

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO NO. EPA-AUTO-000879-2026 DE LUNES, 04 DE MAYO DE 2026

**“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- 000163-2026 del 17 de marzo de 2026,

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 23 de febrero de 2026 a la sociedad ON TIME GROUP S.A.S. – RESTAURANTE CENTENARIO, con Nit 901104445-1, 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-000346-2026, del 16 de abril de 2026, en el que expuso lo siguiente:

(...)”

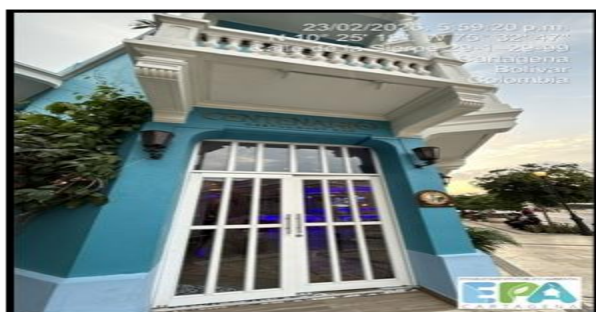
ANTECEDENTES

Mediante una queja impuesta por la comunidad, por vertimientos inusuales y olores ofensivos el equipo del Establecimiento Público Ambiental (EPA Cartagena), realizó visita de inspección de control y vigilancia en el establecimiento comercial “Restaurante Centenario” con la finalidad de verificar el estado de sus vertimientos y estado de cocina.

DESARROLLO VISITA DE INSPECCIÓN

En ejercicio de las funciones de seguimiento y control ambiental de la autoridad ambiental urbana de Cartagena – EPA Cartagena, el día 23 de febrero de 2026 se realizó una visita técnica al establecimiento comercial “Restaurante Centenario”, con razón social ON TIME GRUOP S.A.S., identificado con NIT 901.104.445-1, ubicado en calle de la media luna C 30 8 B, el cual desarrolla actividades asociadas a los códigos CIUU 5611 y 5612. La visita tuvo como objeto verificar las condiciones de manejo y disposición de los Aceites de Cocina Usados (ACU), así como realizar seguimiento a un presunto vertimiento de estos residuos hacia la vía pública y evaluar otros aspectos asociados a su gestión ambiental.

La visita fue atendida por la señora Valentina Ponce con número de identificación 1.050.967.119 en calidad de administradora.



stración 1. Fachada del establecimiento comercial

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

Previo al ingreso del establecimiento, se realizó una inspección en el área donde se evidenciaba el vertimiento de aguas residuales que generaban olores ofensivos hacía la vía pública, cabe resaltar que dicha inspección se efectuó en la zona externa de establecimiento comercial.

Durante esta verificación se identificó que dicho vertimiento estaría presuntamente relacionado con las actividades de la cocina del restaurante en mención, lo cual se documentó mediante registro fotográfico, tal como se evidencia en las siguientes imágenes.



Ilustración 2. Vertimiento de aguas residuales



Ilustración 3. Vertimiento de aguas residuales

Una vez evidenciado el vertimiento de aguas residuales hacía la vía pública, se procedió a realizar un acercamiento al establecimiento comercial en mención con el fin de informar sobre el motivo de la visita técnica y las observaciones preliminares identificadas durante la inspección externa.

Durante este acercamiento, la señora Valentina Ponce, quien atendió la diligencia, manifestó que el vertimiento observado no correspondería a aguas residuales generadas por las actividades de la cocina del establecimiento, argumentando que el restaurante se encontraba en proceso de apertura reciente y que dicha descarga se presentaba con anterioridad al inicio de sus operaciones.

