

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO NO. EPA-AUTO-002334-2025 DE MIÉRCOLES, 05 DE NOVIEMBRE 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 08 de octubre de 2025 al RESTAURANTE MANZANILLO D.C S.A.S, con Nit: 901675083-6, 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-00001479-2025 del 21 de octubre de 2025, en el que expuso lo siguiente:

"(...)

1. ANTECEDENTES

Mediante el concepto técnico No.440 del 11 de abril de 2024 remitido a la Oficina Jurídica mediante EPA-MEM-01051-2024, se establecieron los siguientes requerimientos al establecimiento comercial "Restaurante Manzanillo D.C S.A.S, identificado con NIT: 901675083-6.

- Adecuar el punto de almacenamiento temporal de ACU, rotulado, señalización, material absorbente y estiba.
- Realizar la separación de los residuos que genera en su actividad de acuerdo a la Resolución 2184 de 2019
- Instalar trampa de grasa y realizar caracterizaciones de las ARnD.
- Entregar los lodos a empresa que certifiquen su disposición final

Que el establecimiento se encuentra inscrito como generador de aceite de cocina-ACU ante el EPA Cartagena desde el 27 de marzo de 2021

Que el dia 8 de octubre de 2025. La Subdirección Técnica y de Desarrollo Sostenible del Establecimiento Público Ambiental de Cartagena (EPA-Cartagena) en el marco de sus funciones y competencias de evaluación, vigilancia y control a la gestión ambiental del agua, suelo, aire y demás recursos naturales, realizo una visita de inspección al establecimiento comercial, "Restaurante Manzanillo D.C" identificado con el NIT: 901675083-6, ubicado en el barrio "Bosque Tranj 45 # 21- 88 para el cumplimiento de la resolución 0316 de 2018, 0631 de 2015 y 2184 de 2019.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

2. DESARROLLO VISITA DE INSPECCIÓN

El día 08 de octubre de 2025, siendo la 10.03 am, Los funcionarios del establecimiento Público ambiental – Epa Cartagena, realizaron visita técnica de inspección, control y seguimiento al establecimiento comercial, “Restaurante Manzanillo D.C” identificado con el NIT: 901675083-6, ubicado en el barrio Bosque” con coordenadas geográficas 10.3918.6909' N 75°5207761W, siendo atendido por la señora Jenny Viviana Girón, identificada con cedula de ciudadanía No. 31656420, en calidad de cajera de dicho establecimiento.

En la visita de inspección se pudo verificar que el establecimiento comercial “Restaurante Manzanillo D.C” 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	SI		27/03/2021
Realizó la capacitación al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones.	SI		
Realizó la capacitación al personal respecto a la gestión integral de residuos sólidos.	SI		
Cuenta con los Certificado de entrega ACU expedidos por un Gestor Autorizado e inscrito ante el EPA Cartagena.	SI		Recoils
Nombre del Gestor:			
Presentó del Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena	NO		
Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados	SI		
Cuenta con kit anti derrames	SI		
Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas	NO		
Cuenta con trampas de grasas	SI		
Cada cuanto tiempo realiza el mantenimiento/limpieza a la trampa de grasa	SI		Cada veinte (20) días
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.	SI		Recoils

TRAMPA DE GRASAS

El establecimiento comercial “Restaurante Manzanillo D.C” cuenta con una trampa de grasa de acero inoxidable ubicada en la cocina a la cual se le realiza mantenimiento cada veinte días, los lodos generados por la trampa de grasa son dispuestos adecuadamente con una empresa autorizada para su tratamiento y disposición final RECOILS.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

Los aceites usados se almacenan en pimpinas plásticas debidamente etiquetados y sellados estas se encuentran dentro de una bandeja, en su respectivo punto de acopio, no cuenta con Kit antiderrame que permita tomar acciones de contingencia para posibles vertimientos en el área.



Durante la visita técnica se verificó que el establecimiento comercial cuenta con una campana extractora instalada en la cocina en óptimas condiciones para sus operaciones diarias.

