

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO NO. EPA-AUTO-001033-2026 DE MIÉRCOLES, 20 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 25 de marzo de 2026, a la sociedad OIKIA COCINA S.A.S. BARUJ FOOD AND DRINK RESTAURANTE con Nit 901991790-1, 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-000494-2026, del 4 de mayo de 2026, en el que expuso lo siguiente:

“(…)

1. ANTECEDENTES

Mediante operativo de control y seguimiento realizado el día 25/03/2026, se realiza visita de inspección técnica a OIKIA COCINA S.A.S. - BARUJ FOOD AND DRINK RESTAURANTE identificada con NIT: 901991790-1, Ubicado en CARRERA 2 # 7 126 LOCAL 4 Barrio: BOCAGRANDE.

2. DESARROLLO DE LA VISITA

El día 25/03/2026 siendo las 12:30 pm, la Subdirección Técnica y Desarrollo Sostenible del Establecimiento Publico Ambiental EPA Cartagena realizó visita de control y seguimiento al establecimiento denominado OIKIA COCINA S.A.S. - BARUJ FOOD AND DRINK RESTAURANTE identificada con NIT: 901991790-1, Ubicado en CARRERA 2 # 7 126 LOCAL 4 Barrio: BOCAGRANDE. La visita fue atendida por Ever Vergara, en calidad de Administrador.



El restaurante queda dentro del predio del Hotel Virrey, sin embargo, su actividad comercial cuenta con su propia razón social.

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 CIIU 5611. Así mismo, se pudieron evidenciar los siguientes aspectos:

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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:

OBLIGACIONES DEL GENERADOR ACU	SI	NO	OBSERVACIONES
El establecimiento se encuentra inscrito ante la Autoridad Ambiental	SI		25/03/2026
Realizó la capacitación al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones.	SI		APC
Realizó la capacitación al personal respecto a la gestión integral de residuos sólidos.	SI		APC
Cuenta con los Certificado de entrega ACU expedidos por un Gestor Autorizado e inscrito ante el EPA Cartagena. Nombre del Gestor:	SI		RECOIL
Presentó del Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena		NO	DEBE REALIZARLOS PARA 2027 ya que abrieron hace 4 meses.
Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados	SI		
Cuenta con kit antiderrames	SI		
Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas	NO		DEBEN REALIZAR
Cuenta con trampas de grasas	SI		SE EVIDENCIA EN BUEN ESTADO
Cada cuanto tiempo realiza el mantenimiento/limpieza a la trampa de grasa	SI		CADA 3 MESES
Se realiza separación de los residuos debidamente		NO	
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		APC

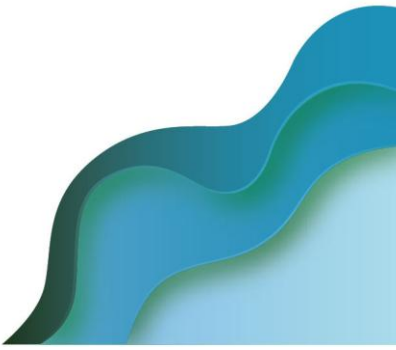
• Trampa de Grasas

El establecimiento cuenta con trampa de grasas en acero ubicada en la cocina, Los lodos generados de esta trampa son dispuestos adecuadamente con una empresa autorizada para esta actividad, para su tratamiento y disposición final adecuada. En general se evidencio que la trampa de grasa se encuentra en buen estado.



Figura 2: Trampa de Grasas

Los aceites usados resultado de la operación de la cocina son almacenados en pimpinas plásticas ubicados cerca de la cocina los cuales se encuentran debidamente sellados, señalizados, cuentan con un kit antiderrames, estibas antiderrames, que permitan tomar acciones de contingencia en caso de derrames.



[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]



Figura 3: Almacenamiento temporal de ACU
Fuente: Propia

El establecimiento cuenta con campana extractora en buen estado, le realiza mantenimiento semanal.

2.2. MANEJO DE VERTIMIENTOS

• Gestión de aguas residuales domésticas – ARD

El establecimiento OIKIA COCINA S.A.S. - BARUJ FOOD AND DRINK RESTAURANTE identificada con NIT: 901991790-1, Ubicado en CARRERA 2 # 7 126 LOCAL 4 Barrio: BOCAGRANDE, 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. 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 realiza caracterización, el restaurante queda en el predio del Hotel Virrey los vertimientos tanto del restaurante como del hotel van al mismo registro cabe recalcar que el restaurante esta arrendado en ese local.

2.3. GESTION DE LOS RESIDUOS

• 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, cuenta con el código de colores, sin embargo, no se implementa como lo establece la resolución 2184 art 4 de 2019. Realizan capacitaciones al personal en el manejo integral de residuos sólidos, pero no se evidencia su debida implementación.

• Manejo de lodos y/o biosólidos proveniente de la trampa de grasas A la trampa de grasas se le realiza mantenimiento diario Los lodos y/o biosólidos provenientes de las labores de limpieza y/o mantenimiento de la(s) trampa(s) de grasas son gestionados correctamente con una empresa gestora para su disposición final APC.