En atención a lo anterior, se sugirió realizar una prueba de trazabilidad del vertimiento, consistente en la aplicación de colorantes o saborizantes artificiales de alta intensidad cromática en el punto de descarga de la trampa de grasa, con el propósito de verificar si las aguas residuales provenientes del sistema de cocina presentaban conexión con el vertimiento evidenciado en el exterior.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]



Ilustración 4. Prueba de trazabilidad



Ilustración 5. Identificación del vertimiento

Una vez verificado el vertimiento se procedió a diligenciar el acta de seguimiento y control y posteriormente implementar los requerimientos a subsanar en próximas visitas.

Es preciso informar que, esta sería la primera visita de control y vigilancia de este establecimiento comercial en específico.

GESTIÓN DE ACEITE DE COCINA USADOS

Durante la visita de inspección se logró identificar diferentes aspectos ambientales con relación a las obligaciones establecidas en la resolución 0316 de 2018. Inicialmente, se le informó a la señora Valentina Ponce sobre el motivo de la visita y el alcance de esta misma, además se informó sobre el coste de dichas visitas y porque era oportuno subsanar todos los requerimientos dejados en la visita.

OBLIGACIONES DEL GENERADOR ACU	SÍ	NO	OBSERVACIONES
El establecimiento se encuentra inscrito ante la Autoridad Ambiental	X		Durante la revisión y desarrollo de este C.T. se logró evidenciar que se encuentran inscritos desde 02/23/2026.
Realizó la capacitación al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones.	X		Cumple con lo establecido en la resolución 0316 de 2018 en el artículo 9 literal C.
Realizó la capacitación al personal respecto a la gestión integral de residuos sólidos.	X		Cumple con lo establecido en la resolución 0316 de 2018 en el artículo 9 literal C.
Cuenta con los Certificado de entrega ACU expedidos por un Gestor Autorizado e inscrito ante el EPA Cartagena. Nombre del Gestor:		X	No cuentan con certificados según informa la señora Valentina Ponce debido a que llevan menos de un mes funcionando.
Presentó del Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena		X	No cuentan con el reporte anual debido a que sus actividades económicas comenzaron en el año 2026.
Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados		X	Durante la inspección se evidenció que cuentan con un sitio para el almacenamiento de sus aceites de cocina usados (ACU) sin embargo, dicho sitio no cuenta con las especificaciones técnicas como: Contar con sistema de contención, contar con Kit antiderrame, y rotulación del área en específico.

[CODIGO-QR]

[URL-DOCUMENTO]

Cuenta con kit antiderrames		X	Como se mencionó en el ítem anterior, durante la visita de inspección se logró constatar que la empresa no cuenta con un Kin antiderrame.
Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas		X	Debido a que sus operaciones son recientes (Según informa la señora Valentina Ponce) aún no cuentan con unas caracterizaciones de ARnD y esta información no pudo ser soportada en dicha visita.
Cuenta con trampas de grasas	X		Cuentan con un sistema de trampa de grasa en material de acero inoxidable, dicha trampa de grasa se encuentra a un costado de la zona de lavaplatos y durante la revisión se evidenció la misma con alta presencia de lodos y nata proveniente de grasas, esto sugiere que dicha trampa de grasa necesita un mantenimiento más constante.
Cada cuanto tiempo realiza el mantenimiento/limpieza a la trampa de grasa	X		Según informa la señora Valentina Ponce, el mantenimiento de la trampa de grasa se realiza de manera semanal, no obstante, se logró verificar que dicha trampa de grasa contaba con altas cantidades de Nata, lodo y aceites.
Se realiza separación de los residuos debidamente		X	Cuentan con canecas para realizar la disposición y segregación de sus residuos. No obstante, se evidenció una mala clasificación y disposición de estos mismos.
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	Según la información suministrada por la señora Valentina Ponce, aún no han realizado disposición de dichos residuos. Sin embargo, se le informó que es necesario contar con un sitio de almacenamiento temporal de dichos residuos, además, es necesario contar con un gestor autorizado para darle disposición adecuada a estos residuos.

