

GERENCIA REGIONAL DE CONTROL DE TACNA

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 5469-2025-CG/GRTA-SVC

VISITA DE CONTROL
MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA
TACNA - TACNA - TACNA

**“FUNCIONAMIENTO, OPERATIVIDAD Y CONDICIONES DE
SALUBRIDAD DEL MERCADO CENTRO COMERCIAL GRAU
DE LA PROVINCIA DE TACNA”**

PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 13 DE JUNIO DE 2025 AL 19 DE JUNIO DE 2025

TOMO I DE I

TACNA, 30 DE JUNIO DE 2025

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 5469-2025-CG/GRTA-SVC

**“FUNCIONAMIENTO, OPERATIVIDAD Y CONDICIONES DE SALUBRIDAD DEL MERCADO
CENTRO COMERCIAL GRAU DE LA PROVINCIA DE TACNA”**

ÍNDICE

DENOMINACIÓN	N° Pág.
I ORIGEN	1
II OBJETIVOS	1
III ALCANCE	1
IV INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	1
V SITUACIONES ADVERSAS	3
VI DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	27
VII INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	27
VIII CONCLUSIÓN	28
IX RECOMENDACIONES	28
APÉNDICES	29

INFORME DE VISITA DE CONTROL **N° 5469-2025-CG/GRTA-SVC**

“FUNCIONAMIENTO, OPERATIVIDAD Y CONDICIONES DE SALUBRIDAD DEL MERCADO CENTRO COMERCIAL GRAU DE LA PROVINCIA DE TACNA”

I. ORIGEN

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por la Gerencia Regional de Control de Tacna mediante oficio n.° 000724-2025-CG/GRTA de 13 de junio de 2025, registrado en el Sistema de Control Gubernamental - SCG con la orden de servicio n.° 02-L475-2025-186, en el marco de lo previsto en la Directiva n.° 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo”, aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y sus modificatorias.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Determinar si el mercado centro comercial Grau viene funcionando, operando y prestando servicios en las condiciones de salubridad conforme a la normativa aplicable y disposiciones internas.

2.2 Objetivos específicos

Verificar si el mercado centro comercial Grau viene operando y funcionando de conformidad a la normativa aplicable y disposiciones internas.

Verificar si el mercado centro comercial Grau viene prestando servicios en las condiciones de salubridad de conformidad a la normativa aplicable y disposiciones internas.

III. ALCANCE

La Visita de Control se desarrolló al funcionamiento, operatividad y condiciones de salubridad del mercado centro comercial Grau de la provincia de Tacna, el cual se encuentra a cargo de la Municipalidad Provincial de Tacna, que está bajo el ámbito de control de la Gerencia Regional de Control de Tacna y que ha sido ejecutada del 13 de junio de 2025 al 19 de junio de 2025, en las instalaciones del mercado centro comercial Grau, ubicado en Av. Hipólito Unanue s/n del distrito, provincia y departamento de Tacna, donde se desarrollaron las actividades objeto de la Visita de Control.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD

En el marco de la descentralización y fortalecimiento de la gestión local en el Perú, el artículo IV de Título Preliminar de la Ley n.° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades establece a los gobiernos locales como actores fundamentales en la promoción del desarrollo económico y social de sus jurisdicciones. En este contexto, las municipalidades desempeñan un rol clave en la organización, administración y regulación de los mercados de abastos, espacios esenciales para el abastecimiento de productos de primera necesidad y el fomento del comercio local.

Al respecto, el artículo 83° de la citada Ley establece que las municipalidades, en materia de abastecimiento y comercialización de productos y servicios, ejercen las siguientes funciones:

“1. Funciones específicas exclusivas de las municipalidades provinciales:

1.1 *Regular las normas respecto del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, en concordancia con las normas nacionales sobre la materia.*
(...)

2. *Funciones específicas compartidas de las municipalidades provinciales:*

2.1 *Construir, equipar y mantener directamente o por concesión, mercados de abastos al mayoreo o minoristas, los cuales pueden incluir de manera complementaria, la comercialización de otros productos y servicios de uso personal y doméstico, sin contravenir la normativa vigente, y en coordinación con las municipalidades distritales en las que estuvieran ubicados.*

La municipalidad brinda las facilidades de orientación y capacitación a los comerciantes involucrados, en lo que resulte necesario y pertinente.

Esta función específica compartida de las municipalidades no las habilita a realizar actividades empresariales que no se encuentren previamente autorizadas por ley.

(...).

En ese contexto, según el artículo 92° del Reglamento de Organización y Funciones de la Municipalidad Provincial de Tacna, aprobado mediante Ordenanza Municipal N.º 032-2022 de fecha 27 de octubre de 2022, la Gerencia de Desarrollo Económico Social es el órgano de línea responsable que tiene entre sus funciones supervisar y controlar la administración de los mercados de abastos de propiedad municipal, asegurando su funcionalidad y/u operatividad, en concordancia con las políticas de desarrollo económico local y bienestar de la población.

Por su parte, el artículo 97° del referido Reglamento de Organización y Funciones establece que la Sub Gerencia de Comercialización es la responsable de facilitar a los intermediarios los espacios de comercialización de los productos que ofertan para el consumo humano, y que estos lleguen en condiciones saludables al consumidor final, teniendo entre sus funciones las siguientes:

- “ a) Programar, ejecutar y controlar la observancia normativa aplicable a la comercialización directa e indirecta de productos alimenticios de consumo humano
(...)*
- d) Evaluar y proponer el mantenimiento correctivo de las infraestructuras y equipos instalados en los mercados de propiedad municipal.*
- e) Organizar, administrar y controlar el funcionamiento de los mercados de propiedad municipal, recaudando y controlando los pagos por la merced conductiva y llevando el registro de conductores de puestos.*
- f) Controlar y velar por el cumplimiento de las normas de higiene, salubridad, peso de productos que se abastecen y se comercializan en los mercados y espacios temporales habilitados, con el apoyo de la policía Municipal e inspectores sanitarios”.*

Por lo que, las unidades orgánicas o áreas que se encuentran vinculadas a la materia de la visita de control, serán la Gerencia de Desarrollo Económico Social y la Sub Gerencia de Comercialización.

Las funciones que ambas unidades desempeñan deben ejecutarse en estricta observancia de las disposiciones emitidas por el Ministerio de Salud (MINSa), entidad que cumple un rol fundamental en la protección de la salud pública, especialmente en espacios de alta concurrencia como los mercados de abasto.

En ese marco, mediante la Resolución Ministerial N.º 631-2023-MINSa, se aprobó la Norma Sanitaria para Mercados de Abasto de Alimentos, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA).

En el marco de la inspección realizada, la Entidad proporcionó la Ordenanza Municipal N.° 0015-99, de fecha 24 de diciembre de 1999, mediante la cual se aprueba el Reglamento de Comercialización y Funcionamiento de Mercados y Ferias para el Distrito Capital de Tacna. Esta normativa establece lo siguiente:

“(…)

Título I – Disposiciones Generales

Artículo 1° El presente reglamento tiene por objeto establecer en un solo texto ordenado las normas para la autorización, habilitación y reacondicionamiento de usos de puestos de venta, estantes y otros relacionados con la prestación de servicios públicos para el acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y productos afines, en centros de expendio mayorista y minorista de la provincia de Tacna.

