RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA

Ciudad de México, a 30 de abril de 2010.

La Subprocuraduría de Protección Ambiental de la Procuraduria Ambiental y del Ordenamiento Territorial del Distrito Federal, con fundamento en los artículos 5 fracciones I y X, 6 fracción III, 15 BIS 4 fracciones I y XII, 19, 21, 27 fracciones III y IV, 30 BIS 2 de la Ley Orgánica de la Procuraduria Ambiental y del Ordenamiento Territorial del Distrito Federal, y 91 segundo párrafo de conformidad al artículo Quinto transitorio contenido en las modificaciones al Reglamento de su Ley Orgánica publicadas en la Gaceta Oficial del Gobierno del Distrito Federal el 3 de noviembre de 2009, habiendo analizado los elementos contenidos en el expediente número PAOT-2008-1290-SPA-662, relacionado con la denuncia presentada ante este organismo descentralizado, emite la presente Resolución considerando lo siguiente:

ANTECEDENTES

Con fecha 7 de noviembre de 2008, una persona que en apego al artículo 38 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Distrito Federal, ejerció su derecho a solicitar que sus datos personales sean considerados como información confidencial, denuncia ante esta institución que *(...) Sobre la Calle Ingenieros Militares, entre las Calles de Rafael Reyes Espíndola y Rodolfo Gaona, Colonia Periodista, Delegación Miguel Hidalgo, a espaldas del centro comercial Sams y Wal-Mart Toreo, se encuentran varios puestos de comida al parecer irregulares, los cuales generan residuos sólidos principalmente de alimentos (...) los cuales tiran diariamente durante la noche en una alcantarilla, generando malos olores y fauna nociva (...)*

ATENCIÓN E INVESTIGACIÓN

Esta Subprocuraduría, mediante Acuerdo de Admisión con número de folio PAOT-200-2752-2008 de fecha 21 de noviembre de 2008, admitió a trámite la denuncia radicándose en esta unidad administrativa en la Dirección de Emisión y Seguimiento de Sugerencias y Recomendaciones Ambientales bajo el expediente número PAOT-2008-1290-SPA-662, el acuerdo se notificó a la persona denunciante mediante cédula de notificación el 1 de diciembre de 2008.

En atención a lo instruido en el numeral Quinto del Acuerdo de Admisión PAOT-200-2752-2008, siendo las 11:15 horas del día 1 de diciembre de 2008, personal adscrito a esta Subprocuraduría realizó la visita de reconocimiento de los hechos denunciados, constatando que:

> *(...) Se encuentran instalados en la banqueta 9 puestos semifijos, de los cuales un puesto es de atoles, tres puestos venden dulces de todo tipo, un puesto de revistas,*

uno de jugos y tres puestos de tacos. Sobre la Calle Boulevard Ingenieros Militares esquina con la Calle Rafael Reyes Espíndola, se encuentran instalados en la banqueta dos contenedores de basura de color verde, a un costado en el asfalto se encuentran dos coladeras de las cuales se observan sucias y desprendiendo olores a putrefacción (descomposición), asimismo, en la Calle Boulevard Ingenieros Militares esquina con la Calle Rodolfo Gaona, se encuentran instalados en la banqueta dos contenedores más de basura de color verde (...)

Mediante oficios números PAOT-200.3-1948-2008 y PAOT-05-300/220-298-2009 de fecha 5 de diciembre de 2008 y 10 de marzo de 2009, se solicito a la Dirección General Jurídica y de Gobierno de la Delegación Miguel Hidalgo, si los 9 puestos semifijos que se encuentran ubicados en Calle Boulevard Ingenieros Militares, a espaldas de Wal-Mart Toreo, Colonia Periodista, Delegación Miguel Hidalgo, C.P. 11220, cuentan con los permisos correspondientes para ocupar el espacio público en el que se encuentran, así como los datos de los propietarios.

Al respecto, con fecha 25 marzo de 2009, se recibió en esta Subprocuraduría el oficio número MH-DGJG-DJ-SAJ-01397-2009 de fecha 20 de marzo del 2009, mediante el cual la la Dirección General Jurídica y de Gobierno de la Delegación Miguel Hidalgo, informó que:

(...) Solicita a la Coordinadora de Mercados y Comercio en la Vía Pública de la Delegación Miguel Hidalgo, remita la información solicitada directamente a la Dirección de Emisión y Seguimiento de Sugerencias y Recomendaciones Ambientales de la PAOT, para lo cual turno el oficio de referencia así como sus anexos para efectos de que se de respuesta a dicha solicitud (...)

