

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO NO. EPA-AUTO-003022-2025 DE LUNES, 22 DE DICIEMBRE DE 2025

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

EL DIRECTOR GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO PUBLICO 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,

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 02 de octubre de 2025 al RESTAURANTE CARIBEÑO (LA PICUA), con Nit: 901259346-7, 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-0001740-2025 del 01 de diciembre de 2025, en el que expuso lo siguiente:

"(...)

1. ANTECEDENTES

Mediante concepto técnico CONCEPTO TECNICO CONCEPTO TECNICO 488 DE FECHA: 31/03/2022

Teniendo en cuenta las inspecciones realizadas al Restaurante LA PICUA en el Barrio San Diego Cra 38 N° 5-74, por la subdirección Técnica de Desarrollo Sostenible del EPA, y teniendo en cuenta la normatividad Resolución 0316 de 2018, Resolución 2184 de 2019 y la Resolución 0631 de 2015. Se conceptúa que:

- 1. Al momento de la inspección se identificó que el restaurante no está cumpliendo con lo establecido en los artículos 5 y 9 de la Resolución 0316 de 2018, no se encuentra inscrito como generadores de ACU ante esta autoridad ambiental. Debe realizarlo inmediatamente.*
- 2. Adecuar un área para el almacenamiento de los aceites usados y, estos deben ser tapados y rotulados, continuar la entrega con gestores de ACU que estén inscritos ante la autoridad ambiental.*
- 3. presentar reporte anual ante el EPA Cartagena los primeros 15 días del mes de enero del siguiente año el total de ACU generado en kilogramos.*
- 4. Capacitar al personal para dar buen uso de los Aceites de Cocina Usados y presentar soporte de dichas capacitaciones ante esta autoridad.*

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

5. Realizar la separación en la fuente de sus residuos como se establece en el artículo 4 de la Resolución 2184; Color blanco: residuos aprovechables, Color verde: residuos orgánicos y color negro: residuos no aprovechables.

6. Debe realizar en un plazo de 60 días calendario caracterizaciones de sus aguas residuales domesticas con un laboratorio acreditado por el IDEAM, los parámetros a realizar, con base en el artículo 16 de la resolución 0631 de 2015.

UBICACIÓN GEOGRAFICA

RESTAURANTE CARIBEÑO(LA PICUA) identificado con el NIT: 901259346-7, se encuentra ubicado Cll del estanco del aguardiente #5-74, barrio centro; con coordenadas geográficas 10°25'36" N 75°32'0".W.

2. DESARROLLO VISITA DE INSPECCIÓN

El día 2 de octubre de 2025, siendo las 5:00 pm, La funcionaria del establecimiento Público ambiental – Epa Cartagena, realizó visita técnica de inspección, control y seguimiento al establecimiento comercial, **RESTAURANTE CARIBEÑO (LA PICUA)** identificado con el NIT: **901259346-7**, ubicado en el barrio “Centro” con coordenadas geográficas 10°25'36" N 75°32'0".W, siendo atendida por la señora Veronica Amans, identificada con cedula de ciudadanía No. 32935468, en calidad de Administradora.

En la visita de inspección se pudo verificar que el establecimiento comercial **RESTAURANTE CARIBEÑO (LA PICUA)** 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.

OBLIGACIONES DEL GENERADOR ACU	SI	NO	OBSERVACIONES
El establecimiento se encuentra inscrito ante la Autoridad Ambiental	X		
Realizó la capacitación al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones.		X	
Realizó la capacitación al personal respecto a la gestión integral de residuos sólidos.		X	
Cuenta con los Certificado de entrega ACU expedidos por un Gestor Autorizado e inscrito ante el EPA Cartagena. Nombre del Gestor:	X		SAMANEA
Presentó del Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena		X	
Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados	X		
Cuenta con kit antiderrames		X	
Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas		X	
Cuenta con trampas de grasas	X		
Cada cuanto tiempo realiza el mantenimiento/limpieza a la trampa de grasa	X		Día por medio
Se realiza separación de los residuos debidamente		X	
Realiza una adecuada disposición final de los lodos y natas generados durante la limpieza y/o mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas.		X	

TRAMPA DE GRASAS

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

El establecimiento comercial **RESTAURANTE CARIBEÑO (LA PICUA)** cuenta con Unas trampas de grasa de acero inoxidable ubicada en la cocina, los lodos generados por la trampa de grasa no son dispuestos adecuadamente con una empresa autorizada para su tratamiento y disposición final.