“(…)

Artículo 4° Para efectos del presente reglamento se entenderá por:

a) Mercado de abastos: Local cerrado en cuyo interior se encuentran contruidos y/o distribuidos establecimientos individuales de venta, organizados por secciones o giros definidos, dedicados al acopio y expendio de productos alimentarios y otros tradicionales no alimentarios, tanto mayoristas como minoristas. Se incluyen los mercados municipales zonales, mayoristas, terminales pesqueros, mercadillos o ferias populares en recintos cerrados.

Título II – De la Organización y Funciones de los Mercados

Capítulo I – De las Funciones y Atribuciones

Artículo 7°. Los mercados de abastos tienen por finalidad ofrecer al público consumidor artículos alimenticios de óptima calidad, debidamente garantizados conforme a las normas establecidas, y estarán bajo control y vigilancia de la autoridad municipal”.

En ese contexto, la actividad desarrollada tuvo como objetivo verificar el funcionamiento, operatividad y condiciones de salubridad del mercado centro comercial Grau. Para ello, se efectuó una inspección física a sus instalaciones, con el propósito de constatar el estado de su infraestructura, así como las condiciones de higiene y salubridad, en cumplimiento de la normativa vigente.

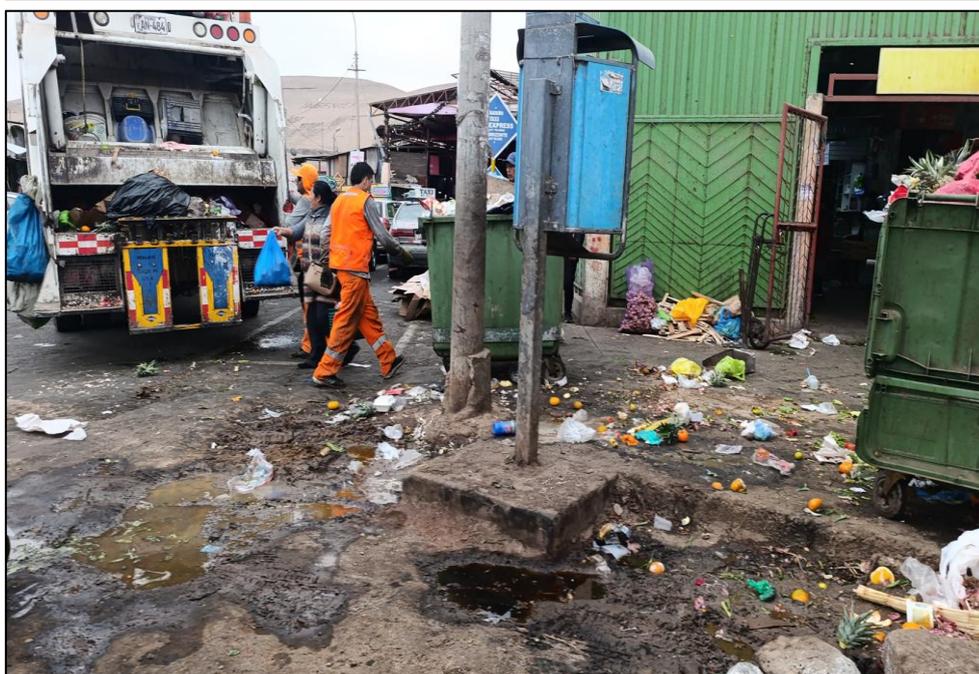
V. SITUACIONES ADVERSAS

5.1 DESCOMPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ORGÁNICOS ORIGINA FOCOS INFECCIOSOS CON PROLIFERACIÓN DE MOSCAS Y MALOS OLORES, EN LAS CALLES ALEDAÑAS Y AL INTERIOR DEL MERCADO CENTRO COMERCIAL GRAU, OCASIONARÍA CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y LA CONSECUENTE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LA POBLACIÓN.

Durante la inspección realizada a las instalaciones y calles aledañas al mercado de centro comercial Grau, se evidenció la descomposición de residuos sólidos orgánicos que originan focos infecciosos propiciando la proliferación de moscas y malos olores.

Al respecto, se evidenció falta de higiene de los contenedores y del suelo donde se encuentran ubicados, generando malos olores, la contaminación del aire, con el riesgo de la contaminación cruzada de alimentos, comprometiendo su inocuidad y poniendo en peligro la salud pública, tal como se muestra en las siguientes imágenes:

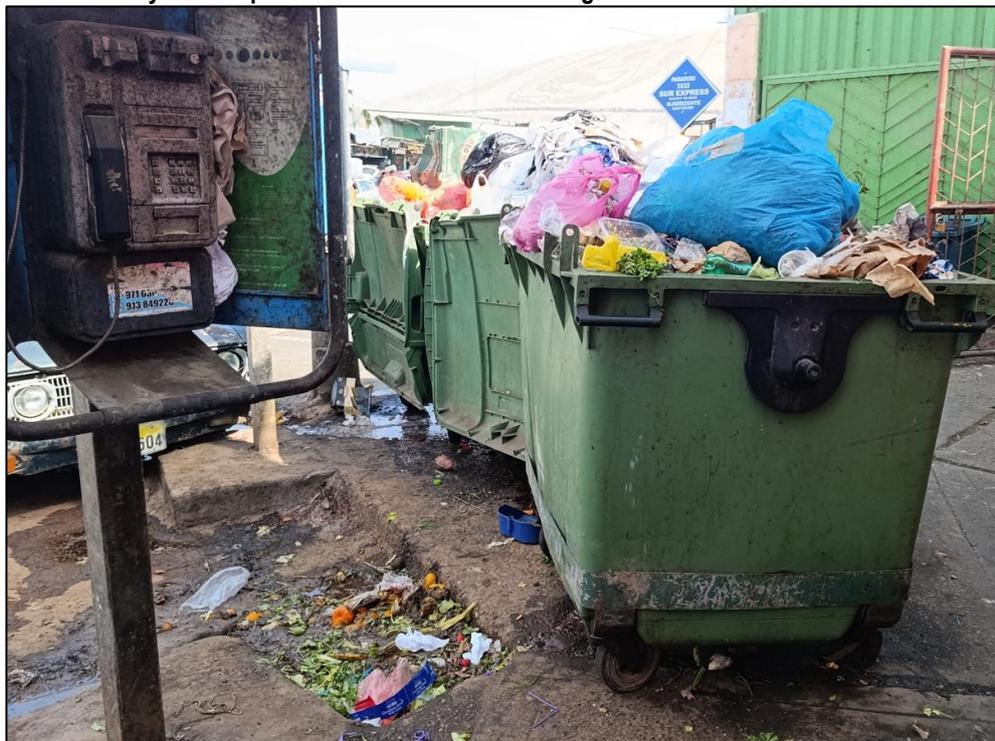
Panel Fotográfico n.º 1
Falta de higiene de los contenedores y del suelo donde se encuentran ubicados



Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Cabe precisar que el mercado centro comercial Grau cuenta con 9 contenedores para almacenamiento de residuos sólidos; sin embargo, se evidencia que no son suficientes para la cantidad de residuos que generan diariamente, ocasionando que éstos sean arrojados en las veredas, afectando la salubridad y ornato del mismo, según se muestra a continuación:

Panel Fotográfico n.º 2
Desborde y descomposición de residuos sólidos orgánicos alrededor de contenedores



Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025

Elaborado por: Comisión de Control

La contaminación también se genera por los líquidos que provienen de la descomposición de residuos sólidos orgánicos, evidenciando falta de limpieza y desinfección de las calles aledañas al mercado, tal como se muestra en las siguientes imágenes.