TRAMPA DE GRASAS

En el marco de la visita de inspección realizada al establecimiento comercial “ON TIME GROUP S.A.S. (RESTAURANTE CENTENARIO)” se verificó la existencia de una trampa de grasa instalada a un costado de su lavaplatos en material de acero inoxidable.

Como resultado de dicha revisión, se evidenció que la trampa de grasa contaba con grandes cantidades de lodos, natas o aceites de cocina, lo que sugiere que su mantenimiento no es lo suficientemente constante y por este motivo se sugiere que dicho mantenimiento se realice frecuentemente para así optimizar la capacidad y utilidad de dicha trampa de grasa.



Ilustración 6. Trampa de Grasas.



Ilustración 7. Estado de Trampa de Grasas.

ACEITES DE COCINA USADOS – ACU

Durante el recorrido por el área de cocina se evidenció que el establecimiento dispone de una zona destinada al almacenamiento de Aceites de Cocina Usados (ACU). No obstante,

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

se evidenció que dicha zona no cuenta medidas de prevención y señalización que ayude a prevenir, mitigar y solucionar posibles derrames que se puedan presentar en su área de trabajo. Por ellos, se le informó la importancia de contar con:

1. Contar con rotulo, señalización o etiquetado de su área destinada para el almacenamiento temporal de sus ACU o AVU.
2. Contar con un sistema de contención para contener de manera preventiva los ACU en caso de derrame por disposición inadecuada o rotura de tanque de almacenamiento.
3. Contar con un Kit antiderrame en dicha área destinada de ACU o AVU para mitigar o solucionar en caso de derrame de estos aceites.



Ilustración 8. Área de Cocina



Ilustración 9. Área de Escaleras

MANEJO DE VERTIMIENTOS

GESTIÓN DE AGUAS RESIDUALES DOMESTICAS-ARD

El establecimiento comercial ON TIME GROUP S.A.S. (RESTAURANTE CENTENARIO), 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 aún no ha realizado sus caracterizaciones de aguas residuales no domésticas. Por este motivo, se solicita al prestador del servicio de alcantarillado darle seguimiento.

GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

Durante la visita técnica se evidencio que el establecimiento comercial cuenta con canecas para realizar la disposición de sus residuos sólidos generados, no obstante, durante el recorrido se identificó que el establecimiento comercial no cuenta con una correcta segregación de residuos sólidos, por este motivo se le sugirió incrementar la intensidad de sus capacitaciones en cuanto a la correcta segregación de residuos.

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

Durante la visita técnica se evidenció que el establecimiento comercial ON TIME GROUP S.A.S. (Restaurante Centenario) no cuenta con un área destinada y debidamente acondicionada para el almacenamiento temporal de los residuos y lodos generados en la

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

trampa de grasa. Adicionalmente, el establecimiento manifestó que hasta la fecha no ha realizado la disposición final de los lodos provenientes de dicho sistema. En este sentido, se informó al establecimiento que deberá habilitar un área específica para el almacenamiento temporal de estos residuos, la cual deberá encontrarse debidamente señalizada y acondicionada, a fin de garantizar un manejo adecuado de los mismos.

De igual manera, se indicó la necesidad de contar con un gestor autorizado para la recolección y disposición final de los residuos generados en la trampa de grasa, así como conservar los respectivos certificados o soportes de disposición, los cuales deberán ser presentados como evidencia en una próxima visita de seguimiento por parte de la autoridad ambiental.

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: Vertimiento inadecuado de ARnD hacía la vía pública
- 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.

CONCEPTO TÉCNICO

Teniendo en cuenta los antecedentes y a lo observado durante la visita realizada al establecimiento comercial ON TIME GROUP S.A.S. (Restaurante Centenario), identificado con el NIT: 901104445-1, ubicado en el barrio "GETSEMANÍ".

