[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

AUTO NO. EPA-AUTO-002331-2026 DE MARTES, 29 DE SEPTIEMBRE 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 17 de junio de 2026 a la sociedad Inversiones Hoteleras Alameda y CIA LTDA – Casona del Porvenir con Nit 900306722-9, así como también se analizó la información recibida mediante código de registro EXT-AMC-26-0002401, 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-000848-2026, del 2 de julio de 2026, en el que expuso lo siguiente:

"(…)
DOCUMENTACIÓN RECIBIDA
Mediante código de registro EXT-AMC-26-0002401 del 14 de enero del 2026 se realiza el reporte anual del establecimiento comercial INVERSIONES HOTELERAS ALAMEDA Y CIA LTDA – CASONA DEL PORVENIR del periodo 2025.

EVALUACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN RECIBIDA
Por medio del presente concepto técnico se evalúa la documentación allegada mediante el radicado EXT-AMC-26-0002401 del 14 de enero de 2026, correspondiente al establecimiento comercial INVERSIONES HOTELERAS ALAMEDA Y CIA LTDA – CASONA DEL PORVENIR, relacionada con el reporte anual de sus Aceites de Cocina Usados (ACU) correspondiente al periodo 2025. En el marco de la revisión documental, el establecimiento aportó la siguiente información:

• Formato de reporte suministrado por este establecimiento público ambiental – EPA CARTAGENA. • Certificados de recolección de ACU por el gestor: INVERDE y COMATCOL

Una vez revisada la información suministrada, se identificó que las cantidades de ACU reportadas en los certificados de recolección no coinciden con los valores registrados en el formato de reporte anual presentado por el establecimiento. En consecuencia, se evidencia una inconsistencia en la información reportada, toda vez que los soportes documentales aportados no permiten validar de manera precisa la cantidad total de ACU gestionada durante la vigencia 2025.

No obstante, y a pesar de lo anterior, se precisa que la documentación fue presentada dentro de los plazos establecidos en la Resolución 0316 de 2018 en su artículo 9 literal D.

DESARROLLO VISITA DE INSPECCIÓN

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

En el marco de las funciones de seguimiento, control y vigilancia atribuidas a la autoridad ambiental competente (EPA Cartagena), y en cumplimiento de lo establecido en la Resolución 0316 de 2018, "Por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los Aceites de Cocina Usados – ACU y se dictan otras disposiciones", se realizó visita técnica de control y seguimiento al establecimiento comercial INVERSIONES HOTELERAS ALAMEDA Y CIA LTDA – CASONA DEL PORVENIR con NIT 900306722-9, cuya actividad económica corresponde al código CIIU 5611 - Expendio A La Mesa De Comidas Preparadas, 5511 - Actividad Económica De Alojamiento En Hoteles, 6810 - Actividades inmobiliarias realizadas con bienes propios o arrendados.

La visita fue llevada a cabo el 17 de junio de 2026, y tuvo como propósito verificar las condiciones de manejo, almacenamiento, recolección y disposición final de los Aceites de Cocina Usados – ACU generados en el establecimiento, así como evaluar el cumplimiento de las disposiciones normativas aplicables en materia de gestión de este residuo.

La diligencia fue atendida por el señor Geraldin Barrera Maldonado identificado con cédula de ciudadanía No. 1.015.420.108, quien actúa en calidad de administradora del establecimiento, y quien acompañó el recorrido técnico y suministró la información requerida durante el desarrollo de la visita.



stración 1. FACHADA DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL.

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 al señor Geraldine Barrera sobre el motivo de la visita, 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 documental no fue posible verificar si este establecimiento comercial se encontraba inscrito ante esta entidad, sin embargo, durante la elaboración del presente concepto técnico se constató que se encuentran inscritos desde el 03/14/2023 con ID 397, cumpliendo así con lo establecido en la resolución 0316 de 2018 artículo 9 literal A.
Realizó la capacitación al personal encargado de la gestión del ACU en sus instalaciones.		X	Durante la revisión documental este establecimiento no presentó documentación relacionada al manejo adecuado de los aceites de cocina usado – ACU. Por lo cual, estarían