Panel Fotográfico n.º 3
Suelos contaminados con líquidos provenientes de la descomposición
de residuos sólidos orgánicos



Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

La falta de higiene de los contenedores y calles donde se encuentran ubicados viene generando la presencia de moscas y favorece la propagación de roedores, la contaminación del aire de la zona circundante y la contaminación cruzada de alimentos, comprometiendo su inocuidad y poniendo en peligro la salud pública, tal como se muestra en la siguiente imagen:

Imagen n.º 1

Presencia de moscas en los contenedores y calles aledañas al mercado



Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

La falta de higiene de los contenedores y del piso sobre el cual se ubican también se presenta en la zona comercial del mercado, tornándose crítica al estar próximos a los puestos de venta, según se muestra en las imágenes siguientes:

Imagen n.º 2

Presencia de moscas en los contenedores ubicados próximos a los puestos de venta



Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 3
Falta de higiene de contenedores ubicados próximos a los puestos de venta



Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025

Elaborado por: Comisión de Control

Lo antes señalado impide que el mercado cumpla con los estándares necesarios para acceder a una Certificación en Principios Generales de Higiene (PGH) la cual se emite en el marco del Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y el Programa de Higiene y Saneamiento.

Los hechos expuestos están relacionados con la normativa siguiente:

- **Decreto Legislativo n.º 1278 que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos de 22 de diciembre de 2016 y modificatorias.**

“(…)

Artículo 3.- Servicio de limpieza pública

El Estado garantiza la prestación continua, regular, permanente y obligatoria del servicio de limpieza pública que comprende el servicio de recolección, transporte, valorización, transferencia y disposición final de los residuos sólidos de los predios de la jurisdicción, residuos de la construcción y demolición de obras menores, así como el servicio de barrido y limpieza de vías, plazas y demás áreas públicas.

La limpieza pública es un servicio público esencial y regular que contribuye a la salud de la población y al mejoramiento del ambiente. Su prestación, en las mejores condiciones de calidad y eficiencia, es garantizada por los gobiernos locales.

Artículo 4.- Ámbito de aplicación

El presente Decreto Legislativo se aplica a:

(…)

- b) Las actividades, procesos y operaciones de la gestión y manejo de residuos sólidos, desde la generación hasta su destino final, incluyendo todas las fuentes de generación,

priorizando la valorización de los residuos. Asimismo, comprende las actividades de internamiento, almacenamiento, tratamiento (...).

(...)

Artículo 36.- Almacenamiento

(...)

El almacenamiento de residuos municipales y no municipales se realiza en forma segregada, en espacios exclusivos para este fin, considerando su naturaleza física química y biológica, así como las características de peligrosidad, incompatibilidad con otros residuos y las reacciones que puedan ocurrir con el material de recipiente que lo contenga, con la finalidad de evitar riesgos a la salud y al ambiente.

Los residuos generados en espacios públicos son almacenados en contenedores debidamente acondicionados de acuerdo a criterios sanitarios y ornamentales, y su implementación y manejo son de responsabilidad de la municipalidad donde se encuentre.

(...)"

- **Reglamento del Decreto Legislativo n.° 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos, aprobado con Decreto Supremo n.° 014-2017-MINAM, publicado el 21 de diciembre de 2017 y modificado con Decreto Supremo n.° 001-2022-MINAM publicado el 9 de enero de 2022.**

"(...)

CAPÍTULO II

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE LIMPIEZA PÚBLICA A CARGO DE LAS MUNICIPALIDADES

SUB CAPÍTULO 1

ASPECTOS GENERALES

Artículo 21.- Aspectos generales

Las municipalidades son responsables de brindar el servicio de limpieza pública, el cual comprende el barrido, limpieza y almacenamiento en espacios públicos, (...), en el ámbito de su jurisdicción.

(...)

SUB CAPÍTULO 2

BARRIDO, LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO EN ESPACIOS PÚBLICOS

(...)

Artículo 26.- Almacenamiento de residuos sólidos en espacios de uso público

El almacenamiento de los residuos sólidos municipales en espacios públicos, centros comerciales e instituciones públicas, debe realizarse conforme a lo establecido en el último párrafo del artículo 36 del Decreto Legislativo n.° 1278. La capacidad de carga de los dispositivos de almacenamiento debe determinarse en función de la generación y la frecuencia de recolección, de tal manera que esta nunca sea rebasada, a fin de evitar la dispersión de los residuos sólidos. Dicho almacenamiento debe facilitar las operaciones de carga, descarga y transporte de los residuos sólidos.

(...)"

- **NTS n.° 205-MINSA/DIGESA-2023, Norma Sanitaria para mercado de abasto de alimentos, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 631-2023/MINSA publicada el 6 de julio de 2023.**

"(...)

VI. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

5.3. Generalidades sobre servicios básicos

(...)

5.3.3. Aguas residuales y residuos sólidos

(...)

- b) Los residuos sólidos generados en cada puesto del mercado se disponen en recipientes con tapa y bolsas plásticas en el interior para facilitar su evacuación, mantenidos en buen estado de conservación e higiene; o en contenedores dispuestos por la municipalidad para tal fin.

- c) El mercado debe contar con un área para el acopio de los contenedores para los residuos sólidos, separada de las áreas donde se manipulan alimentos. Los contenedores deben facilitar la segregación y (...) deben estar diseñados de manera tal que impidan el ingreso de roedores e insectos (...).

(...)

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.2.3. Gestión sanitaria del mercado de abasto

El mercado de abasto, cualquiera sea su organización administrativa, cumple un rol relevante para la inocuidad de los alimentos que llegan a los consumidores, siendo de importancia que realice una gestión sanitaria activa a través de la programación de medidas para la implementación de los Principios Generales de Higiene establecidos en la presente Norma Sanitaria.

(...)

6.3. VIGILANCIA SANITARIA DE LOS MERCADOS DE ABASTO

Los mercados de abasto están sujetos a la vigilancia sanitaria por parte de la autoridad municipal, según jurisdicción (...).

(...)"

La situación respecto a la descomposición de residuos sólidos orgánicos origina focos infecciosos con proliferación de moscas y malos olores, en las calles aledañas y al interior del mercado centro comercial Grau; ocasionaría contaminación cruzada de los alimentos y la consecuente afectación a la salud de la población.

