

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO NO. EPA-AUTO-000014-2026 DE MARTES, 27 DE ENERO DE 2026

**“POR EL CUAL SE HACEN UNOS REQUERIMIENTOS Y SE DICTAN OTRAS
DISPOSICIONES”**

EL DIRECTOR GENERAL 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

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 29 de noviembre de 2025 a la sociedad **RESTAURANTE FRISBY H94**, con Nit 891408584-5, 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-0001816-2025 del 12 de diciembre de 2025, en el que expuso lo siguiente:

(...)”

ANTECEDENTES

Mediante concepto técnico **CONCEPTO TECNICO 438 FECHA: 11/04/2024** se conceptúa que **RESTAURANTE FRISBY H94 CEBALLOS** debe:

- *Constar con los certificados de las capacitaciones de aceites usados de cocina de sus empleados de manera física para cuando se sean requeridos por esta entidad.*
- *ubicar un área para el almacenamiento temporal de los aceites usados de cocina señalar el área para el almacenamiento de los ACU generados acondicionar el área con estivas y kid antiderrame.*
- *ubicar los lodos de la trampa de grasa en un área para el almacenamiento de estos la cual debe identificar y constar con estivas y kid antiderrame y entregar a empresas que certifiquen la disposición final de estos.*
- *Realizadas las caracterizaciones de las ARnD generadas de la trampa de grasa con un laboratorio acreditado por el IDEAM con base a la resolución 0631/15 artículo 15., separadas a las ARnD provenientes de la zona de cocina por un laboratorio acreditado por el IDEAM. Dando cumplimiento al Artículo 2.2.3.3.4.17 del Decreto 1076 de 2015. incluyendo todos los parámetros presentes hasta los de “Análisis y Reporte”. Presentar el informe de la caracterización ante esta entidad en un término no mayor a 15 días después de la emisión de este, se deberá anexar los soportes del laboratorio que realice el muestreo, tales como Planillas de campo del muestreo y Certificado de acreditación IDEAM al: correo atencionalciudadano@epacartagena.gov.co*

DESARROLLO DE LA VISITA

El día 29 de noviembre de 2025 siendo las 8:10 P.M, La funcionaria María Mónica Tovar

[CODIGO-QR]

[URL-DOCUMENTO]

del establecimiento Público ambiental – Epa Cartagena, realizó visita técnica de inspección, control y seguimiento al establecimiento comercial, **RESTAURANTE FRISBY H94** identificado con el NIT891408584-5, ubicado en el barrio Ceballos con coordenadas geográficas 10°23'17" N 75°30'7". W, siendo atendida por la señora Kelly Álvarez, identificada con cedula de ciudadanía No. 32939808, en calidad de jefe de Zona.

En la visita de inspección se pudo verificar que el establecimiento comercial **RESTAURANTE FRISBY H94** ofrece servicios de comidas preparadas como lo establece el código de clasificación de actividades económicas **CIU 5612**. Así mismo, se pudieron evidenciar los siguientes aspectos:

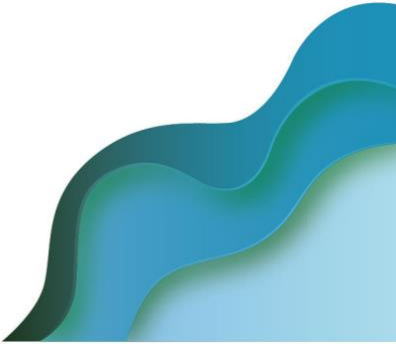
1.1. GESTIÓN DE ACEITE DE COCINA USADOS

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	SÍ	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.	X		MUTA
Nombre del Gestor:			
Presentó del Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena	x		EXT-AMC-25-0035269
Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados		X	
Cuenta con kit antiderrames		X	Incompleto
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		Cada 15 días
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		Recogras

TRAMPA DE GRASAS

El establecimiento comercial **RESTAURANTE FRISBY H94** 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, selladas y etiquetadas, en su respectivo punto de acopio. No Cuenta con una estiba funcional ni adecuada, el establecimiento no cuenta con un Kit antiderrame adecuado que permita tomar acciones de contingencia para posibles vertimientos en el área.



[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

1.1. MANEJO DE VERTIMIENTOS

GESTIÓN DE AGUAS RESIDUALES DOMESTICAS-ARD

El establecimiento comercial **RESTAURANTE FRISBY H94** 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.

2.3 GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

Durante la visita técnica se evidencio que el establecimiento comercial **RESTAURANTE FRISBY H94** NO realiza la debida separación de los residuos sólidos generados en el desarrollo de sus actividades diarias.

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. 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			VISITA	LUGAR	TECNICO	PROFESIONAL	
RESTAURANTE FRISBY H94	891408584-5		epinzonfrshy.com.co	MZ A TRANSV 54 N° 30-21 CEBALLOS	1	29/11/2025	2	2	0	1	Control y Seguimiento

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

5. CONCEPTO TÉCNICO

Teniendo en cuenta lo observado durante la visita realizada al establecimiento comercial **RESTAURANTE FRISBY H94** identificado con el NIT: 891408584-5, ubicado en el barrio “Ceballos” 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 cuenta con un gestor autorizado para la recolección de ACU.
3. El establecimiento comercial presentó el informe anual correspondiente al año 2024.
4. El establecimiento comercial realiza caracterizaciones de ARnD por un laboratorio acreditado por el IDEAM.
5. El establecimiento comercial realiza una adecuada disposición final de los lodos provenientes de los mantenimientos de las trampas de grasas.

El establecimiento comercial RESTAURANTE FRISBY H94 Deberá:

1. Realizar 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 esta.
2. El establecimiento debe contar con una estiba totalmente hermética en el área de almacenamiento temporal de ACU, ya que actualmente disponible no cumple con los requisitos, debe contar con un kit antiderrame funcional.
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. Realizar la 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 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.

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 de vertimiento al alcantarillado público.

(...)”

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 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 el Decreto 2981 de 2013, la Resolución 2184 de 2019 y los PGIRS forman el marco normativo colombiano para la gestión integral de residuos sólidos. El decreto regula el servicio de aseo y aprovechamiento, la resolución unifica el código de colores (blanco, negro, verde) para la separación en la fuente desde 2021, y los PGIRS planifican la gestión a nivel municipal.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 ANA INES TORO, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, de la sociedad **RESTAURANTE FRISBY H94**, con Nit 891408584-5, ubicado en la Manzana A transversal 54 N° 30 – 21 Ceballos, en 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: REQUERIR a la señora ANA INES TORO, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, de la sociedad **RESTAURANTE FRISBY H94**, con Nit 891408584-5, para que cumpla las siguientes obligaciones:

1. Realizar 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 esta.
2. El establecimiento debe contar con una estiba totalmente hermética en el área de almacenamiento temporal de ACU, ya que actualmente disponible no cumple con los requisitos, debe contar con un kit antiderrame funcional.
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. Realizar la 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 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.

ARTICULO SEGUNDO: Acoger integralmente el Concepto Técnico No. EPA-CT-0001816-2025 del 12 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 esta Resolución 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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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, a la sociedad RESTAURANTE FRISBY H94, con Nit 891408584-5, al correo electrónico epinzon@frisby.com.co de conformidad con el artículo 67 del CPACA.

ARTÍCULO SEPTIMO: 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 OCTAVO: 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.

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


MAURICIO RODRÍGUEZ GÓMEZ
DIRECTOR GENERAL


Revisó: Carlos Triviño Montes
Jefe Oficina Asesora Jurídica – Epa


Proyectó: Katya Caez Arana
Asesora Jurídica EPA