Mediante oficio número PAOT-05-300/220-0029-2009 de fecha 13 de enero de 2009, esta Subprocuraduria informó a la persona denunciante sobre las diligencias practicadas hasta ese momento, por parte de este organismo descentralizado, en atención a su escrito de denuncia, a fin de estar en posibilidad de emitir la Resolución que conforme a Derecho corresponda.

Mediante oficios números PAOT-200.3-1947-2008 y PAOT-05-300/220-299-2009 de fecha 5 de diciembre de 2008 y 10 de marzo de 2009, se solicitó a la Dirección de la Jurisdicción Sanitaria de Miguel Hidalgo de la Secretaría de Salud del Distrito Federal, una visita de diagnóstico y fomento sanitario a los puestos semifijos ubicados en Calle Boulevard Ingenieros Militares, a espaldas de Wal-Mart Toreo, Colonia Periodista, Delegación Miguel Hidalgo, C.P. 11220.

Al respecto, con fecha 20 de mayo de 2009, se recibió en esta Subprocuraduría el oficio número JSMH-3101-09 de fecha 18 de mayo de 2009, mediante el cual la Dirección de la Jurisdicción Sanitaria de Miguel Hidalgo de la Secretaría de Salud del Distrito Federal, informó que:

(...) El día 02 de abril del presente se realizó Visita de Fomento Sanitario en 5 establecimientos semifijos ubicados a espaldas del Wal-Mart Toreo con los giros de torteria, mariscos preparados, jugos y licuados, cocina económica y antojitos, anteriormente un local funcionaba como taqueria sin embargo ahora el local con giro de tortería lo utiliza como bodega.

Al realizar el recorrido se observaron las siguientes anomalias sanitarias:

- *El personal que manipula los alimentos no cuenta con cubrepelo sólo utiliza una gorra la cual no cubre totalmente el cabello, ninguno tiene colocado cubreboca, además de que portan accesorios como anillos y relojes; algunos no tiene puesto mandil y tienen las uñas largas.*
- *El personal consume alimentos al momento de atender al cliente.*
- *Los alimentos se encuentra expuestos al medio ambiente o bien, colocan los productos que requiere refrigeración sobre el mostrador, dando todo el rayo del sol en los mismos y en abundantes cantidades (milanesa, embutidos, lácteos, salsas, verduras ya picadas, etc.).*
- *La mayoria utiliza todavia tabla de madera para picar sus alimentos.*
- *Lavan sus utensilios en una tina con agua grasosa ya que no la cambian constantemente.*
- *No cuentan con un procedimiento de limpieza y desinfección de frutas y verduras, así como de la potabilización del agua que utilizan.*
- *Se observa materia prima (verduras, embutidos, etc) al ras del suelo.*
- *Algunos de los locales requieren de limpieza general de las estructuras.*
- *Las lámparas y focos no cuentan con protecciones.*
- *Las instalaciones eléctricas, se encuentra por encima de donde colocan los alimentos.*
- *Los botes de basura no tienen rótulo, tapa, bolsa e incluso uno de los locales no cuenta con bote.*

- *No tienen un área especifica para guardar sus objetos personales y otra para los materiales de limpieza y desinfección.*

- *La misma persona que prepara los alimentos es la que tiene contacto con el dinero.*

Se establecieron las siguientes recomendaciones sanitarias con un plazo de 15 días para su cumplimiento:

- *Que todo el personal que está en contacto con los alimentos utilice adecuadamente el cubrepelo (que cubra todo el cabello), malla o red debajo de gorra y cubreboca (que cubra nariz y boca).*

- *Que el personal no porte aretes, pulseras, anillos, relojes. No comer o masticar chicle durante sus horas de trabajo.*

- *Que todo el personal tenga las uñas recortadas al ras y lleven a cabo una adecuada técnica para el lavado de manos.*

- *Mantener todos los alimentos tapados, los que requieran refrigeración como son embutidos, lácteos, cárnicos colocarlos en una hielera con su capa de hielo con un espacio de separación y con su desagüe. Si colocan alimento en el mostrador que sea en poca cantidad y en una charola de acero inoxidable con su correspondiente cama de hielo.*

