

[CODIGO-QR]  
[URL-DOCUMENTO]

**AUTO No. EPA-AUTO-001141-2025 DE martes, 29 de julio 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, se realizó visita de control y seguimiento el día 28 de abril de 2025 al establecimiento de comercio RESTAURANTE LA COCINA DE SALVATORE, con Nit: 063471449-2, 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. 0000646-2025 del 07 de julio de 2025, en el que expuso lo siguiente:

"(...)

**2. DESARROLLO DE LA VISITA**

*El día 28 de abril de 2025 siendo las 10:00 am, la Subdirección Técnica y Desarrollo Sostenible del Establecimiento Público Ambiental EPA Cartagena realizó visita de control y seguimiento al establecimiento denominado RESTAURANTE LA COCINA DE SALVATORE identificado con el NIT: 063471449-2, ubicado en el barrio Bocagrande, coordenadas geográficas 10°24'24"N 75°33'06"W (ver figura 1). La visita fue atendida por CAROLINA LEÓN APARICIO identificada con cédula de ciudadanía 52.952.882 en calidad de Cajera.*

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 CIU 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  | SI |    | 27 de septiembre de 2023.   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Realizó la capacitación al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones.   |    | NO | Realizar capacitación al personal sobre 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 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 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 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.<br>Nombre del Gestor:      | SI |    | RECOILS   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Presentó del Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena                              |    | NO | Realizar el reporte anual de generación de ACU, el cual deberá incluir los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo correspondiente y copia de las constancias expedidas por el gestor de ACU. El reporte deberá realizarse en el formato establecido por el EPA Cartagena "Reporte Anual ACU Generadores", al cual se deberán adjuntar los certificados de recogida de ACU por parte de un Gestor ACU inscrito ante el EPA CARTAGENA. Los  |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
|   |    |    | <p>certificados entregados por el gestor deberán incluir como mínimo la siguiente información:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">DATOS BÁSICOS DEL GESTOR DE ACU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Nombre o razón social</td><td></td></tr> <tr><td>Número de identificación o NIT</td><td></td></tr> <tr><td>Representante legal</td><td></td></tr> <tr><td>Número telefónico de contacto</td><td></td></tr> <tr><td>Dirección</td><td></td></tr> <tr><td>Actividad económica por el gestor de ACU (recolección, transporte y aprovechamiento)</td><td></td></tr> <tr><td>Anejar copia de la constancia expedida por la autoridad ambiental competente, para garantizar la inscripción.</td><td></td></tr> <tr> <th colspan="2">DATOS BÁSICOS DEL GENERADOR INDUSTRIAL, COMERCIAL Y DE SERVICIOS DE ACU</th> </tr> <tr><td>Nombre del Generador</td><td></td></tr> <tr><td>Número de identificación</td><td></td></tr> <tr><td>Tipo de negocio (Actividad económica)</td><td></td></tr> <tr><td>Número telefónico de contacto</td><td></td></tr> <tr><td>Dirección donde se generan el ACU</td><td></td></tr> <tr><td>Fecha de recepción del ACU</td><td></td></tr> <tr><td>ACU recibidos (KG)</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p><b>Nota:</b> Los establecimientos con múltiples sedes podrán presentar un único reporte consolidado, utilizando una fila del formato para cada sede. Toda información radicada ante el EPA Cartagena deberá ser presentada por el representante legal del establecimiento o su apoderado.</p> | DATOS BÁSICOS DEL GESTOR DE ACU |  | Nombre o razón social |  | Número de identificación o NIT |  | Representante legal |  | Número telefónico de contacto |  | Dirección |  | Actividad económica por el gestor de ACU (recolección, transporte y aprovechamiento) |  | Anejar copia de la constancia expedida por la autoridad ambiental competente, para garantizar la inscripción. |  | DATOS BÁSICOS DEL GENERADOR INDUSTRIAL, COMERCIAL Y DE SERVICIOS DE ACU |  | Nombre del Generador |  | Número de identificación |  | Tipo de negocio (Actividad económica) |  | Número telefónico de contacto |  | Dirección donde se generan el ACU |  | Fecha de recepción del ACU |  | ACU recibidos (KG) |  |
| DATOS BÁSICOS DEL GESTOR DE ACU   |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Nombre o razón social   |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Número de identificación o NIT  |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Representante legal   |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Número telefónico de contacto   |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Dirección   |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Actividad económica por el gestor de ACU (recolección, transporte y aprovechamiento)  |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Anejar copia de la constancia expedida por la autoridad ambiental competente, para garantizar la inscripción.                             |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| DATOS BÁSICOS DEL GENERADOR INDUSTRIAL, COMERCIAL Y DE SERVICIOS DE ACU   |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Nombre del Generador  |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Número de identificación  |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Tipo de negocio (Actividad económica)   |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Número telefónico de contacto   |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Dirección donde se generan el ACU   |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Fecha de recepción del ACU  |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| ACU recibidos (KG)  |    |    |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| 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 deberán estar sobre estibas plásticas o similar que garanticen la contención de los ACU en caso de derrame.<br>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.<br><b>Esto en un término no mayor a 10 días.</b>  |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas   |    | NO |   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Cuenta con trampas de grasas  | SI |    | SE EVIDENCIA EN BUEN ESTADO   |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Cada cuanto tiempo realiza el mantenimiento/limpieza a la trampa de grasa   | SI |    | TRES VECES A LA SEMANA  |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| Se realiza separación de los residuos debidamente   |    | NO | 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.  |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |
| 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  |                                 |  |                       |  |                                |  |                     |  |                               |  |           |  |  |  |   |  |   |  |                      |  |                          |  |                                       |  |                               |  |                                   |  |                            |  |                    |  |

[CODIGO-QR]  
[URL-DOCUMENTO]

- **Trampa de Grasas**

El establecimiento cuenta con una trampa de grasas en acero ubicada 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.