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

			incumpliendo 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	Durante la revisión documental el establecimiento comercial no presento certificados de capacitación en cuanto al manejo, segregación y disposición adecuada de los residuos generados en cocina, incumpliendo de conformidad a lo establecido en literal "C" del artículo 9 de la Resolución 0316 de 2018.
Cuenta con los Certificado de entrega ACU expedidos por un Gestor Autorizado e inscrito ante el EPA Cartagena. Nombre del Gestor: **ECOIL**	X		En la visita de inspección el establecimiento comercial presentó certificados de recolección se sus Aceites de Cocina Usado – ACU, generados en el presente año. Según lo anterior, el establecimiento comercial se encontraría en cumplimiento con lo establecido en el literal "B" del artículo 9 de la Resolución 0316 de 2018.
Presentó del Reporte Anual de ACU ante la Autoridad Ambiental en el formato establecido por el EPA Cartagena	X		El establecimiento comercial realizó el reporte anual del periodo 2025 bajo el código EXT-AMC-26-0002401 del 14 de enero del 2026, cumpliendo así con lo establecido en la Resolución 0316 de 2018 en el artículo 9 literal "D".
Los ACU están debidamente contenidos y etiquetados		X	Durante el recorrido de inspección no se logró constatar que este establecimiento comercial cuente con un área destinada para el almacenamiento de ACU, esto (según mencionaron durante el recorrido) debido a que no cuentan con un espacio óptimo, por lo cual disponen sus ACU en otro establecimiento comercial que pertenece a su sociedad.
Cuenta con kit antiderrames		X	Durante el recorrido de inspección no fue posible evidenciar que este establecimiento comercial cuente con kit antiderrame, debido a que no cuentan tampoco con un área para almacenar ACU.
Realiza caracterización de las aguas residuales no domésticas	X		Durante la revisión documental este establecimiento comercial presentó el informe de caracterización de sus aguas residuales no domésticas por el laboratorio de CARDIQUE, sin embargo, se logró identificar que incumplen en los parámetros de "Grasas y Aceites"
Cuenta con trampas de grasas	X		Durante el recorrido de inspección se constató que este establecimiento comercial cuenta con dos (2) sistema de tratamiento (trampa de grasa) de sus aguas residuales provenientes del área de cocina. Además, se identificó durante el recorrido que este sistema de tratamiento funciona por método de densidad, separando los sólidos y grasas de las aguas.

			Por otra parte, dichos sistemas se evidenciaron en material de acero inoxidable y funcionando de manera adecuada.
Cada cuanto tiempo realiza el mantenimiento/limpieza a la trampa de grasa	X		El personal encargado informó que, la limpieza de estos sistemas de tratamiento se ejecuta con una frecuencia de día de por medio y mantenimiento trimestral, sin embargo, durante el recorrido de inspección, se evidenció una alta presencia de residuos orgánicos, lo que sugiere que la frecuencia ejecutada no es la ideal. Se requiere incrementar la frecuencia de limpieza y disponer adecuadamente estos residuos generados.
Se realiza separación de los residuos debidamente		X	Durante el recorrido de inspección se evidenció que el establecimiento comercial cuenta con puntos ecológicos para la correcta disposición de sus residuos, sin embargo, durante el recorrido se evidenció una incorrecta clasificación de esos incumpliendo así lo establecido en la Resolución 2184 de 2019.
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	Durante el recorrido de inspección, el personal encargado informó que el establecimiento no cuenta con un área destinada para el almacenamiento temporal de los lodos generados en el mantenimiento de la trampa de grasa. Asimismo, señaló que los residuos resultantes de la limpieza semanal del sistema son dispuestos en bolsas y entregados a la empresa prestadora del servicio público de aseo. No obstante, durante la revisión documental se evidenció que el establecimiento presentó certificados de mantenimiento de la trampa de grasa emitidos por el gestor SUCCIÓN Y CARGA.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

TRAMPA DE GRASAS

En el marco de la visita de inspección realizada al establecimiento comercial INVERSIONES HOTELERAS ALAMEDA Y CIA LTDA – CASONA DEL PORVENIR, se efectuó la verificación de los sistemas de tratamiento de aguas residuales no domésticas generadas en el área de cocina.