- *Cambiar todas las tablas de madera de picar por tablas de polietileno.*

- *Llevar todos los utensilios limpios y desinfectados desde su casa para evitar lavarlos en el local y así evitar tenerlos en la tina con agua sucia de los restos del alimento, para lo cual se le puede colocar al plato una bolsa de plástico y retirarla.*

- *Colocar protecciones a todas las lámparas.*

- *Tener su área para todos los materiales de limpieza y desinfección.*

- *Tener su área para sus objetos personales.*

- *Contar con bote de basura con tapa, bolsa y rótulo que diga basura.*

Se entregó copia de oficio de la visita y de recomendaciones al encargado de cada establecimiento, por lo que una vez que se cumplió el plazo máximo comprometido se programó una nueva visita.

Cabe destacar que en fecha 21 de Abril de 2008 se recibió en esta Jurisdicción Sanitaria una solicitud para realizar una inspección sanitaria en 6 puestos semifijos ubicados a la altura del No. 106 de la Calle Ingenieros Militares, Colonia Periodista, por parte de la Subdirección de Área de la Tercera Visitaduria General de la Comisión de Derechos Humanos del Distrito Federal. Por lo que el 06 de mayo se llevó a cabo una Visita Inicial de Fomento Sanitario en 6 puestos semifijos ubicados a espaldas de Wal-Mart. Toreo los cuales tenían el giro de cocina económica, mariscos preparados, tortería, taquería, antojitos y jugos y licuados, respectivamente.

Derivado de la Visita de Fomento Sanitario se establecieron recomendaciones sanitarias con los encargados de los locales ya que se percibieron anomalías sanitarias y se llevaron a cabo diversas Visitas de Seguimiento a las Recomendaciones emitidas, hasta obtener el cumplimiento total de las recomendaciones Sanitarias el día 02 de julio, por lo que se exhortó a los locatarios a continuar con las buenas prácticas de higiene y sanidad, cerrándose en ese momento el expediente abierto.

El día 17 de abril del presente año se llevo a cabo la visita de seguimiento a recomendaciones a dichos establecimientos semifijos, encontrando uno de ellos cerrado (giro de marisquería) y en los demás se observó lo siguiente: En el puesto de antojitos y tortería, el personal utiliza su red, pero no cubrebocas, han colocado el bote de basura, con tapa, pero falta el rótulo, tienen parte de los alimentos tapados con aluminio, pero faltan los guisados en la parrilla y salsas. El puesto de cocina económica, el de juguería y licuados continúa sin mejoras. Se anexa copia de las cartas firmadas por vecinos donde dan su consentimiento para que laboren en esta calle siempre y cuando se comprometan a mantenerla limpia la cual se obtuvo por parte de uno de los locatarios, para que quedara de antecedente en el expediente.

El día 22 de abril del presente se llevó a cabo otra visita de seguimiento en donde se pudo observar que las condiciones de los puestos de antojitos y tortería han mejorado, los puestos de juguería y marisquería continúan en las mismas condiciones, únicamente en el puesto de cocina económica se observa el cumplimiento total a las recomendaciones por lo que se cierra el expediente correspondiente. De manera general se observaron nuevamente las siguientes anomalías: Personal no porta red, cubrebocas, o lo emplea incorrectamente, uniforme de trabajo sucio. Se observan alimentos sin tapar, falta aseo en algunos locales, manipulan dinero y alimentos al mismo tiempo, objetos en desuso dentro del local, alimentos a ras de suelo, uso de tablas de madera para picar, focos y lámparas sin protección, botes de basura sin rótulo y algunos sin tapa ni bolsa de plástico.

Se emitieron nuevamente las recomendaciones necesarias y se estableció un plazo de 8 días:

El dia 15 de Mayo, se realiza la visita de seguimiento a recomendaciones a dichos establecimientos semifijos, al realizar el recorrido por los 4 puestos que aun no cumplían con las recomendaciones se observa en general en el personal que labora, el uso de red, gorra, cubreboca adecuadamente colocado, uniforme limpio, alimentos tapados, la utilización de guantes para cobrar, no hay alimentos al ras del suelo, ya hicieron el cambio de tablas de madera por tablas de polietileno. Se encuentran aseados los locales, ya sacaron materiales en desuso y algunos pintaron las estructuras del local, colocaron protecciones provisionales a los focos y lámparas, los botes de basura rotulados y con su tapa.