1. El establecimiento INCUMPLE con el artículo 2.2.3.3.4.3 del Decreto 1076 de 2015 (Prohibiciones), numeral 6, toda vez que se evidenció vertimiento de aguas residuales no domésticas hacia la vía pública, generando olores ofensivos, situación que fue verificada mediante inspección externa y prueba de trazabilidad, lo cual constituye una disposición inadecuada de vertimientos.

El establecimiento comercial RESTAURANTE CENTENARIO - ON TIME GROUP S.A.S. debe:

2. Condenar de manera inmediata el vertimiento ocasionado por sus actividades de cocina, debido a lo que se establece en el Decreto 1076 de 2015 artículo 2.2.3.3.4.3 Prohibiciones. Literal 6. "En calles, calzadas y canales o sistemas de alcantarillados para aguas lluvias, cuando quiera que existan en forma separada o tengan esta única destinación." Con relación a lo anteriormente mencionado en caso de omisión de este requerimiento se procederá a tomar medidas preventivas.

3. Implementar las adecuaciones necesarias en su sistema de vertimientos, garantizando que las aguas residuales generadas sean conducidas exclusivamente al sistema de alcantarillado, previo tratamiento mediante trampa de grasa en óptimas condiciones operativas.

4. Realizar mantenimiento periódico a la(s) trampa(s) de grasas para prevenir el escape de cantidades apreciables de grasa y la generación de malos olores. Presentar semestralmente ante el EPA Cartagena, los certificados de recolección de los lodos, natas

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

y biosólidos por parte de un gestor autorizado. Durante la(s) visita(s) de control y seguimiento por parte del EPA Cartagena, el establecimiento deberá garantizar que el funcionario que realice la visita pueda inspeccionar internamente el estado de la(s) trampa(s) de grasas

5. Contar con un gestor autorizado para la correcta disposición y tratamiento de sus residuos generados a partir de su trampa de grasa, dicho gestor debe estar acreditado por el Establecimiento Público Ambiental – EPA Cartagena. Además de lo anterior mencionado, deben contar con todos los certificados de disposición de sus residuos (Lodos) a la mano para próximas visitas y a su vez suministrar los certificados de disposición del periodo 2025. Esto en un plazo no mayor a 3 días hábiles.

6. Contar con un gestor autorizado para el correcto tratamiento y disposición de los Aceites de Cocina Usados (ACU) ó Aceites Vegetales Usados (AVU), además deben contar con los certificados de recolección de estos aceites para próximas visitas de control y seguimiento. Esto en un plazo no mayor a 3 días hábiles.

7. Presentar el reporte anual de generación de Aceite de Cocina Usado -ACU ante la autoridad ambiental competente, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de cada año. En este se deberá registrar la información sobre los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo correspondiente y copias de las constancias de recolección expedidas por el gestor de ACU. El reporte deberá hacerse en el formato establecido por el EPA Cartagena, el cual podrá encontrar en el siguiente link: <https://epacartagena.gov.co/web/registro-de-generadores-y-gestores-de-aceitesde-cocina-usado-acu/>

8. 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 profesional (interno o externo) idóneo, con conocimiento en la gestión de los ACU y en la gestión de residuos. 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.

9. Implementar sistema para el adecuado almacenamiento temporal de los ACU debidamente etiquetado, con estibas antiderrames y kits antiderrames, etiquetado y señalizado. Esto en un término no mayor a 10 días.

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. (...)"

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”.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 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 al señor EDWIN ENRIQUE ACOSTA DEVOZ, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, de la sociedad ON TIME GROUP S.A.S. – RESTAURANTE CENTENARIO, con Nit 901104445-1, ubicado en Cll de la media luna C30 8 B, Getsemani, 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 al señor EDWIN ENRIQUE ACOSTA DEVOZ, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, de la sociedad ON TIME GROUP S.A.S. – RESTAURANTE CENTENARIO, con Nit 901104445-1, para que cumpla las siguientes obligaciones:

1. Condenar de manera inmediata el vertimiento ocasionado por sus actividades de cocina, debido a lo que se establece en el Decreto 1076 de 2015 artículo 2.2.3.3.4.3 Prohibiciones. Literal 6. “En calles, calzadas y canales o sistemas de alcantarillados

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

para aguas lluvias, cuando quiera que existan en forma separada o tengan esta única destinación.” Con relación a lo anteriormente mencionado en caso de omisión de este requerimiento se procederá a tomar medidas preventivas.