5.2 ÓXIDO, MOHO Y DESPRENDIMIENTO DE COBERTURA AISLANTE EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS DEL MERCADO CENTRO COMERCIAL GRAU, PONE EN RIESGO LA CONSERVACIÓN E INOCUIDAD DE ALIMENTOS, CON LA CONSECUENTE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS Y COMERCIANTES

Durante la inspección a las instalaciones del mercado centro comercial Grau, se constató la existencia de tres (3) cámaras frigoríficas destinadas al almacenamiento de productos perecederos, específicamente quesos, carne porcina, carne vacuna y ovina, en dichas cámaras se encontró lo siguiente:

- **Cámara frigorífica de conservación de quesos con óxido y moho**

Las paredes, el techo y los ventiladores axiales, de esta cámara frigorífica, tienen óxido, moho y presentan desprendimiento del revestimiento aislante afectando la eficiencia térmica del sistema de refrigeración y la conservación de los alimentos tal como se muestra en las siguientes imágenes:

Imagen n.º 4
Alimentos contiguos a pared con óxido y moho en cámara frigorífica de quesos



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada el 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 5
Óxido y suciedad en puerta de cámara frigorífica de quesos



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada el 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 6**Evaporador de cámara frigorífica de quesos con cables expuestos y moho en contorno**

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada el 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

- **Cámara frigorífica de conservación de carne porcina con óxido, moho y suciedad**

Las paredes, el techo y los ventiladores axiales, de esta cámara frigorífica, tienen óxido, moho y presentan desprendimiento del revestimiento aislante afectando la eficiencia térmica del sistema de refrigeración y la conservación de los alimentos tal como se muestra en las siguientes imágenes:

Imagen n.º 7**Óxido, moho y suciedad en cámara frigorífica de conservación de carne porcina**

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada el 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 8
Óxido y moho en techo, paredes y accesorios de cámara frigorífica de conservación de carne porcina



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada el 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

- **Cámara frigorífica de conservación de carne vacuna y ovina con óxido, moho y suciedad**

Las paredes, el techo y los ventiladores axiales, de esta cámara frigorífica, tienen óxido, moho y presentan desprendimiento del revestimiento aislante afectando la eficiencia térmica del sistema de refrigeración y la conservación de los alimentos tal como se muestra en las siguientes imágenes:

Imagen n.º 9
Óxido, moho, suciedad y cables expuestos en evaporador de cámara frigorífica de conservación de carne vacuna y ovina



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada el 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 10
Óxido, moho, suciedad y cables expuestos en evaporador de cámara frigorífica de conservación de carne vacuna y ovina



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada el 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 11
Óxido, moho, suciedad en techos, paredes y accesorios tales como ganchos y rieles para almacén de carcasas en cámara frigorífica de conservación de carne vacuna y ovina



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada el 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Los hechos expuestos están relacionados con la normativa siguiente:

- **Directiva n.º 0006-2021-EF/54.01, “Directiva para la Gestión de Bienes Muebles Patrimoniales en el Marco del Sistema Nacional de Abastecimiento, Aprobada mediante Resolución Directoral n.º 0015-2021-EF/54.01, publicada en el diario oficial El Peruano el 26 de diciembre del 2021**

“Artículo 83.- Mantenimiento de los bienes muebles patrimoniales

83.1 El mantenimiento comprende las actividades destinadas a garantizar el funcionamiento de los bienes muebles patrimoniales, mantener sus condiciones eficientes de operación, preservar su uso y prolongar su vida útil. Se efectúa conforme al Plan de Mantenimiento.

83.2 El mantenimiento de los bienes muebles patrimoniales se orienta al cumplimiento de los siguientes objetivos:

- a) Optimizar su disponibilidad y productividad.
 - b) Conservarlos en condiciones de funcionamiento seguro y eficiente.
 - c) Reparar posibles fallos por defectos técnicos.
 - d) Prolongar su vida útil y minimizar los costos relacionados a su reparación.
 - e) Evitar incidentes, aumentar la seguridad para el personal que hace uso de los mismos y mejorar la calidad en la prestación de servicios.
- (...)”

- **Norma Técnica de Salud, NTS n.º 205-MINSA/DIGESA-2023 “Norma Sanitaria para mercados de abasto de alimentos”, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 631-2023/MINSA, publicado el 6 de julio de 2023.**

“(…)”

6.3.1 Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)

- a) Las BPM se aplican a toda cadena de alimentos considerando, entre otras, las siguientes etapas:
(...)”

a.4) Almacenamiento en el mercado y en los puestos

El área del mercado destinada al almacenamiento de alimentos debe mantenerse en buen estado de limpieza y mantenimiento, contar con iluminación que permita visualizar los productos, ventilación suficiente para evitar la formación de moho, y protección contra roedores e insectos.

(...)”

Los alimentos que requieren ser almacenados en refrigeración o congelación deben mantenerse en equipos que garanticen las temperaturas de seguridad, para lo cual se deben mantener registros de control y mantenimiento de estos equipos utilizados en el mercado de abastos.

(...)”

- **Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA, publicado el 25 de setiembre de 1998 y sus modificatorias.**

“(…)”

TITULO V

DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CAPITULO I

Del almacenamiento

Artículo 70.- Almacenamiento de materias primas y de productos terminados

El almacenamiento de materias primas y de productos terminados, sean de origen nacional o importados, se efectuará en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se deberá contar

con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada.

(...)

Artículo 71.- Almacenamiento de los productos perecibles

Los productos perecibles deben ser almacenados en cámaras de refrigeración o de congelación, según los casos. Las temperaturas de conservación y la humedad relativa en el interior de las cámaras deben ceñirse a las normas sanitarias respectivas.

(...)"

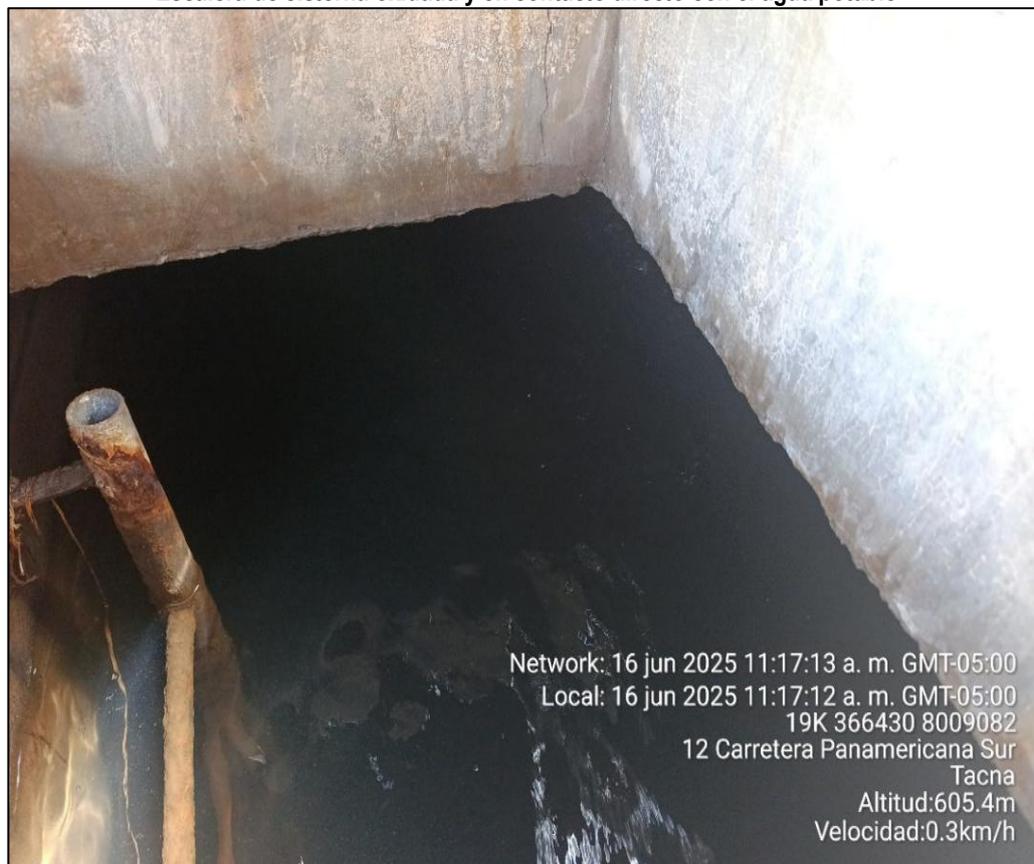
La situación respecto a óxido, moho y desprendimiento de cobertura aislante en cámaras frigoríficas del mercado centro comercial Grau, pone en riesgo la conservación e inocuidad de alimentos, con la consecuente afectación a la salud de los usuarios y comerciantes.