Durante el recorrido se constató que el establecimiento cuenta con dos (2) trampas de grasa ubicadas debajo de los lavaplatos, las cuales funcionan como sistemas de pretratamiento de las aguas residuales provenientes de las actividades de preparación de alimentos, previo a su descarga al sistema de alcantarillado.

Se evidenció que dichos sistemas se encuentran construidos en acero inoxidable y operan mediante el principio de separación por densidad, permitiendo la retención de grasas, aceites, natas y sólidos sedimentables en sus compartimientos internos. Lo anterior contribuye a reducir la carga contaminante presente en las aguas residuales generadas en el área de cocina.

No obstante, al momento de la inspección se observó acumulación considerable de natas, sólidos y lodos en una de las trampas de grasa, mientras que la segunda se encontraba en mejores condiciones operativas. Esta situación podría estar asociada a una frecuencia de limpieza y mantenimiento insuficiente frente a las características y volumen de aguas residuales generadas por el establecimiento. Si bien el personal encargado manifestó que las labores de limpieza se realizan de manera periódica, con una frecuencia aproximada de tres (3) veces por semana, las condiciones evidenciadas durante la visita sugieren que dicha frecuencia no es aplicada por lo cual se hace necesario fortalecer dichas actividades, con el fin de garantizar la eficiencia del sistema y la adecuada retención de contaminantes.

En consecuencia, se recomendó al personal responsable incrementar y reforzar las actividades de limpieza y mantenimiento de las trampas de grasa, con el propósito de optimizar su funcionamiento, garantizar una adecuada gestión de las aguas residuales no domésticas y prevenir posibles afectaciones al sistema de alcantarillado.





Ilustración 2. SISTEMA DE TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES 1. (Trampa de Grasas 1)





Ilustración 3. SISTEMA DE TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES 2. (Trampa de Grasas 2)

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

Este establecimiento comercial deberá garantizar la adecuada gestión y tratamiento de sus vertimientos, implementando las medidas necesarias para asegurar el óptimo funcionamiento del sistema de tratamiento de aguas residuales, incluyendo el incremento en la frecuencia de limpieza y mantenimiento de las trampas de grasas, conforme a las condiciones evidenciadas durante la visita de inspección.

ACEITES DE COCINA USADOS – ACU
Durante el recorrido de inspección no se evidenció un área específica destinada al almacenamiento temporal de los Aceites de Cocina Usados (ACU) generados en el establecimiento. Al respecto, el personal encargado manifestó que no cuentan con un espacio adecuado dentro del predio para realizar dicho almacenamiento, razón por la cual los ACU son dispuestos en bidones y posteriormente trasladados a otro establecimiento comercial perteneciente a la misma razón social, correspondiente al Hotel Casona del Colegio.

No obstante, durante la visita se solicitó información y soportes que permitieran verificar las condiciones de almacenamiento en el sitio receptor, así como las condiciones de transporte de los bidones desde el establecimiento generador hasta el lugar donde son almacenados temporalmente. Sin embargo, la información suministrada no fue precisa ni permitió constatar de manera suficiente la trazabilidad del manejo dado a los ACU.

En virtud de lo anterior, se solicitó al personal encargado implementar medidas de control y seguimiento que permitan garantizar el adecuado almacenamiento y transporte de los Aceites de Cocina Usados, en caso de continuar realizando su traslado hacia otro predio. Para tal efecto, el establecimiento deberá contar con soportes verificables, tales como registros internos, actas de entrega, evidencias fotográficas, control de cantidades generadas y transportadas, así como cualquier otro documento que permita demostrar la trazabilidad y gestión adecuada de los ACU desde su generación hasta su entrega al gestor autorizado.

Por otra parte, se informa que dicho establecimiento realizó el reporte anual correspondiente al periodo 2025 bajo el código EXT-AMC-26-0002401 del 14 de enero del presente año, cumpliendo así con lo establecido en la Resolución 0316 de 2018 artículo 9 literal "D". No obstante, dicho reporte contiene datos no evidenciados en sus certificados enviados, por esta razón se solicita subsanar este requerimiento.