Los aceites usados resultado de la operación de la cocina son almacenados en pimplinas plásticas ubicadas en 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.



El establecimiento cuenta con campana extractora en buen estado, le realiza mantenimiento tres veces a la semana.

## 2.2. MANEJO DE VERTIMIENTOS

- **Gestión de aguas residuales domésticas – ARD**

El establecimiento RESTAURANTE LA COCINA DE SALVATORE 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.

[CODIGO-QR]  
[URL-DOCUMENTO]

*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.*

- **Manejo de residuos solidos**

*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.*



- **Manejo de lodos y/o biosólidos proveniente de la trampa de grasas**

*A la trampa de grasas se le realiza mantenimiento tres veces a la semana. 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.

### **4. CONCEPTO TECNICO**

*Teniendo en cuenta los antecedentes y a lo observado durante la visita realizada al*

[CODIGO-QR]  
[URL-DOCUMENTO]

establecimiento **RESTAURANTE LA COCINA DE SALVATORE** identificado con el NIT: 063471449-2 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 tres veces a la semana, sin embargo, no presento los certificados de disposición final por parte de un gestor autorizado.

**EL establecimiento RESTAURANTE LA COCINA DE SALVATORE, debe:**

1. Realizar adecuaciones en el punto área de acopio de ACU, con estibas y kit antiderrames. R. 316 de 2018 art 9.
2. Capacitar al personal sobre la gestión integral de residuos sólidos.
3. Capacitar al personal sobre el manejo de los ACU.
4. Presentar el reporte anual de la cantidad generada de ACU en el formato establecido por el EPA Cartagena.
5. Realizar las caracterizaciones de las aguas residuales no domésticas, con un laboratorio acreditado por el IDEAM. R. 631 de 2015 ar 12 y 16.
6. Realizar un adecuado almacenamiento y separación de los residuos sólidos, 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.
7. 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.
8. El establecimiento cuenta con un término de cuatro días hábiles para dar cumplimiento a dichos requerimientos.

**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.  
(...)"

#### 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 la Resolución 631 de 2015 señala lo siguiente:

*(...) “ARTÍCULO 14. PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS 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....*

[CODIGO-QR]  
[URL-DOCUMENTO]

**“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, 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 la Resolución 316 de 2018 en su Art. 9 establece, Son obligaciones del generador industrial, comercial y de servicios de ACU, las siguientes:

- a) Inscribirse ante la autoridad ambiental competente, según lo establecido en el artículo 5° de la presente resolución.
- b) Entregar el ACU a gestores de ACU inscritos ante la autoridad ambiental competente.
- c) Capacitar al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones, con el fin de divulgar el riesgo que estos residuos representan para el ambiente.
- d) Reportar anualmente ante la autoridad ambiental competente, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de cada año, información sobre los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo correspondiente y copia de las constancias expedidas por el gestor de ACU.

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 JACKELINE CASTAÑO MADRID, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, del establecimiento RESTAURANTE LA COCINA DE SALVATORE, identificado con Nit: 0634714492 Ubicado en Av San Martín Cra 2 N° 9-38, barrio 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 antes expuesto,

## RESUELVE

**PRIMERO: REQUERIR** al RESTAURANTE LA COCINA DE SALVATORE, identificado con Nit. 0634714492 ubicado en Av San Martín Cra 2 N° 9-38, barrio

[CODIGO-QR]  
[URL-DOCUMENTO]

Bocagrande, en la ciudad de Cartagena, para que a través de su representante legal cumpla las siguientes obligaciones:

1. Realizar adecuaciones en el punto área de acopio de ACU, con estibas y kit antiderrames. R. 316 de 2018 art 9.
2. Capacitar al personal sobre la gestión integral de residuos sólidos.
3. Capacitar al personal sobre el manejo de los ACU.
4. Presentar el reporte anual de la cantidad generada de ACU en el formato establecido por el EPA Cartagena.
5. Realizar las caracterizaciones de las aguas residuales no domésticas, con un laboratorio acreditado por el IDEAM. R. 631 de 2015 ar 12 y 16.
6. Realizar un adecuado almacenamiento y separación de los residuos sólidos, 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.
7. 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.
8. El establecimiento cuenta con un término de cuatro días hábiles para dar cumplimiento a dichos requerimientos.

**SEGUNDO:** Acoger integralmente el Concepto Técnico No.0000646-2025 del 07 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 RESTAURANTE LA COCINA DE SALVATORE, identificado con Nit. 0634714492, al correo electrónico [lacocinadesalvatore@gmail.com](mailto:lacocinadesalvatore@gmail.com) de conformidad con el artículo 67 del CPACA.

[CODIGO-QR]  
[URL-DOCUMENTO]

**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 Bustillo Gómez..*  
**Laura Elena del Carmen Bustillo Gómez**  
**Secretaria Privada**

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

PTO.: Kelvina Coba Figueroa *kelcf*  
Asesora Jurídica- Epa