5.3 ÓXIDO EN TAPA Y ESCALERA DE TANQUE CISTERNA DE AGUA POTABLE DEL MERCADO CENTRO COMERCIAL GRAU, PONE EN RIESGO A LA SALUD DE LOS USUARIOS Y COMERCIANTES

Durante las inspecciones realizadas se evidenció que el tanque cisterna del sistema de agua potable se encuentra protegido con una tapa metálica y a su interior tiene una escalera en contacto con el agua; sin embargo, la tapa y escalera presentan óxido, conforme se muestra en las siguientes imágenes:

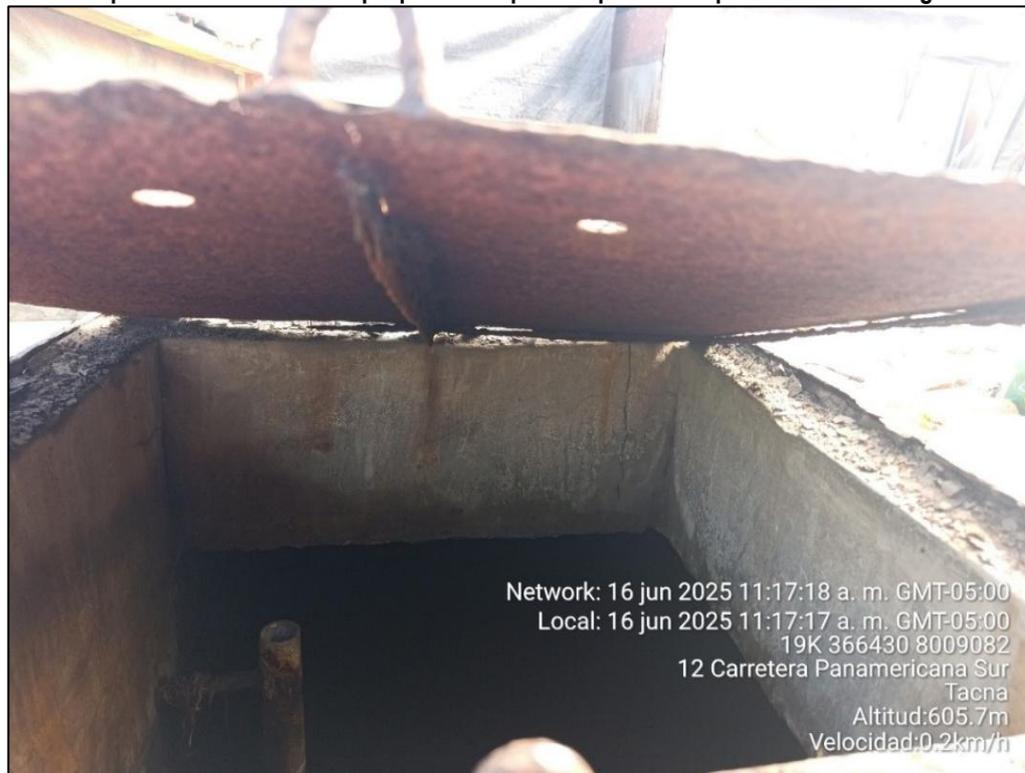
Imagen n.º 12

Escalera de cisterna oxidada y en contacto directo con el agua potable



Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada el 16 de junio de 2025

Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.° 13**Tapa de cisterna oxidada que podría desprender partículas que contaminen el agua**

Fuente: Registro fotográfico de la inspección realizada el 16 de junio de 2025

Elaborado por: Comisión de Control

Cabe precisar que el contacto del óxido con el agua, tanto de la escalera como del desprendimiento de particular de la tapa, viene contaminando el agua que es consumida por los usuarios y comerciantes.

Los hechos expuestos están relacionados con la normativa siguiente:

- **Norma Técnica de Salud, NTS n.° 205-MINSA/DIGESA-2023 “Norma Sanitaria para mercados de abasto de alimentos”, aprobada mediante Resolución Ministerial n.° 631-2023/MINSA, publicado el 6 de julio de 2023.**

“(…)

5.3.2. Disponibilidad de agua.

“(…)

- c) El sistema de distribución y almacenamiento del agua debe estar en buen estado de conservación e higiene, y protegido de manera que impida la contaminación del agua.
- d) La limpieza y desinfección de tanques, cisternas y reservorios de agua debe ser periódica (como mínimo semestral) y realizada por servicio autorizado por la Autoridad de Salud de la jurisdicción o, en su defecto, de nivel nacional, a fin de garantizar la disponibilidad de agua apta para consumo humano. En el marco de la gestión sanitaria, la administración del mercado es responsable de llevar los registros de limpieza y desinfección.

“(…)”

La presencia de óxido en el tanque cisterna de agua potable, pone en riesgo la salud de los usuarios y comerciantes.

5.4 CORROSIÓN DE SOPORTES Y DESPRENDIMIENTO DE COBERTURA DE TECHO; DETERIORO DE PISOS Y PAREDES; Y OBSTRUCCIÓN DE PASADIZOS DE CIRCULACIÓN EN LA ZONA COMERCIAL DEL MERCADO CENTRO COMERCIAL GRAU, PONE EN RIESGO LA SALUD Y LA INTEGRIDAD FÍSICA DE LOS USUARIOS Y COMERCIANTES.