En vista del cumplimiento total a las recomendaciones hechas desde el inicio a los 5 establecimientos, se exhorto a cada uno de los interesados a continuar el seguimiento diario a las mismas, se cierra el expediente abierto en esta Jurisdicción Sanitaria (...)

Mediante oficios números PAOT-05-300/220-0487-2009, PAOT-05-300/220-0699-2009, PAOT-05-300/200-1915-2009 y PAOT-05-300/200-0469-2010 de fechas 30 de abril, 15 de junio, 24 de agosto del 2009 y 22 de febrero de 2010, se solicitó a la Coordinación de Mercados y Comercio en la Vía Pública de la Delegación Miguel Hidalgo, a través del Jefe Delegacional de Miguel Hidalgo, si los 9 puestos semifijos que se encuentran ubicados en Calle Boulevard Ingenieros Militares, entre las Calles de Rafael Reyes Espindola y Rodolfo Gaona, a espaldas de Wal-Mart Toreo, Colonia Periodista, Delegación Miguel Hidalgo, C.P. 11220, cuentan con las autorizaciones correspondientes para ocupar la vía pública en el que se ubican, así como para ejercer el giro de su actividad; así como los datos de los propietarios.

Al respecto, con fecha 23 de marzo de 2010, se recibió en esta Subprocuraduría el oficio número DGJG-DG-CMCVP-193-2010 de fecha 19 de marzo de 2010, mediante el cual la Coordinación de Mercados y Comercio en la Vía Pública de la Delegación Miguel Hidalgo, informó que:

(...) Se giró instrucciones al personal adscrito a la Unidad Departamental de Comercio en Vía Pública a efecto de realizar la recopilación de los documentos que acrediten la legal operación de los comerciantes en cuestión. En este sentido se desprende que en efecto, existen nueve puestos en la ubicación antes referida, de los cuales 8 de ellos acreditan estar incorporados al Sistema del Comercio en la Vía Pública, denominado SISCOVIP, asimismo exhiben pagos al corriente por concepto de los aprovechamientos por el uso o explotación de las vías y áreas públicas, tal y como lo establece el artículo 321 del Código Financiero del Distrito Federal, de manera que cuentan con el permiso correspondiente para realizar el comercio en la vía pública. Los 8 casos en comento son los siguientes:

Cuadro 1. Datos de los propietarios.

No.	NOMBRE	SUBGIRO
1	Juana Morales Olvera	Antojitos Mexicanos y Refrescos
2	Aurora González Ramírez	Tacos de Canasta y Refrescos
3	Juana Alba Serrano	Alimentos y Bebidas
4	Ydelfonso Reyes Carrasco	Jugos y Licuados
5	Ofelio Querito Hernández	Mariscos, Caldos y Refrescos
6	Virgilio Cortez López	Dulces
7	Isidro Cruz Flores	Alimentos Preparados
8	Delfino Zamudio López	Tortas y Refrescos

De igual manera le informo que respecto al puesto en cuestión, iniciaré las acciones necesarias con la finalidad de determinar con la debida certeza su situación jurídica y, de ser el caso, gestionaré administrativamente el procedimiento jurídico correspondiente que tenga como objetivo el retiro de las mercancías o enseres que afecten la vía pública (...)

Con fecha 29 de abril de 2010, siendo las 14:50 horas, personal adscrito a esta Subprocuraduría realizó una nueva visita de reconocimiento de los hechos denunciados, constatando que:

(...) Los puestos semifijos que se encontraban sobre la banqueta de la Calle Ingenieros Militares, ya no se encuentran, solo está un local de periódicos y revistas, dichos puestos fueron reubicados sobre la banqueta de la Calle Rafael Reyes Espíndola. En el acto no se perciben olores de ningún tipo. Las coladeras de la Calle Ingenieros Militares no desprenden olores y se observan en buenas condiciones. Continuando con el recorrido por la Calle Rafael Reyes se observan 9 puestos semifijos, en la esquina de las calles antes citadas se encuentra ubicada sobre el asfalto una coladera la cual no desprende olores (...)

ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN Y DISPOSICIONES JURÍDICAS APLICABLES

Del análisis del escrito inicial de la denuncia, así como de los hechos acreditados en el expediente y descritos en el apartado de atención e investigación del presente instrumento es de considerar lo siguiente:

Dentro de las gestiones de esta Subprocuraduría, se realizó la visita de reconocimiento de los hechos denunciados, donde se constató la existencia de 9 puestos semifijos instalados sobre banqueta de la Calle Boulevard Ingenieros Militares, con los siguientes giros: un puesto de

atoles, tres puestos de dulces de todo tipo, un puesto de revistas, un puesto de jugos y tres puestos de tacos, asimismo, se encuentran instalados 4 contenedores de basura de color verde, a un costado de los puestos se ubican dos coladeras, las cuales se observan sucias y desprendiendo olores a putrefacción (descomposición).

Derivado de lo anterior, se solicitó a la Dirección de la Jurisdicción Sanitaria de Miguel Hidalgo de la Secretaria de Salud del Distrito Federal, una visita de diagnóstico y fomento sanitario a los puestos semifijos ubicados en Calle Boulevard Ingenieros Militares, Colonia Periodista, Delegación Miguel Hidalgo, C.P. 11220, informando que el 2 de abril de 2009, se llevó a cabo la Visita de Fomento Sanitario a los establecimientos semifijos ubicados en la dirección en cita, encontrando las siguientes anomalías sanitarias:

- El personal que manipula los alimentos, no cuenta con cubrepelo, no cuentan con cubre boca, portan accesorios como anillos y relojes, no usan mandil, tienen las uñas largas, consumen alimentos al momento de atender al cliente. Los alimentos se encuentran expuestos al medio ambiente y lavan sus utensilios en una tina con agua grasosa.

- No cuentan con un procedimiento de limpieza y desinfección de frutas y verduras, la materia prima se encuentra al ras del suelo, la persona que prepara los alimentos es la que tiene contacto con el dinero.

- Los locales necesitan mantenimiento en general, las lámparas y focos no cuentan con protecciones, las instalaciones eléctricas, están colocadas por encima de los alimentos, los botes de basura no tienen rótulo, tapa, ni bolsa, no cuentan con un área específica para guardar sus objetos personales y otra para los materiales de limpieza y desinfección.

Derivado de lo anterior, se establecieron las siguientes recomendaciones sanitarias:

- Todo el personal que está en contacto con los alimentos utilice cubrepelo (que cubra todo el cabello), malla o red debajo de gorra y cubreboca (que cubra nariz y boca), el personal no debe portar aretes, pulseras, anillos, relojes, no comer o masticar chicle durante sus horas de trabajo, tener las uñas recortadas al ras y llevar a cabo una adecuada técnica para el lavado de las manos.

- Mantener todos los alimentos tapados, los que requieran refrigeración como son embutidos, lácteos, cárnicos colocarlos en una hielera con su capa de hielo con un espacio de separación y con su desagüe, no utilizar tablas de madera para picar reemplazarlas por tablas de polietileno, no manipular al mismo tiempo alimentos y dinero.

- Colocar protecciones a todas las lámparas, tener un área especifica para los materiales de limpieza y desinfección, contar con un área para los objetos personales, contar con bote de basura con tapa, bolsa y rótulo que diga basura.

Asimismo, el 22 de abril de 2009, se llevo a cabo la visita de seguimiento a los puestos en comento, constatando que las medidas de seguridad e higiene han mejorado, de igual modo, el 15 de mayo de 2009, se realizó una nueva visita de seguimiento a los puestos semifijos de referencia, observando que el personal en general cuenta con el uso de red, gorra, cubreboca adecuadamente colocado, uniforme limpio, alimentos tapados, la utilización de guantes para cobrar, no hay alimentos al ras del suelo, realizaron el cambio de tablas de madera por tablas de polietileno, los locales se encuentran aseados, no hay material en desuso, algunos pintaron las estructuras de su local, colocaron protecciones provisionales a los focos y lámparas, los botes de basura rotulados y con tapa.

Por lo referido anteriormente, no se viola a lo establecido en las especificaciones sanitarias establecidas en las siguientes normas:

- Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Practicas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.

- Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

Continuando con las gestiones de la denuncia, se solicitó a la Coordinación de Mercados y Comercio en la Vía Pública de la Delegación Miguel Hidalgo, si los 9 puestos semifijos que se encuentran ubicados en Calle Boulevard Ingenieros Militares, Colonia Periodista, Delegación Miguel Hidalgo, C.P. 11220, cuentan con las autorizaciones correspondientes para ocupar la vía pública en el que se ubican, así como para ejercer el giro de su actividad y los datos de los propietarios, informando que existen nueve puestos en la ubicación antes referida, de los cuales 8 de ellos acreditan estar incorporados al Sistema del Comercio en la Vía Pública, denominado SISCOVIP, exhibiendo los pagos por concepto de aprovechamiento por el uso o explotación de la vía y áreas públicas, con forme a lo establecido en el artículo 321 del Código Financiero del Distrito Federal.

Asimismo, cuentan con los permisos correspondientes para realizar el comercio en la vía pública, los cuales son:

Cuadro 2. Datos de los propietarios.

No.	NOMBRE	SUBGIRO
1	Juana Morales Olvera	Antojitos Mexicanos y Refrescos
2	Aurora González Ramírez	Tacos de Canasta y Refrescos
3	Juana Alba Serrano	Alimentos y Bebidas
4	Ydelfonso Reyes Carrasco	Jugos y Licuados
5	Ofelio Querito Hernández	Mariscos, Caldos y Refrescos
6	Virgilio Cortez López	Dulces
7	Isidro Cruz Flores	Alimentos Preparados
8	Delfino Zamudio López	Tortas y Refrescos

Respecto a lo anterior, se cumple con el artículo 11 fracciones II y V del Reglamento de Construcciones para el Distrito Federal que a letra dice *(...) no se autorizará el uso de la vía pública en los siguientes casos:*

- *Para obras destinadas a actividades o fines que ocasionen molestias a los vecinos tales como la producción de polvos, humos, malos olores, gases, ruidos y luces intensas.*

- *Para construir o instalar cualquier elemento, obra o establecimiento fijo semifijo, que no observe las restricciones establecidas en este Reglamento y demás disposiciones aplicables (...)*

Con fecha 29 de abril del 2010, personal adscrito a esta Subprocuraduría realizó una nueva visita de reconocimiento de los hechos denunciados, constatando que los puestos semifijos que se encontraban sobre la banqueta de la Calle Ingenieros Militares, ya no se encuentran, solo está un local de periódicos y revistas, dichos puestos fueron reubicados sobre la banqueta de la Calle Rafael Reyes Espíndola. Las coladeras que se ubican sobre el asfalto de la Calle Ingenieros Militares, no desprenden olores de ningún tipo y se observan en buenas condiciones.

RESULTADO DE LA INVESTIGACIÓN

Existen elementos que permitan a esta Subprocuraduría concluir con lo siguiente;

1. Se constató la existencia de 9 puestos semifijos instalados sobre banqueta de la Calle Boulevard Ingenieros Militares, Colonia Periodista, Delegación Miguel Hidalgo, C.P. 11220.

2. La Dirección de la Jurisdicción Sanitaria de Miguel Hidalgo de la Secretaría de Salud del Distrito Federal, llevó a cabo la visita de diagnóstico y fomento sanitario a los puestos semifijos ubicados en la dirección en comento, constatando que los establecimientos cumplen con las especificaciones sanitarias, establecidas en las normas NOM-093-SSA1-1994 y NOM-120-SSA1-1994.

3. La Coordinación de Mercados y Comercio en la Vía Pública de la Delegación Miguel Hidalgo, informó que los puestos en comento, cuentan con los permisos correspondientes para realizar el comercio en la vía pública.

En virtud de lo expuesto, de conformidad con lo dispuesto en los artículos citados en el primer párrafo de este instrumento es de resolverse y se:

---------- **R E S U E L V E** ----------

PRIMERO.- Téngase por concluido el expediente en el que se actúa, de conformidad con el artículo 27 fracción III de la Ley Orgánica de la Procuraduría Ambiental y del Ordenamiento Territorial del Distrito Federal.

SEGUNDO.- Remítase el expediente en el que se actúa a la Unidad Administrativa correspondiente, para su archivo y resguardo.

TERCERO.- Notifíquese la presente Resolución a la persona denunciante.

Así lo proveyó y firma por duplicado Mónica Viétnica Alegre González, Subprocuradora de Protección Ambiental, de la Procuraduría Ambiental y del Ordenamiento Territorial del Distrito Federal.

C.c.p.- Diana Ponce Nava.- Procuradora Ambiental y del Ordenamiento Territorial del Distrito Federal

FJRM/MIRB/JAJ