2.2. MANEJO DE VERTIMIENTOS

GESTIÓN DE AGUAS RESIDUALES DOMÉSTICAS-ARD

El establecimiento comercial “Restaurante Manzanillo D.C” 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, 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 verificó que el establecimiento comercial no realizó las caracterizaciones de las aguas residuales no domésticas provenientes de la actividad comercial.

2.3 GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

Durante la visita técnica se evidenció que el establecimiento comercial realiza la debida separación de los residuos sólidos generados en el desarrollo de sus actividades diarias. Demostrando el cumplimiento y compromiso de los lineamientos establecidos para la gestión de los mismos.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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

El establecimiento comercial cuenta con la empresa RECOILS 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 “Restaurante Manzanillo D.C” identificado con el NIT: 901675083-6, ubicado en el barrio Bosque Transversal 45 # 21-88 por la subdirección técnica de desarrollo sostenible del EPA

Se conceptúa que:

1. El establecimiento comercial cumple en parte con los requerimientos del concepto técnico No.440 del 11 de abril de 202.

- Adecuo el punto de almacenamiento temporal de ACU, rotulado, señalización, y bandeja antiderrame.
- Realiza la separación de los residuos que genera en su actividad de acuerdo a la Resolución 2184 de 2019.
- Instalo trampa de grasa en el área de la cocina.
- Entrega los lodos a empresas que certifiquen la disposición final de estos.
- Incumplió en la realización de la caracterización de las aguas residuales no domésticas
-

El establecimiento comercial “Restaurante Manzanillo D.C” Deberá:

1. Presentar el reporte de generación de ACU de la vigencia 2024, por lo tanto, el establecimiento deberá enviar este reporte en un plazo máximo de tres días hábiles.

2. Realizar las caracterizaciones de sus aguas residuales no domésticas con un laboratorio acreditado por la IDEAM de acuerdo a sus actividades.

3 Continuar con la 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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

lleguen hasta la red de drenaje de las aguas residuales o a la trampa de grasas, obstruyendo el sistema y disminuyendo el desempeño de la misma.

4 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.

5 Continuar con la 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 residuos, sin embargo, si existe vinculación de nuevo personal, deberá realizarse la respectiva capacitación al momento del ingreso.

6 Continuar con los recipientes adecuados, herméticos y rotulados para el almacenamiento temporal de los ACU generados. Dichos recipientes deberán estar sobre estiba plástica o similar que garanticen la contención de los ACU en caso de derrame. Así mismo, 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.

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 domésticas 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*

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 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 DUBYS YOLANDA TERÁN PÉREZ, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces del RESTAURANTE MANZANILLO D.C S.A.S, identificado con Nit: 901675083-6, ubicado en el Bosque Trany 45 # 21-88, 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.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

Que, en mérito de lo antes expuesto,

RESUELVE

PRIMERO: REQUERIR al representante legal del RESTAURANTE MANZANILLO D.C S.A.S, identificado con Nit. 901675083-6, ubicado en el Bosque Travn 45 # 21-88, en la ciudad de Cartagena, para que cumpla las siguientes obligaciones:

1. Presentar el reporte de generación de ACU de la vigencia 2024, por lo tanto, el establecimiento deberá enviar este reporte en un plazo máximo de tres días hábiles.
2. Realizar las caracterizaciones de sus aguas residuales no domésticas con un laboratorio acreditado por la IDEAM de acuerdo a sus actividades.
- 3 Continuar con la 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.
- 4 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.
- 5 Continuar con la 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 residuos, sin embargo, si existe vinculación de nuevo personal, deberá realizarse la respectiva capacitación al momento del ingreso.
- 6 Continuar con los recipientes adecuados, herméticos y rotulados para el almacenamiento temporal de los ACU generados. Dichos recipientes deberán estar sobre estiba plástica o similar que garanticen la contención de los ACU en caso de derrame. Así mismo, 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.

SEGUNDO: Acoger integralmente el Concepto Técnico No. EPA-CT-0001479-2025 del 21 de octubre 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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 DUBYS YOLANDA TERÁN PÉREZ, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, del RESTAURANTE MANZANILLO D.C S.A.S, identificado con Nit. 901675083-6, al correo electrónico dinapachecot_24a@hotmail.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.

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