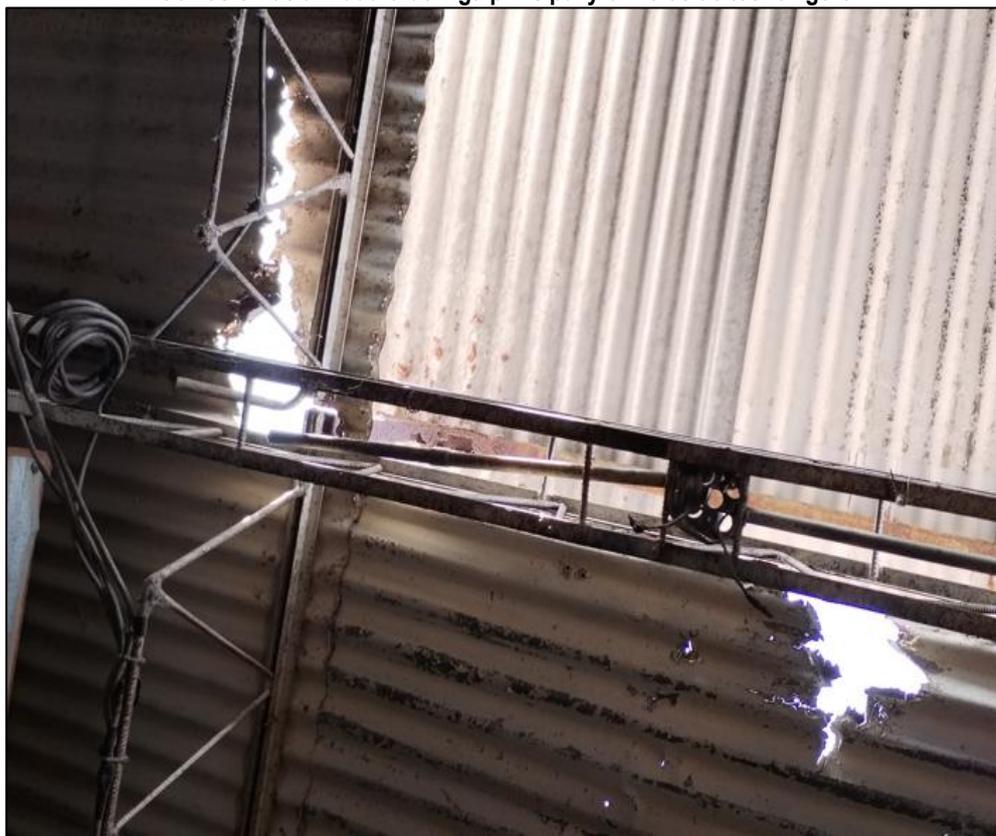
Producto de las inspecciones realizadas a la infraestructura del mercado centro comercial Grau, se identificó que, soportes y cobertura de techo liviano del mercado se encuentran corroídos, toda vez que las armaduras de vigas principales, vigas secundarias, correas y templadores de acero presentan altos niveles de oxidación, representando un riesgo sanitario y de seguridad física de los comerciantes y usuarios del mercado ante desprendimientos de materiales corroídos. Cabe precisar que estas partículas de óxido podrían contaminar los alimentos, según se detalla a continuación:

- **Respecto al techo del mercado**

Los soportes de techo del mercado se encuentran corroídos, siendo que las vigas principales, vigas secundarias, correas y templadores de acero presentan altos niveles de oxidación, según se muestra en las siguientes imágenes:

Imagen n.º 14

Corrosión de armadura de viga principal y orificios de techo ligero



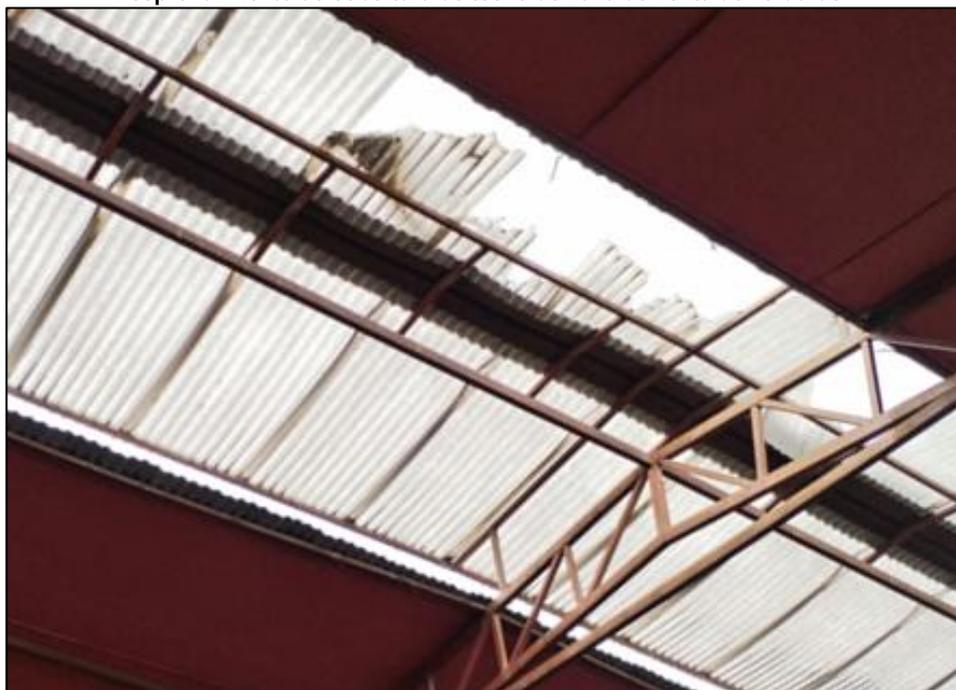
Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 15
Desprendimiento de cobertura de techo de zona comercial



Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 16
Desprendimiento de cobertura de techo de zona de venta de verduras



Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 17**Corrosión de soporte y cobertura de techo de zona pesquera del mercado**

Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025

Elaborado por: Comisión de Control

- **Respecto a los pisos y paredes del mercado**

Los pisos y paredes de concreto presentan desgaste y desprendimiento de pintura, generando un ambiente propicio para la contaminación de los alimentos expuestos en dichas áreas, tal como se muestra en las siguientes imágenes:

Imagen n.º 18**Deterioro de muro con desprendimiento de tarrajeo de zona comercial**

Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025

Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.° 19
Deterioro y suciedad en puerta, paredes y gradas de ingreso a mercado



Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.° 20
Suciedad y óxido en paredes y techo de ingreso a zona comercial del mercado



Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 21
Desprendimiento del piso cerámico y suciedad en desnivel del sector pesquero



Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 22
Desprendimiento del piso cerámico y suciedad en el piso del sector pesquero



Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.° 23**Suciedad en piso de sala de compresoras próximo a puesto de venta de frutas**

Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025

Elaborado por: Comisión de Control

- **Respecto a los pasadizos de circulación**

Los pasadizos de circulación se encuentran obstruidos por mercadería, mesas, sillas, bancas y otros de los comerciantes del mercado, como se muestra a continuación:

Imagen n.° 24**Mercadería dispuesta en pasadizos obstruye la circulación de personas y trabajadores en el sector de abarrotes del mercado**

Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025

Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.° 25
Mesas y sillas obstruyen circulación de personas y trabajadores en el sector de jugos del mercado



13 jun 2025 2:33:26 p. m.
19K 366606 8009030
Tacna

Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

- **Respecto al sistema de drenaje**

Las canaletas y sumideros del sistema de drenaje se encuentran en mal estado de conservación, tal como se puede ver a continuación:

Imagen n.° 26
Protección de canaleta en mal estado y con residuos sólidos



16 jun 2025 10:50:29 a. m.
19K 366404 8009086

Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025
Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 27

