

J. CONGRESO LOCAL

Desde 2023 el bar Black operaba de manera irregular, afirma la Sedeco

Ocho jóvenes se intoxicaron ahí

EL SECRETARIO Fadlala Akabani afirma que el negocio no tenía actualizado su registro en el Siapem; la Procuraduría Ambiental reporta que el local contaba con una denuncia por ruido

| Por Eunice Cruz

eunice.cruz@razon.com.mx

El secretario de Desarrollo Económico (Sedeco), Fadlala Akabani Hneide, afirmó que el bar Black, ubicado en la colonia Centro, de la alcaldía Cuauhtémoc, donde el pasado viernes ocho jóvenes resultaron intoxicados, operaba de manera irregular desde 2023.

El funcionario capitalino explicó que en entrevista con *La Razón* que, de acuerdo con los registros del Sistema Electrónico de Avisos y Permisos Mercantiles (Siapem), el establecimiento ubicado en la colonia Centro, de la alcaldía Cuauhtémoc, no revalidó el año pasado su permiso para funcionar.

Akabani Hneide externó que la empresa está registrada como Terraza Francisco I. Madero, S.A. de C.V., y su representante legal es Jesús Guillermo Rentería Hoyo; además, la denominación del establecimiento, desde 2021, es "Terraza Madero Black" y tenía permiso para operar como bar con "permiso de Impacto Zonal".

El bar Black se registró ante el Siapem en 2013, pero la última revalidación de permiso Impacto Zonal fue el 8 de febrero de 2021; es decir, debió validar en 2023, lo cual no se realizó.

El pasado 7 de junio, estudiantes de vocacionales acudieron al VocaFest, el cual se promovió por medio de redes sociales, lo que causó que el bar, localizado en el piso seis de la Plaza Madero marcada con el número 20, del corredor Francisco I. Madero, se saturara.

Elementos de las Secretarías de Seguridad Ciudadana y de Gestión Integral de Riesgos y Protección Civil hicieron un operativo en el sitio e identificaron a ocho personas intoxicadas por consumo

TRABAJADOR EN LA PLAZA MADERO

excesivo de alcohol, por lo que paramédicos las atendieron.

En tanto, el Instituto de Verificación Administrativa (Invea) detectó que el bar Black no cumplía con las normativas de seguridad y como consecuencia lo clausuró.

Un trabajador de limpieza en Plaza Madero relató que el viernes ocurrió lo que pasaba cada ocho días: jóvenes bebiendo alcohol en exceso hasta terminar en estado inconveniente, sólo que de manera masiva.

El empleado recordó que debido al accidente, el personal y asistentes a otros negocios como bares, restaurantes, ópticas, un centro de atención de telefonía, entre otros, también fueran desalojados.

"Todo estaba lleno y los encargados perdieron todo, también los 400 mil pesos que llevaban de venta ese día según lo que me dijeron, no les conviene ni regresar, porque dejaron muchas broncas aquí, la seguridad no se dio abasto ese día, eran montones y montones de chamacos", dijo.

Adriana, quien es estudiante del CE-CyT 14, explicó que hubo una preventa en la que se indicó que había cuatro mil entradas disponibles. Recordó que el evento comenzó cerca de las 11:00 horas y a las 16:00 horas comenzaron a salir por el exceso de personas, después, aproximadamente a las 18:00 horas, el bar ya estaba clausurado.

Uno de los elementos policíacos que atendió el siniestro explicó que la zona es conflictiva, pues recordó que el 4 de mayo fue requerido cuando mataron a un joven en el bar Mr. Duck, ubicado

igual en la Plaza Madero; también comentó que, presuntamente, los encargados del bar Black huyeron.

"Se dieron a la fuga (los encargados del bar), que yo sepa los padres de los estudiantes levantaron denuncias ante la Fiscalía, estos bares nos dejan muchos problemas todos los fines de semana", aclaró el uniformado.

La Procuraduría Ambiental y del Ordenamiento Territorial informó a este diario que el negocio cuenta con una denuncia que está en investigación por ruido generado en el establecimiento.

En un recorrido se observó que el negocio tiene sellos de clausura en la entrada: unos del Invea y otros de la Fiscalía. Aún están los letreros que indican que no se permite la entrada a menores de edad y es requisito llevar identificación oficial.

Por dentro todavía hay luces prendidas, basura en el piso, la barra de bebidas está llena y también hay un refrigerador con cervezas.

PIDE PONER ORDEN. Akabani Hneide explicó que anteriormente hubo una simplificación administrativa que le permitió a los restaurantes abrir con un sólo piso para incentivar la inversión y el empleo, pero no significa que ante una queja vecinal el Gobierno de la Ciudad y las alcaldías no tengan facultad de hacer visitas de verificación o iniciar un procedimiento administrativo.

"Cada institución tiene que cumplir lo que manda la Ley para la apertura de un establecimiento. El apoyo para víctimas correspondería al Gobierno de la Ciudad, o a la Fiscalía en su área de apoyo a víctimas, por oficio debe haber una investigación penal", dijo.

