

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO NO. EPA-AUTO-001492-2025 DE JUEVES, 21 DE AGOSTO 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, realizó visita de control y seguimiento el día 22 de julio de 2025 al establecimiento ALEJA FOOD SAS, con Nit: 901754572-5, 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-0000912-2025 del 29 de julio de 2025, en el que expuso lo siguiente:

"(...)

2. DESARROLLO VISITA DE INSPECCIÓN

El día 22 de julio de 2025, siendo las 10:50 am, Los funcionarios del establecimiento Público ambiental – Epa Cartagena, realizaron visita técnica de inspección, control y seguimiento al establecimiento comercial, "Aleja Food" identificado con el NIT: 901754572-5, ubicado en el barrio "Villa Sandra" con coordenadas geográficas 10°23'40.416' N 75°29'15.414W, siendo atendida por la señora Yachnoris Ospino Torres, identificada con cedula de ciudadanía No. 1237441862 en calidad de encargada.

En la visita de inspección se pudo verificar que el establecimiento comercial "Aleja Food" 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:

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.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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	Actualizar
Realizó la capacitación al personal respecto a la gestión integral de residuos sólidos.		NO	Actualizar
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 2024
Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados		NO	Durante la visita de inspección se pudo evidenciar que el establecimiento comercial no cuenta con un punto de almacenamiento temporal de ACU
Cuenta con kit anti derrames	SI		
Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas		NO	Durante la visita de inspección se pudo evidenciar que el establecimiento comercial no cuenta con las caracterizaciones de las aguas residuales no domesticas
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	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

El establecimiento comercial “Aleja Food” 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, el establecimiento no dispone de una estiba adecuada para su almacenamiento temporal de ACU. No obstante, cuenta con un Kit antiderrema que permite tomar acciones de contingencia para posibles vertimientos en el área.



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 “Aleja Food” 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.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

- **GESTIÓN DE AGUAS RESIDUALES NO DOMESTICAS-ARnD**

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 Solulimp FG, 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.

3. 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.

4. CONCEPTO TÉCNICO

Teniendo en cuenta los antecedentes y a lo observado durante la visita realizada al establecimiento comercial “Aleja Food” identificado con el NIT: 901754572-5, ubicado en el barrio “Villa Sandra” por la subdirección técnica de desarrollo sostenible del EPA

El establecimiento comercial “Aleja Food” Deberá:

1. 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.
2. 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 institución con certificación

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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. Esto en un plazo máximo de 3 días hábiles.

3. 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.

4. Contar con recipientes adecuados, herméticos y rotulados para el almacenamiento temporal de los ACU generados. Dichos recipientes deberán estar sobre estiba plástica o similar que garantice la contención de los ACU. Esto en un plazo máximo de 3 días hábiles.

5. Realizar el reporte anual de generación de ACU, el cual deberá incluir los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo 2024 y copia de las constancias expedidas por el gestor de ACU. Esto en un plazo máximo de 3 días hábiles.

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.
(...)"

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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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, el Decreto 1076 de 2015 en su Art. 2.2.6.1.3.1 y siguientes señalan las obligaciones y responsabilidades del generador en el marco de la gestión integral de los residuos o desechos peligrosos.

Que, el art 3 del Decreto 2981 de 2013 establece, “Los principios básicos para la prestación del servicio de aseo, y en el marco de la gestión integral de residuos sólidos, garantiza la participación de los usuarios en la gestión y fiscalización de la prestación.”

Que la Resolución 2184 de 2019, expedida por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, establece un código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente a partir del 1 de enero de 2021. Este código tiene como objetivo principal fomentar la cultura ciudadana en materia de separación de residuos y reducir el impacto ambiental.

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 ALEJANDRA TAPIA VÁSQUEZ, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, del establecimiento ALEJA FOOD S.A.S, identificado con Nit: 901754572-5 Ubicado en la Cra 66 31ª – 129 P 1 Local 1, barrio Villa Sandra, 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 antes expuesto,

RESUELVE

PRIMERO: REQUERIR al establecimiento ALEJA FOOD S.A.S, identificado con Nit. 901754572-5 ubicado en la Cra 66 31ª – 129 P 1 Local 1, barrio Villa Sandra, en la ciudad de Cartagena, para que a través de su representante legal cumpla las siguientes obligaciones:

1. 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.
2. 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 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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

residuos, sin embargo, si existe vinculación de nuevo personal, deberá realizarse la respectiva capacitación al momento del ingreso. Esto en un plazo máximo de 3 días hábiles.

3. 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.

4. Contar con recipientes adecuados, herméticos y rotulados para el almacenamiento temporal de los ACU generados. Dichos recipientes deberán estar sobre estiba plástica o similar que garantice la contención de los ACU. Esto en un plazo máximo de 3 días hábiles.

5. Realizar el reporte anual de generación de ACU, el cual deberá incluir los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo 2024 y copia de las constancias expedidas por el gestor de ACU. Esto en un plazo máximo de 3 días hábiles.

SEGUNDO: Acoger integralmente el Concepto Técnico No. EPA-CT-0000912-2025 del 29 de julio de 2025 emitido por la Subdirección Técnica y de Desarrollo Sostenible del EPA Cartagena.

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.

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.

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.

SEXTO: NOTIFICAR personalmente a través de medios electrónicos el presente acto administrativo, a el establecimiento comercial ALEJA FOOD S.A.S, identificado con Nit. 901754572-5, al correo electrónico castellanacomodasrapidas@gmail.com de conformidad con el artículo 67 del CPACA.

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.

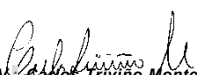
[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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.

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, PUBLIQUESE Y CUMPLASE


Laura Elena del Carmen Bustillo Gómez
Secretaria Privada


REV.: Carlos Triviño Montes
Jefe Oficina Asesora Jurídica - Epa

PTO.: Kelvina Coba Figueroa 
Asesora Jurídica- Epa