

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO NO. EPA-AUTO-001071-2025 DE MARTES, 22 DE JULIO DE 2025

"POR EL CUAL SE HACEN UNOS REQUERIMIENTOS Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"

EL JEFE DE LA OFICINA JURIDICA ENCARGADO DE LAS FUNCIONES DE 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, la Resolución EPA-RES- 000430-2024 del 31 de mayo de 2024, y resolución EPA -RES-00425-2025.

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, realizó visita de control y seguimiento el día 15 de abril de 2025 al establecimiento de comercio RESTAURANTE UMI SUSHI BAR, con Nit 890115294-2, y recibió información mediante código de registro EXT-AMC-25-0051429 de fecha 28 de abril de 2025, 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.0650-2025, del 8 de julio de 2025, en el que expuso lo siguiente:
“(...)

2. DESARROLLO DE LA VISITA

El día 15 de abril de 2025 siendo las 03:00 pm, la Subdirección Técnica y Desarrollo Sostenible del Establecimiento Público Ambiental EPA Cartagena realizó visita de control y seguimiento al establecimiento denominado RESTAURANTE UMI SUSHI BAR identificado con el NIT: 890115294-2, ubicado en el barrio Bocagrande, coordenadas geográficas 10°24'0"N, 75°33'18"W (ver figura 1). La visita fue atendida por MARYORI HERNANDEZ ARAUJO identificada con cédula de ciudadanía 1.047.469.703 en calidad de Subadministradora.

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 CIIU 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:

[CODIGO-QR]
 [URL-DOCUMENTO]

OBLIGACIONES DEL GENERADOR ACU	SI	NO	OBSERVACIONES
El establecimiento se encuentra inscrito ante la Autoridad Ambiental		NO	
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 - La capacitación deberá ser dictada por una empresa o institución con certificado 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 la gestión integral de los residuos sólidos. La capacitación deberá ser dictada por una empresa o institución con certificado de calidad para la formación, la cual deberá emitir certificado de participación a cada una de las personas capacitadas. Las capacitaciones deberán ser dictada al menos una vez al año a todo el personal encargado del manejo de los residuos, sin embargo, si existe vinculación de nuevo personal, deberá realizarse la respectiva capacitación al momento del ingreso.
Cuenta con los Certificado de entrega ACU expedidos por un Gestor Autorizado e inscrito ante el EPA Cartagena.	SI		ECOL/RECOLS

Nombre del Gestor			
Presentó el Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena		N/A	APLICA PARA EL AÑO 2025
Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados		NO	Contar con recipientes adecuados, herméticos y rotulados para el almacenamiento temporal de los ACU generados. Dichos recipientes deben ser estibas estibas plásticas o similar que permitan la contención de los ACU en caso de derrame. En un término de 10 días.
Cuenta con kit antiderrames		NO	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. Esto en un término no mayor a 10 días.
Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas		NO	
Cuenta con trampas de grasas	SI		TRAMPAS EN 2 DE 3 LAVAPLATOS
Cada cuánto tiempo realiza el mantenimiento/limpieza a la trampa de grasa	SI		CID Y DIAS
Se realiza separación de los residuos debidamente		NO	Contar con adecuada gestión de los residuos sólidos generados en la zona de cocina, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 2081 de 2015, 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, obstruciendo el sistema y

			disminuyendo el desempeño de la misma.
Realiza una adecuada disposición final de los lodos y natas generados durante la limpieza y/o mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas.		NO	Presentar semestralmente ante el EPA Cartagena, los certificados de mantenimiento y de la recolección de los lodos, natas y biosólidos provenientes de la trampa de grasas por parte de un gestor autorizado

• **Trampa de Grasas**

El establecimiento cuenta con trampas de grasas en acero ubicadas en 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, Sin embargo, el establecimiento no cuenta con una trampa de grasas en el segundo lavaplatos.



Figura 2: Trampa de Grasas
 Fuente: Propia

Los aceites usados resultado de la operación de la cocina son almacenados en pimpinas plásticas ubicados cerca de 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]



Figura 3: Almacenamiento temporal de ACU
Fuente: Propia

El establecimiento cuenta con campana extractora en buen estado, le realiza mantenimiento cada dos días.

2.2. MANEJO DE VERTIMIENTOS

• Gestión de aguas residuales domésticas – ARD

El establecimiento RESTAURANTE UMI SUSHI 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 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 no se encuentra realizando la caracterización de las aguas residuales no domésticas provenientes de la actividad comercial.

2.3. GESTION DE LOS RESIDUOS

• Manejo de residuos sólidos

Durante la inspección se evidencio que el restaurante no realiza la debida separación en la fuente de los residuos orgánicos y no aprovechables generados en el desarrollo normal de sus actividades, no cuenta con el código de colores, los residuos aprovechables como cartón, vidrio, plásticos no son separados adecuadamente como lo establece la resolución 2184 art 4 de 2019. No realizan capacitaciones al personal en el manejo integral de residuos sólidos, no cuenta con un punto de almacenamiento para los residuos aprovechables.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]



Figura 5: Almacenamiento de Residuos sólidos
Fuente: Propia

• Manejo de lodos y/o biosólidos proveniente de la trampa de grasas

A la trampa de grasas se le realiza mantenimiento cada dos días. Los lodos y/o biosólidos provenientes de las labores de limpieza y/o mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas no son gestionados correctamente con una empresa gestora para su disposición final.

3. ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES OBSERVADOS

A continuación, se describirán los aspectos e impactos ambientales evidenciados a los componentes bióticos y abióticos de la obra visitada.

Aspectos abióticos

- Suelo: No se evidencio ningún aspecto
- Hidrología: No se evidencio ningún aspecto
- Atmosfera: No se identificó ningún aspecto

Aspectos bióticos

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

DOCUMENTACION RECIBIDA

Mediante código de registró EXT-AMC-25-0051429 del 28/04/2025 el restaurante RESTAURANTE UMI SUSHI BAR, presento certificado de disposición final de aguas residuales con la empresa EKIMAK SAS, soportes de capacitaciones sobre el buen manejo de los ACU y residuos sólidos, inscripción como generador de ACU, soporte para toma de muestra de agua residual con el laboratorio LABORMAR. Así mismo adjuntaron Limpieza de vertimiento en la vía pública mediante registro fotográfico, adecuación del punto de acopio del ACU, Instalación de trampa de grasas en el 2do lavaplatos.

4. CONCEPTO TECNICO

Teniendo en cuenta los antecedentes y a lo observado durante la visita realizada al establecimiento RESTAURANTE UMI SUSHI BAR identificado con el NIT: 890115294-2 ubicado en el Barrio Bocagrande por la Subdirección Técnica de Desarrollo Sostenible del EPA, Se conceptúa:

- El establecimiento realiza mantenimiento a la trampa de grasas cada 2 días, sin embargo, no presento los certificados de disposición final por parte de un gestor autorizado.

EL establecimiento RESTAURANTE UMI SUSHI BAR, debe:

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

1. Continuar capacitando al personal semestralmente sobre el manejo de los ACU y la gestión integral de residuos sólidos; cuenta con 5 días hábiles para dar cumplimiento.
2. Presentar Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena los primeros quince días del mes de enero del año 2025.
3. Continuar realizando las caracterizaciones de las aguas residuales no domésticas, con un laboratorio acreditado por el IDEAM. R. 631 de 2015 ar 12 y 16. Con una frecuencia anual.
4. Disponer Los lodos y/o biosólidos provenientes de las labores de limpieza y/o mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas con un gestor autorizado y presentarlos de manera semestral ante esta autoridad ambiental.

El incumplimiento de los requerimientos establecidos en el presente Concepto Técnico será considerado INFRACCIÓN 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 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.

(...)"

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”*.

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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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, 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 NASCIRA MARIA MONTERO ALI , en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, del establecimiento RESTAURANTE UMI SUSHI BAR , con Nit 890115294-2 , ubicado en la av san martín cra 2 n° 6 – 134 lc 1 y 2 brr bocagrande , 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 al RESTAURANTE UMI SUSHI BAR, con Nit 890115294-2, ubicado en la av san martín cra 2 n° 6 – 134 lc 1 y 2 brr bocagrande , en la ciudad de Cartagena, para que a través de su representante legal cumpla las siguientes obligaciones:

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

1. Continuar capacitando al personal semestralmente sobre el manejo de los ACU y la gestión integral de residuos sólidos; cuenta con 5 días hábiles para dar cumplimiento.
2. Presentar Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena los primeros quince días del mes de enero del año 2025.
3. Continuar realizando las caracterizaciones de las aguas residuales no domésticas, con un laboratorio acreditado por el IDEAM. R. 631 de 2015 ar 12 y 16. Con una frecuencia anual.
4. Disponer Los lodos y/o biosólidos provenientes de las labores de limpieza y/o mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas con un gestor autorizado y presentarlos de manera semestral ante esta autoridad ambiental.

ARTICULO SEGUNDO: Acoger integralmente el Concepto Técnico No.0650-2025, del 8 de julio 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 RESTAURANTE UMI SUSHI BAR, con Nit 890115294-2, al correo electrónico luisrojano@hotrestaurante.com calidad@hotrestaurante.com de conformidad con el artículo 67 del CPACA.

ARTICULO SEPTIMO: Contra el presente acto administrativo procede recurso de reposición, por lo que se le concederá el termino de 10 días, en sede administrativa, de conformidad con lo dispuesto en el la ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO OCTAVO: Comunicar a la empresa guas 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.

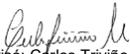
[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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



CARLOS HERNANDO TRIVIÑO MONTES
JEFE DE OFICINA JURIDICA ENCARGADO DE LAS
FUNCIONES DE LA SECRETARIA PRIVADA



Revisó: Carlos Triviño Montes
Jefe Oficina Asesora Jurídica



proyecto: Katya caez arana
Asesora Jurídica EPA