El secretario sugirió que el Congreso de la Ciudad de México debe trabajar en



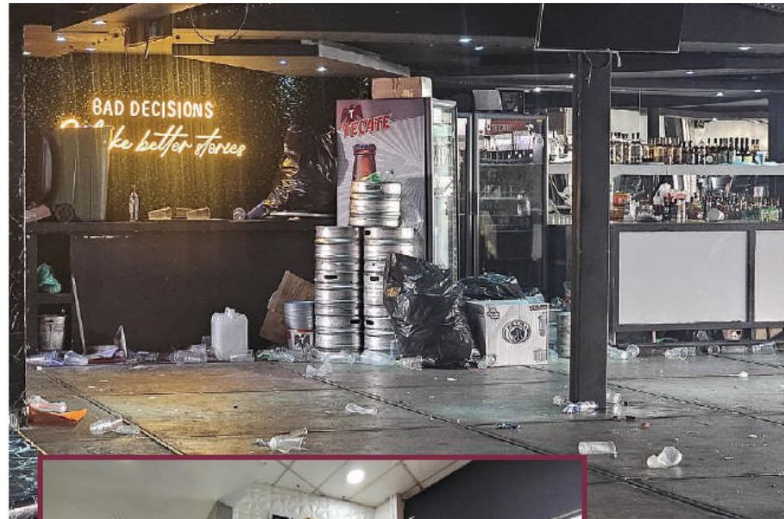
la clasificación de los establecimientos mercantiles que corresponden a giros como restaurante bar con música viva, o bares con venta de alimentos, con la finalidad de tipificarlos y los establecimientos no realicen otras actividades mercantiles que no sean las autorizadas.

Expresó que se debe garantizar a los consumidores la oferta que, de acuerdo con la apertura del negocio, puede ofrecer el establecimiento, es decir, se trata de un trabajo en conjunto con el Gobierno de la Ciudad de México y el Congreso capitalino para clarificar los negocios

“Todo esto debe quedar claramente establecido en la Ley de Establecimientos Mercantiles, vamos a trabajar para que haya transparencia, pero más allá de las cuestiones normativas, es un tema sanitario de salud pública, la cual procede a una verificación en la materia”, indicó el titular de la Sedeco.

El secretario subrayó que sólo por una queja ciudadana se puede llevar a cabo una verificación, pero en casos como la intoxicación de jóvenes en el bar Black, se debería analizar si procede una verificación generalizada a todos los giros mercantiles de la zona, pero eso compete al Invea.

Comentó que por el tipo de incidente; es decir, la intoxicación, fue tarea de la Secretaría de Salud clausurar el lugar por cuestiones sanitarias.



Fotos: Eunice Cruz | La Razón

EL NEGOCIO está suspendido y dentro aún hay luces prendidas.

EL DATO

EL JEFE DE GOBIERNO, Martí Batres, dijo el 8 de junio que emprenderán acciones penales en contra de la empresa que tiene el bar y el dueño del edificio.

3

Veces fue cerrado el bar Black pero cambió de razón social

Mil

Jóvenes, aproximadamente, entraron al negocio de Madero

“**TODO** estaba lleno y los encargados perdieron todo, también los 400 mil pesos que llevaban de venta ese día según lo que me dijeron, no les conviene ni regresar, porque dejaron muchas broncas aquí, la seguridad no se dio abasto ese día, eran montones y montones de chamacos”



Buscan autoridades autorregular establecimientos de comida con el fin de reducir su desperdicio

Sedema: contribuir a la seguridad alimentaria, el propósito

ROCÍO GONZÁLEZ ALVARADO Y SANDRA HERNÁNDEZ GARCÍA

La Secretaría de Medio Ambiente dio a conocer el programa de certificación cero residuos de alimentos de la Ciudad de México, dirigido a establecimientos mercantiles donde se expende comida, a fin de reducir su desperdicio y aprovecharlos para contribuir a la seguridad alimentaria de la ciudadanía.

En el aviso publicado en la *Gaceta Oficial*, la dependencia destaca que con el inventario de residuos sólidos más reciente, las estaciones de transferencia reciben 964 toneladas de alimentos diariamente, principalmente frutas y hortalizas, de las cuales sólo 28.128 toneladas fueron donadas en 2022 a comedores públicos y comunitarios.

Señala que la certificación es un instrumento de autorregulación en modalidad voluntaria, diseñado con un proceso de aplicación y evaluación de criterios, en el que podrán participar tiendas de autoservicio, restaurantes, supermercados, hospitales, hoteles, mercados públicos, concentraciones y centrales de abasto, y los negocios que deseen incorporarse.

Entre los objetivos se encuentran evitar la pérdida de alimentos, asegurar el derecho a la alimentación y brindar beneficios sociales que permitan mejorar la calidad de vida de los capitalinos por medio de estrategias de consumo responsable de productos alimenticios.

Aprueban ley ambiental

Por otra parte, a unos días de que se realice un periodo extraordinario en el Congreso de la Ciudad de México, en comisiones se aprobó la ley de responsabilidad ambiental, que reconoce que el daño ocasionado al medio ambiente y a la salud de las personas como consecuencia, directa o indirecta, de un daño de este tipo. Asimismo,

determina la reparación integral de los daños ambientales cuando sean de competencia local, de acuerdo con el esquema de distribución de competencias previsto en la Constitución capitalina y en las leyes vigentes en la materia.

También señala que la preservación de las áreas naturales y la promoción de la reforestación urbana no sólo mejorarán la calidad de vida de los habitantes, sino que también fortalecerán la resiliencia de la ciudad ante los efectos del cambio climático.

Presentan programa de certificación de cero residuos de estos productos