Los aceites usados se almacenan en pimpinas plásticas, selladas y no etiquetadas, en su respectivo punto de acopio. Cuenta con su estiba, el establecimiento no 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 destilando ACU al suelo.



2.2. MANEJO DE VERTIMIENTOS

GESTIÓN DE AGUAS RESIDUALES DOMESTICAS-ARD

El establecimiento comercial **RESTAURANTE CARIBEÑO (LA PICUA)** 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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 NO cuenta con las caracterizaciones de las aguas residuales no domésticas provenientes de la actividad comercial.

2.3 GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

*Durante la visita técnica se evidencio que el establecimiento comercial **RESTAURANTE CARIBEÑO (LA PICUA)** NO realiza la debida separación de los residuos sólidos generados en el desarrollo de sus actividades diarias. Demostrando el incumplimiento y compromiso de los lineamientos establecidos para la gestión de los mismos.*



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.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

4. LIQUIDACIÓN CONTROL Y SEGUIMIENTO

INFORMACION DE LA EMPRESA					INFORMACION PARA EL COBRO						
					CANTIDAD DE VISITA	FECHA DE LA VISITA	DURACION DE LA VISITA	TIEMPO DE EVALUACION	PERFIL DE QUIEN REALIZA LA VISITA		CONCEPTO DEL COBRO
NOMBRE DE LA EMPRESA	NIT	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION					TECNICO	PROFESIONAL	
RESTAURANTE CARIBEÑO (LA PICUA)	901259346-7	3052652573	restaurantecaribeno@picua.com	Cil del estanco del aguardiente #5-74	1	02/10/2025	1	2	0	1	Control y Seguimiento

5. CONCEPTO TÉCNICO

Teniendo en cuenta lo observado durante la visita realizada al establecimiento comercial **RESTAURANTE CARIBEÑO (LA PICUA)** identificado con el NIT: 901259346-7, ubicado en el barrio “Centro” por la subdirección técnica de desarrollo sostenible del EPA

Se conceptúa que:

1. El establecimiento se encuentra inscrito ante la autoridad ambiental como generador de aceite de cocina usado.
2. El establecimiento comercial cumple con el punto de almacenamiento temporal de ACU

El establecimiento comercial “RESTAURANTE CARIBEÑO LA PICUA Deberá:

1. El establecimiento comercial deberá 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 dictadas semestralmente 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. Debe gestionar 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 esta.

3. Debe 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.

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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

*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 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

[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, 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 EDNA LUZ JARAMILLO GUERRERO, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, de RESTAURANTE CARIBEÑO (LA PICUA), identificado con Nit: 901259346-7, ubicado en Cll del Estanco del Aguardiente #5-74, 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

ARTICULO PRIMERO: REQUERIR al representante legal del RESTAURANTE CARIBEÑO (LA PICUA), identificado con Nit. 901259346-7, ubicado en Cll del Estanco del Aguardiente #5-74, en la ciudad de Cartagena, para que cumpla las siguientes obligaciones:

1. El establecimiento comercial deberá 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 dictadas semestralmente 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. Debe gestionar 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 esta.
3. Debe 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.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

ARTICULO SEGUNDO: Acoger integralmente el Concepto Técnico No.0001740-2025 del 01 de diciembre 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.

ARTICULO SEXTO: NOTIFICAR personalmente a través de medios electrónicos el presente acto administrativo, al representante legal del RESTAURANTE CARIBEÑO (LA PICUA), identificado con Nit. 901259346-7, al correo electrónico restaurantelapicua@gmail.com de conformidad con el artículo 67 del CPACA.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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


Mauricio Rodríguez Gómez

Director General Establecimiento Público Ambiental


REV. Carlos Triviño Montes
Jefe Oficina Asesora Jurídica - Epa


PTO.: Kelvina Coba Figueroa
Asesora Jurídica- Epa