Adicionalmente y a pesar de lo anterior, este establecimiento comercial, durante la revisión documental presentó certificados de recolección de sus ACU del presente año, por el gestor autorizado ECOIL.

Durante el recorrido de inspección, se evidenció que el establecimiento comercial cuenta con un sistema de campana extractora instaladas en la cocina, esta se evidenció en correcto funcionamiento y en buen estado.

MANEJO DE VERTIMIENTOS
GESTIÓN DE AGUAS RESIDUALES DOMESTICAS-ARD
El establecimiento comercial INVERSIONES HOTELERAS ALAMEDA Y CIA LTDA – CASONA DEL PORVENIR genera aguas residuales domésticas provenientes de baños y área de cocina las cuales 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 áreas de baño y dentro de su predio se encuentra un restaurante con una razón social distinta la cual genera aguas residuales y estas son conducidas a su sistema de tratamiento y finalmente vertidas al alcantarillado.

[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 durante la revisión documental que el establecimiento comercial presentó sus caracterizaciones de aguas residuales no domésticas por el laboratorio de CARDIQUE el día 29 de diciembre de 2025.


CORPORACIÓN AUTONOMA REGIONAL DEL CANAL DEL DIQUE
CARDIQUE
LABORATORIO DE CALIDAD AMBIENTAL

HOTELES Y TURISMO H.T SAS
HOTEL CASONA PORVENIR
NIT.901211173-1
Centro Cr6 35-38 calle del porvenir Cartagena
Email: asfinfraestructura@gmail.com
3008165708

REPORTE DE RESULTADOS FISICOQUÍMICOS DE MUESTRAS DE AGUA
Muestra(s) recibida(s) el 29 de Diciembre de 2025
Servicio No. 012-26

Enero de 2026

NUESTRO LABORATORIO DE CALIDAD AMBIENTAL CUMPLE LOS ESTANDARES DE LA NORMA ISO 17025

Página 1 de 2

CORPORACIÓN AUTONOMA REGIONAL DEL CANAL DEL DIQUE
CARDIQUE
LABORATORIO DE CALIDAD AMBIENTAL

Ilustración 6. INFORME DE CARACTERIZACIONES DE ARnD.

Es preciso señalar que, en este informe se evidenció que el parámetro de "Grasas y Aceites" se encuentra por encima del valor máximo permitido, es por esto que se solicita contar con un plan de acción y que el prestador del servicio (ACUACAR) realice los seguimientos necesarios.

GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

Durante la visita de inspección se evidenció que este establecimiento comercial actualmente cuenta con puntos ecológicos para disponer y clasificar de manera adecuada los residuos generados en cocina. Estos puntos ecológicos están compuestos por canecas distribuidas en toda el área de cocina.

No obstante, durante el recorrido de inspección se logró apreciar una incorrecta clasificación de residuos, en la mayoría de sus puntos ecológicos, por esta razón se sugirió al establecimiento aumentar las capacitaciones con relación al correcto manejo y disposición de residuos generados.

Por otra parte, durante la revisión documental el establecimiento no presentó las capacitaciones correspondientes al manejo adecuado de aceites de cocina usado – ACU y manejo integral de residuos sólidos. Incumpliendo así con lo establecido en la Resolución 0316 de 2018 en el literal C.

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

El establecimiento comercial INVERSIONES HOTELERAS ALAMEDA Y CIA LTDA. – CASONA DEL PORVENIR actualmente no cuenta con un área definida para el almacenamiento temporal de los lodos o residuos sólidos generados durante las actividades de limpieza del sistema de tratamiento de aguas residuales, específicamente de la trampa de grasas.

Durante la visita, el personal encargado informó que la limpieza de las trampas de grasa se realiza semanalmente y que los residuos recolectados son depositados en bolsas negras para su posterior entrega a la empresa prestadora del servicio público de aseo. No obstante, esta práctica no se considera adecuada, teniendo en cuenta que dichos residuos requieren un manejo diferenciado y una disposición final acorde con sus características.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

En consecuencia, se solicitó al establecimiento comercial implementar un área destinada al almacenamiento temporal de los lodos generados, garantizando condiciones adecuadas de manejo, contención y control.
Por otra parte, pese a lo evidenciado durante la visita, el establecimiento suministró certificados relacionados con la disposición de los lodos generados en el sistema de tratamiento de aguas residuales, específicamente en la trampa de grasas.