2. Implementar las adecuaciones necesarias en su sistema de vertimientos, garantizando que las aguas residuales generadas sean conducidas exclusivamente al sistema de alcantarillado, previo tratamiento mediante trampa de grasa en óptimas condiciones operativas.
3. Realizar mantenimiento periódico a la(s) trampa(s) de grasas para prevenir el escape de cantidades apreciables de grasa y la generación de malos olores. Presentar semestralmente ante el EPA Cartagena, los certificados de recolección de los lodos, natas y biosólidos por parte de un gestor autorizado. Durante la(s) visita(s) de control y seguimiento por parte del EPA Cartagena, el establecimiento deberá garantizar que el funcionario que realice la visita pueda inspeccionar internamente el estado de la(s) trampa(s) de grasas.
4. Contar con un gestor autorizado para la correcta disposición y tratamiento de sus residuos generados a partir de su trampa de grasa, dicho gestor debe estar acreditado por el Establecimiento Público Ambiental – EPA Cartagena. Además de lo anterior mencionado, deben contar con todos los certificados de disposición de sus residuos (Lodos) a la mano para próximas visitas y a su vez suministrar los certificados de disposición del periodo 2025. Esto en un plazo no mayor a 3 días hábiles.
5. Contar con un gestor autorizado para el correcto tratamiento y disposición de los Aceites de Cocina Usados (ACU) ó Aceites Vegetales Usados (AVU), además deben contar con los certificados de recolección de estos aceites para próximas visitas de control y seguimiento. Esto en un plazo no mayor a 3 días hábiles.
6. Presentar el reporte anual de generación de Aceite de Cocina Usado -ACU ante la autoridad ambiental competente, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de cada año. En este se deberá registrar la información sobre los kilogramos totales de ACU generados durante el periodo correspondiente y copias de las constancias de recolección expedidas por el gestor de ACU. El reporte deberá hacerse en el formato establecido por el EPA Cartagena, el cual podrá encontrar en el siguiente link: <https://epacartagena.gov.co/web/registro-de-generadores-y-gestores-de-aceitesde-cocina-usado-acu/>
7. 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 profesional (interno o externo) idóneo, con conocimiento en la gestión de los ACU y en la gestión de residuos. 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.
8. Implementar sistema para el adecuado almacenamiento temporal de los ACU debidamente etiquetado, con estibas antiderrames y kits antiderrames, etiquetado y señalizado. Esto en un término no mayor a 10 días.

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.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

ARTICULO SEGUNDO: Acoger integralmente el Concepto Técnico No. EPA-CT-000346-2026 del 16 de abril de 2026 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 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 ON TIME GROUP S.A.S. – RESTAURANTE CENTENARIO, con Nit 901104445-1, al correo electrónico eadmetales@gmail.com de conformidad con el artículo 67 del CPACA.

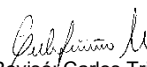
ARTÍCULO SEPTIMO: Comunicar a la empresa Aguas de Cartagena S.A. E.S.P. para que, conforme al artículo 2.2.3.3.4.18. del Decreto 1076 de 2015 se realice el respectivo seguimiento y control al vertimiento de las aguas residuales no domésticas por parte del establecimiento, y se verifique el cumplimiento 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


LAURA ELENA DEL CARMEN BUSTILLO GOMEZ
SECRETARIA PRIVADA


Revisó: Carlos Triviño Montes
Jefe Oficina Asesora Jurídica – Epa


Proyectó: Katya Caez Arana
Asesora Jurídica EPA