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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

- *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 el antecedente y a lo observado durante la visita realizada al establecimiento OIKIA COCINA S.A.S. - BARUJ FOOD AND DRINK RESTAURANTE identificada con NIT: 901991790-1, Ubicado en CARRERA 2 # 7 126 LOCAL 4 Barrio: BOCAGRANDE., por la Subdirección Técnica de Desarrollo Sostenible del EPA, Se conceptúa:

- 4.1. El establecimiento ha capacitado al personal sobre el buen manejo de los aceites de cocina usados.
- 4.2. El establecimiento ha capacitado al personal sobre la gestión integral de residuos sólidos, pero no realizan una adecuada separación en la fuente de los mismos.
- 4.3. El establecimiento NO realiza la separación en la fuente de los residuos sólidos, incumpliendo con el código de colores de la Resolución 2184 de 2019 en su art 4.
- 4.4. Cuenta con adecuaciones en el punto área de acopio de ACU, con estibas y kit antiderrames. R. 316 de 2018 art 9.

OIKIA COCINA S.A.S. - BARUJ FOOD AND DRINK RESTAURANTE debe:

- 4.5. Realizar nuevamente capacitación al personal sobre 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 residuos. 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. Esto en un término no mayor a 5 días hábiles.
- 4.6. Garantizar el efectivo cumplimiento de las obligaciones adquiridas como generador de ACU.
- 4.7. Presentar el reporte anual de generación de Aceite de Cocina Usado -ACU vigencia 2026 ante la autoridad ambiental competente, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de 2027. 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-deaceites-de-cocina-usado-acu/>

- 4.8. Realizar la correcta separación en la fuente de los residuos sólidos acorde al código de colores establecidos en la resolución 2184 art 4 de 2019, y enviar registros de su implementación. Esto en un término no mayor a 10 días. El cumplimiento del presente requerimiento se verificará en la(s) próxima(s) visita(s) de seguimiento y control.

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 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, la Resolución 2184 de 2019 en Colombia estableció un código de colores único y obligatorio (blanco, negro y verde) para la separación de residuos en la fuente, vigente desde el 1 de enero de 2021. Esta norma busca mejorar la economía circular, aumentando la vida útil de los rellenos sanitarios y facilitando la labor de los recicladores de oficio.

- **Blanco:** Residuos aprovechables limpios y secos (plástico, vidrio, metales, papel, cartón).
- **Negro:** Residuos no aprovechables (papel higiénico, servilletas, papeles contaminados con comida, papeles metalizados).

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

- **Verde:** Residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas, cortes de césped).

Que, la Resolución 0316 de 2018, en el Artículo 9, establece lo siguiente: *Obligaciones del Generador industrial, comercial y de servicios de ACU. Son obligaciones del generador industrial, comercial y de servicios de ACU, las siguientes:*

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, 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 ALEJANDRO JOSE VERGARA PARRA, en calidad de representante legal o quien haga sus veces, de la sociedad OIKIA COCINA S.A.S. BARUJ FOOD AND DRINK RESTAURANTE, con Nit 901991790-1, ubicado en la carrera 2 # 7 126 local 4 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 expuesto se,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: REQUERIR al señor ALEJANDRO JOSE VERGARA PARRA, en calidad de representante legal o quien haga sus veces, de la sociedad OIKIA COCINA S.A.S. BARUJ FOOD AND DRINK RESTAURANTE, con Nit 901991790-1, para que cumpla las siguientes obligaciones:

1. Realizar nuevamente capacitación al personal sobre 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 residuos. 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. Esto en un término no mayor a 5 días hábiles.
2. Garantizar el efectivo cumplimiento de las obligaciones adquiridas como generador de ACU.
3. Presentar el reporte anual de generación de Aceite de Cocina Usado -ACU vigencia 2026 ante la autoridad ambiental competente, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de 2027.

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-deaceites-de-cocina-usado-acu/>

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

4. Realizar la correcta separación en la fuente de los residuos sólidos acorde al código de colores establecidos en la resolución 2184 art 4 de 2019, y enviar registros de su implementación. Esto en un término no mayor a 10 días.

ARTICULO SEGUNDO: Acoger integralmente el Concepto Técnico No EPA-CT-000494-2026 del 04 de mayo 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 el presente acto administrativo, a la sociedad OIKIA COCINA S.A.S. BARUJ FOOD AND DRINK RESTAURANTE, con Nit 901991790-1, al correo electrónico oikiacocinasas@gmail.com, de conformidad con el artículo 67 del CPACA

ARTICULO SEPTIMO: Contra el presente acto administrativo procede el recurso de reposición, que podrá interponerse dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, de conformidad con los artículos 76 y 77 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO OCTAVO: 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.

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 Bustillo Gómez
LAURA ELENA DEL CARMEN BUSTILLO GOMEZ
SECRETARIA PRIVADA

Carlos Triviño Montes

Revisó: Carlos Triviño Montes
Jefe Oficina Asesora Jurídica – Epa

Katya Caez Arana

Proyectó: Katya Caez Arana
Asesora Jurídica EPA

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]