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.*

CONCEPTO TÉCNICO
Teniendo en cuenta los antecedentes y a lo observado durante la visita realizada al establecimiento comercial INVERSIONES HOTELERAS ALAMEDA Y CIA LTDA. – CASONA DEL PORVENIR, con el NIT: 900306722-9, ubicado en el barrio "Centro" El establecimiento comercial INVERSIONES HOTELERAS ALAMEDA Y CIA LTDA. – CASONA DEL PORVENIR cumplió con:

1. Se encuentran inscritos ante la autoridad ambiental (EPA CARTAGENA) como generadores de ACU.

2. Presentó certificados de recolección, manejo y disposición de ACU por un gestor autorizado.

3. Cuentan con trampa de grasa.

El establecimiento comercial INVERSIONES HOTELERAS ALAMEDA Y CIA LTDA. – CASONA DEL PORVENIR incumple con:
1. Contar con un sistema de contención adecuada para el sitio de almacenamiento de sus ACU.

2. Contar con rotulación del área de almacenamiento de ACU.

3. Disponer adecuadamente los residuos generados en cocina.

4. Contar con un área específica para el correcto almacenamiento de los lodos generados.

5. Contar con kit antiderrame.

6. Contar con las capacitaciones correspondientes al manejo integral de los residuos sólidos y ACU.

El establecimiento comercial INVERSIONES HOTELERAS ALAMEDA Y CIA LTDA. – CASONA DEL PORVENIR debe:

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

1. Garantizar el almacenamiento adecuado de los Aceites de Cocina Usados – ACU, generados en su área de cocina, mediante un sistema de contención (dique) que evite posibles vertimientos finales y que a su vez ayude a contener y mitigar afectaciones. Esto en un plazo no mayor a 3 días hábiles.
2. Garantizar el almacenamiento adecuado de los lodos generados a partir del sistema de tratamiento de aguas residuales, mediante un área específica, la cual cuente con señalización, para así evitar posibles disposiciones inadecuada de residuos especiales, contar con un dique de contención para prevenir posibles vertimientos y kit antiderrame. Esto en un plazo no mayor a 3 días hábiles.

3. Presentar los certificados correspondientes al reporte anual del periodo 2025, según lo relacionado en la Resolución 0316 de 2018 artículo 9 literal D. Anexando nuevamente el formato Excel debidamente diligenciado Esto en un plazo no mayor a 3 días hábiles.

4. Realizar capacitaciones correspondientes al manejo integral de los ACU generados, además de incrementar las capacitaciones correspondientes a la disposición y clasificación de residuos, según lo relacionado en la Resolución 0316 de 2018 en el artículo 9 literal C. Esto en un plazo no mayor a 3 días hábiles.

5. Aumentar la frecuencia de mantenimiento y limpieza de sus sistemas de tratamiento de agua residual – TRAMPA DE GRASA, con la intención de garantizar una adecuada funcionalidad de esta herramienta y reducir posibles impactos al ambiente.

6. Presentar plan de mejora relacionado al informe de caracterizaciones de aguas residuales no domésticas, con relación al cumplimiento de los parámetros relacionados en la resolución 0631 de 2015. Esto en un plazo no mayor a 60 días hábiles.

7. 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 esta.

El incumplimiento de los requisitos establecidos en el presente concepto técnico será considerado INFRACCION EN MATERIA AMBIENTAL de acuerdo con lo establecido en le 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".*

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 316 de 2018, establece lo siguiente: *"Artículo 9. 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 la Resolución 631 de 2015, establece lo siguiente: "*ARTÍCULO 10. Parámetros fisicoquímicos a monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas - ARnDa cuerpos de aguas superficiales de actividades de minería. Los parámetros fisicoquímicos que se deberán monitorear y sus valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domésticas - ARnD a cuerpos de aguas superficiales de las actividades de minería, serán los siguientes: (…)"*

Que la Resolución 2184 de 2019, establece lo siguiente: **"*Artículo 4°.*** *Adóptese en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente, así:*

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

a) Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables.

b) Color Blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.

c) Color negro para depositar los residuos no aprovechables.