Lodo y bolsas plásticas en canaleta obstruyen circulación de aguas producto de limpieza de puestos de venta en de zona pesquera del mercado



Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025

Elaborado por: Comisión de Control

Imagen n.º 28

Suciedad y residuos sólidos orgánicos saturan sumidero en mal estado



Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025

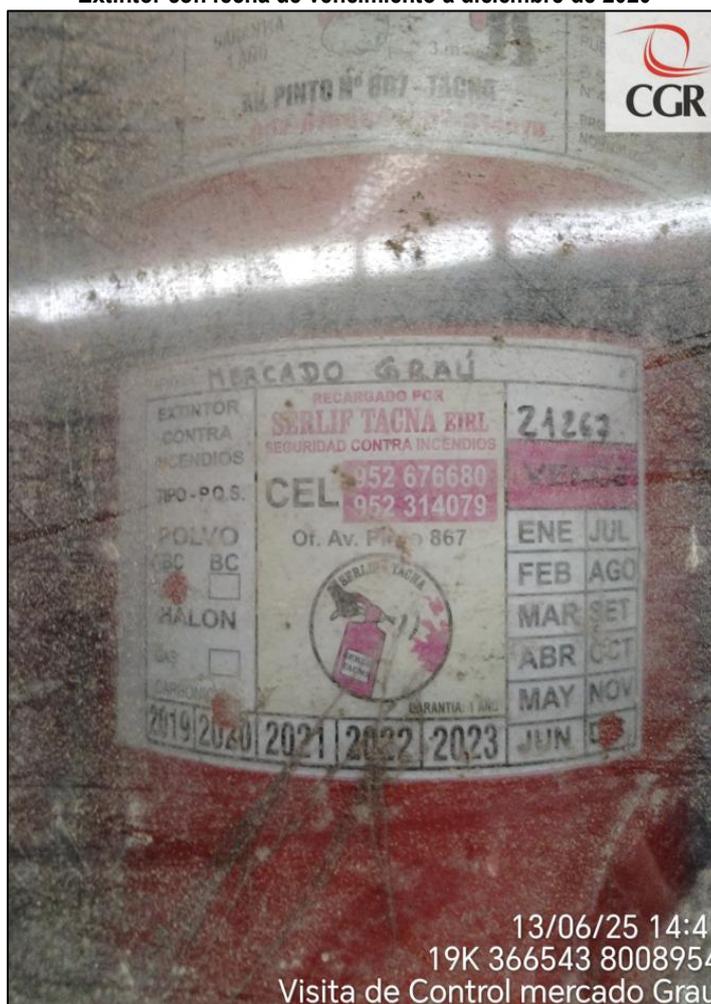
Elaborado por: Comisión de Control

- **Respecto a la seguridad en las instalaciones del mercado**

El mercado cuenta con equipos extintores cuya fecha de vencimiento transcurrió el 2020, además en las inspecciones no se identificó el uso de señalizaciones de seguridad en los principales pasadizos del mercado.

Imagen n.° 29

Extintor con fecha de vencimiento a diciembre de 2020



Fuente: Registro fotográfico de las inspecciones realizadas el 13 y 16 de junio de 2025

Elaborado por: Comisión de Control

Las condiciones expuestas afectan la funcionalidad y seguridad del establecimiento, lo que no permitiría obtener el Certificado ITSE (Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones), evidenciando el incumplimiento de los requisitos básicos de seguridad en la infraestructura.

Los hechos expuestos están relacionados con la normativa siguiente:

- **Ley n.° 27972, Ley Orgánica de las Municipalidades, publicada el 27 de mayo de 2003 y modificatorias.**

(...)

Artículo 83.- Abastecimiento y comercialización de productos y servicios

Las municipalidades, en materia de abastecimiento y comercialización de productos y servicios, ejercen las siguientes funciones:

(...)

3. Funciones específicas exclusivas de las municipalidades distritales:

3.1. Controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, a nivel distrital, en concordancia con las normas provinciales.

(...)"

- **Decreto Supremo n.º 011-2006-VIVIENDA que aprueba "66 Normas Técnicas del Reglamento Nacional de Edificaciones – RNE", publicada el 8 de mayo de 2006 y modificatorias.**

"(...)

Norma A. 130 "Requisitos de Seguridad"

(...)

Artículo 37. La cantidad de señales, los tamaños, deben tener una proporción lógica con el tipo de riesgo que protegen y la arquitectura de la misma. Las dimensiones de las señales deberán estar acordes con la NTP 399.010-1 y estar en función de la distancia de observación (...).

Artículo 39. Todos los locales de reunión, edificios de oficinas, hoteles, industrias, áreas comunes en edificios de vivienda deberán estar provistos obligatoriamente de señalización a lo largo del recorrido, así como en cada medio de evacuación, de acuerdo con la NTP 399-010-1, para su fácil identificación.

(...)"

- **Norma Técnica Peruana NTP 350.043-1 EXTINTORES PORTÁTILES. Selección, distribución, inspección, mantenimiento, recarga y prueba hidrostática de 7 de diciembre de 2011.**

"(...)

8. DISTRIBUCIÓN E INSTALACIÓN DE EXTINTORES

8.1 Generales

(...)

8.1.3 Operatividad de los Extintores: Los extintores portátiles deben mantenerse correctamente cargados, en condiciones operativas, y estar colocados en lugares designados durante todo el tiempo mientras no estén siendo usados.

(...)"

La situación respecto a la corrosión de soportes y desprendimiento de cobertura de techo; deterioro de pisos y paredes; y obstrucción de pasadizos de circulación en la zona comercial del mercado centro comercial Grau, pone en riesgo la salud y la integridad física de los usuarios y comerciantes.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo de la Visita de Control al "Funcionamiento, operatividad y condiciones de salubridad del Mercado centro comercial Grau de la provincia de Tacna", se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

Las situaciones adversas identificadas en el presente informe se sustentan en la revisión y análisis de la documentación e información obtenida por la Comisión de Control, la cual ha sido señalada en la condición y se encuentra en el acervo documentario de la Entidad.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

Durante la ejecución de la presente Visita de Control, la Comisión de Control no ha emitido Reportes de Avance ante Situaciones Adversas a la entidad.

VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución de la Visita de Control al “Funcionamiento, operatividad y condiciones de salubridad del mercado centro comercial Grau de la provincia de Tacna”, se advirtió tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la visita de control, la cual han sido detallada en el presente informe.

IX. RECOMENDACIONES

- 9.1 Hacer de conocimiento al Titular de la Municipalidad Provincial de Tacna el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene tres (3) situaciones adversas identificadas como resultado de la Visita de Control al “Funcionamiento, operatividad y condiciones de salubridad del mercado centro comercial Grau de la provincia de Tacna”, con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la Visita de Control.
- 9.2 Hacer de conocimiento al Titular de la Municipalidad Provincial de Tacna que debe comunicar al Órgano de Control Institucional, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a las situaciones adversas contenidas en el presente Informe de Visita de Control, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Tacna, 30 de junio de 2025.

