados durante las labores de lavado en un término de 10 días
5. Continuar presentando ante el EPA Cartagena los certificados de recolección de los lodos, natas y biosólidos producto del mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas.
6. Continuar implementando el adecuado almacenamiento temporal de los ACU debidamente etiquetado, con estibas antiderrames y kits antiderrames, etiquetado y señalizado.
7. 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. El cumplimiento del presente requerimiento se verificará en la(s) próxima(s) visita(s) de seguimiento y control.

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 denominado SAN MARTIN RESTAURANTE CAFÉ - BAR identificado con el NIT: 901530819-7 ubicado en el barrio Bocagrande en la ciudad de Cartagena de Indias al correo electrónico sanmartinrestaurantecafe@gmail.com de conformidad con lo establecido en la Ley 1437 de 2011 modificada por la Ley 2080 de 2021.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 SAN MARTIN RESTAURANTE CAFÉ - BAR 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 ELENA DEL CARMEN BUSTILLO GÓMEZ
Secretaria Privada

VoBo: Carlos Triviño Montes
Jefe Oficina Asesora Jurídica

Proyectó: Juliana Lombardo AAE