A partir del 1° de enero de 2021, los municipios y distritos deberán implementar el código de colores para la presentación de los residuos sólidos en bolsas u otros recipientes, en el marco de los programas de aprovechamiento de residuos del servicio público de aseo, de acuerdo con lo establecido en los Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS).

Parágrafo. *Adicionado por el art. 1, Resolución 1344 de 2020 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y el Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio. Para las actividades de que trata el artículo 2.8.10.2 del Decreto 780 de 2016, extiéndase hasta el 1 de julio de 2022 el plazo para implementar el código de colores para la presentación de los residuos sólidos no peligrosos en bolsas u otros recipientes.*

Durante este periodo estas actividades podrán ir implementando de forma gradual la transición entre el código de colors usado actualmente y el código de colores establecido en la Resolución 2184 de 2019. Esta implementación gradual deberá evidenciarse en el Plan de Gestión Integral de residuos generados en la atención en salud y otras actividades."

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 ROSA MARIA GANEM BECHARA, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, de la sociedad INVERSIONES HOTELERAS ALAMEDA Y CIA LTDA – CASONA DEL PORVENIR, con Nit 900306722-9, ubicado en el Br La Catedral cll del porvenir casa 1 Cra 6 35 38, Barrio Centro 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 ROSA MARIA GANEM BECHARA, en calidad de representante legal, o quien haga sus veces, de la sociedad INVERSIONES HOTELERAS ALAMEDA Y CIA LTDA – CASONA DEL PORVENIR, con Nit 900306722-9, para que cumpla las siguientes obligaciones:

1. Garantizar el almacenamiento adecuado de los Aceites de Cocina Usados – ACU, generados en su área de cocina, mediante un sistema de contención (dique) que evite posibles vertimientos finales y que a su vez ayude a contener y mitigar afectaciones. Esto en un plazo no mayor a 3 días hábiles.

2. Garantizar el almacenamiento adecuado de los lodos generados a partir del sistema de tratamiento de aguas residuales, mediante un área específica, la cual cuente con señalización, para así evitar posibles disposiciones inadecuada de residuos especiales, contar con un dique de contención para prevenir posibles vertimientos y kit antiderrame. Esto en un plazo no mayor a 3 días hábiles.

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

3. Presentar los certificados correspondientes al reporte anual del periodo 2025, según lo relacionado en la Resolución 0316 de 2018 artículo 9 literal D. Anexando nuevamente el formato Excel debidamente diligenciado Esto en un plazo no mayor a 3 días hábiles.

4. Realizar capacitaciones correspondientes al manejo integral de los ACU generados, además de incrementar las capacitaciones correspondientes a la disposición y clasificación de residuos, según lo relacionado en la Resolución 0316 de 2018 en el artículo 9 literal C. Esto en un plazo no mayor a 3 días hábiles.

5. Aumentar la frecuencia de mantenimiento y limpieza de sus sistemas de tratamiento de agua residual – TRAMPA DE GRASA, con la intención de garantizar una adecuada funcionalidad de esta herramienta y reducir posibles impactos al ambiente.

6. Presentar plan de mejora relacionado al informe de caracterizaciones de aguas residuales no domésticas, con relación al cumplimiento de los parámetros relacionados en la resolución 0631 de 2015. Esto en un plazo no mayor a 60 días hábiles.

7. 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 esta.

ARTICULO SEGUNDO: Acoger integralmente el Concepto Técnico No. EPA-CT-000848-2026 del 2 de julio 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 INVERSIONES HOTELERAS ALAMEDA Y CIA LTDA – CASONA DEL PORVENIR, con Nit 900306722-9, al correo electrónico gerencia@casonadelcolegio.com de conformidad con el artículo 67 del CPACA.

ARTÍCULO 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

[CODIGO-QR]
[URL-DOCUMENTO]

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 ELENA DEL CARMEN BUSTILLO GOMEZ
SECRETARIA PRIVADA

Revisó: Carlos Triviño Montes
Jefe Oficina Asesora Jurídica – Epa

Proyectó: Katya Caez Arana
Asesora Jurídica EPA