Edgar Enrique Vilca Romero
Supervisor

Gustavo Martin Vera Mamani
Jefe de Comisión

Alejandra Elizabeth Huaman Hidalgo
Gerente Regional de Control
Gerencia Regional de Control de Tacna
Contraloría General de la República

APÉNDICE N° 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL FUNCIONAMIENTO, OPERATIVIDAD Y CONDICIONES DE SALUBRIDAD DEL MERCADO CENTRO COMERCIAL GRAU DE LA PROVINCIA DE TACNA

- DESCOMPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ORGÁNICOS ORIGINA FOCOS INFECCIOSOS CON PROLIFERACIÓN DE MOSCAS Y MALOS OLORES, EN LAS CALLES ALEDAÑAS Y AL INTERIOR DEL MERCADO CENTRO COMERCIAL GRAU, OCASIONARÍA CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y LA CONSECUENTE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LA POBLACIÓN.**

N°	Documento
1	Acta de Inspección n.° 001-2025-CG-GRTA/MPT-VC-GRAU de 13 de junio de 2025
2	Acta de Inspección n.° 002-2025-CG-GRTA/MPT-VC-GRAU de 16 de junio de 2025
3	Acta de Recopilación de Información n.° 001-2025- CG-GRTA/MPT-VC de 18 de junio de 2025

- ÓXIDO, MOHO Y DESPRENDIMIENTO DE COBERTURA AISLANTE EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS DEL MERCADO CENTRO COMERCIAL GRAU, PONE EN RIESGO LA CONSERVACIÓN E INOCUIDAD DE ALIMENTOS, CON LA CONSECUENTE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LOS USUARIOS Y COMERCIANTES**

N°	Documento
1	Acta de Inspección n.° 002-2025-CG-GRTA/MPT-VC-GRAU de 16 de junio de 2025
2	Acta de Recopilación de Información n.° 001-2025- CG-GRTA/MPT-VC de 18 de junio de 2025

- ÓXIDO EN TAPA Y ESCALERA DE TANQUE CISTERNA DE AGUA POTABLE DEL MERCADO CENTRO COMERCIAL GRAU, PONE EN RIESGO A LA SALUD DE LOS USUARIOS Y COMERCIANTES**

N°	Documento
1	Acta de Inspección n.° 002-2025-CG-GRTA/MPT-VC-GRAU de 16 de junio de 2025
2	Acta de Recopilación de Información n.° 001-2025- CG-GRTA/MPT-VC de 18 de junio de 2025

- CORROSIÓN DE SOPORTES Y DESPRENDIMIENTO DE COBERTURA DE TECHO; DETERIORO DE PISOS Y PAREDES; Y OBSTRUCCIÓN DE PASADIZOS DE CIRCULACIÓN EN LA ZONA COMERCIAL DEL MERCADO CENTRO COMERCIAL GRAU, PONE EN RIESGO LA SALUD Y LA INTEGRIDAD FÍSICA DE LOS USUARIOS Y COMERCIANTES.**

N°	Documento
1	Acta de Inspección n.° 001-2025-CG-GRTA/MPT-VC-GRAU de 13 de junio de 2025
2	Acta de Inspección n.° 002-2025-CG-GRTA/MPT-VC-GRAU de 16 de junio de 2025
3	Acta de Recopilación de Información n.° 001-2025- CG-GRTA/MPT-VC de 18 de junio de 2025



CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 0000781-2025-CG/GRTA

EMISOR : ALEJANDRA ELIZABETH HUAMAN HIDALGO - GERENTE REGIONAL DE CONTROL I - GERENCIA REGIONAL DE CONTROL DE TACNA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

DESTINATARIO : PASCUAL MILTON GÜISA BRAVO

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA

Sumilla:

De la revisión a la información y documentación vinculada al "Funcionamiento, operatividad y condiciones de salubridad del mercado centro comercial Grau", comunicamos que se ha identificado cuatro (4) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 5469-2025-CG/GRTA-SVC, el cual se adjunta al presente en treinta y un (31) folios.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Tacna, en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados desde la comunicación del presente informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20147797100**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000335-2025-CG/GRTA
2. OFICIO-000781-2025-GRTA
3. Informe N° 5469-2025-CG-GRTA-SVC

NOTIFICADOR : GUSTAVO MARTIN VERA MAMANI - GERENCIA REGIONAL DE CONTROL DE TACNA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA



CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 0000335-2025-CG/GRTA

DOCUMENTO : OFICIO N° 0000781-2025-CG/GRTA

EMISOR : ALEJANDRA ELIZABETH HUAMAN HIDALGO - GERENTE REGIONAL DE CONTROL I - GERENCIA REGIONAL DE CONTROL DE TACNA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

DESTINATARIO : PASCUAL MILTON GÜISA BRAVO

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20147797100

TIPO DE SERVICIO CONTROL GUBERNAMENTAL O PROCESO ADMINISTRATIVO : SERVICIO DE CONTROL SIMULTÁNEO - INFORME DE VISITA DE CONTROL

N° FOLIOS : 32

Sumilla: De la revisión a la información y documentación vinculada al "Funcionamiento, operatividad y condiciones de salubridad del mercado centro comercial Grau", comunicamos que se ha identificado cuatro (4) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 5469-2025-CG/GRTA-SVC, el cual se adjunta al presente en treinta y un (31) folios.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Tacna, en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados desde la comunicación del presente informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Se adjunta lo siguiente:

1. OFICIO-000781-2025-GRTA
2. Informe N° 5469-2025-CG-GRTA-SVC



OFICIO N° -2025-CG/GRTA

Señor:
Pascual Milton Güisa Bravo
Alcalde
Municipalidad Provincial de Tacna
Calle Inclán N° 404
Tacna/Tacna/Tacna

Asunto : Notificación de Informe de Visita de Control N° 5469-2025-CG/GRTA-SVC.

Referencia : a) Oficio n.° 000724-2025-CG/GRTA de 13 de junio de 2025.
b) Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República, y sus modificatorias.
c) Directiva n.° 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo”, aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG, de 30 de mayo de 2022 y sus modificatorias.

Me dirijo a usted, con relación al documento de la referencia a), mediante el cual se dispuso la realización de un servicio de control simultáneo, en la modalidad de visita de control, en el marco de la normativa de la referencia b) y c), que regula el Servicio de Control Simultáneo y establece la comunicación al Titular de la entidad o responsable de la dependencia, y de ser el caso a las instancias competentes, respecto de la existencia de situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso en curso, a fin de que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión a la información y documentación vinculada al “*Funcionamiento, operatividad y condiciones de salubridad del mercado centro comercial Grau*”, comunicamos que se ha identificado cuatro (4) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control n.° 5469-2025-CG/GRTA-SVC, el cual se adjunta al presente en treinta y un (31) folios.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Tacna, en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles contados desde la comunicación del presente informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Es propicia la oportunidad para expresarle las seguridades de mi consideración.

Atentamente,

Documento firmado digitalmente
Alejandra Elizabeth Huaman Hidalgo
Gerente Regional de Control
Gerencia Regional de Control de Tacna
Contraloría General de la República

(AHH/gvm)
Nro. Emisión: 05857 (L475 - 2025) Elab:(U21909 - L475)

