

**GERENCIA REGIONAL DE CONTROL DE TACNA**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 5467-2025-CG/GRTA-SVC**

**VISITA DE CONTROL**  
**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA**  
**TACNA, TACNA, TACNA**

**“FUNCIONAMIENTO, OPERATIVIDAD Y CONDICIONES DE  
SALUBRIDAD DEL MERCADO DE ABASTO 2 DE MAYO 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° 5467-2025-CG/GRTA-SVC**

**“FUNCIONAMIENTO, OPERATIVIDAD Y CONDICIONES DE SALUBRIDAD DEL MERCADO  
DE ABASTO 2 DE MAYO DE LA PROVINCIA DE TACNA”**

---

**ÍNDICE**

---

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>N° Pág.</b>
I ORIGEN	2
II OBJETIVOS	2
III ALCANCE	2
IV INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	2
V SITUACIONES ADVERSAS	5
VI DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	36
VII INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	36
VIII CONCLUSIÓN	36
IX RECOMENDACIONES	36
APÉNDICES	38

## **INFORME DE VISITA DE CONTROL** **N° 5467-2025-CG/GRTA-SVC**

### **“FUNCIONAMIENTO, OPERATIVIDAD Y CONDICIONES DE SALUBRIDAD DEL MERCADO DE ABASTO 2 DE MAYO 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 de la Contraloría General de la República, mediante Oficio n.° 717-2025-CG/GRTA de 12 de junio de 2025; registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 02-L475-2025-191, 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 su modificatorias.

#### **II. OBJETIVOS**

##### **2.1. Objetivo General**

Determinar si el mercado de abasto 2 de mayo, viene funcionado, operando y prestando servicios en las condiciones de salubridad conforme a la normativa aplicable y disposiciones internas.

##### **2.2. Objetivo específico**

**2.2.1** Verificar si el mercado 2 de mayo viene operando y funcionado de conformidad a la normativa aplicable y disposiciones internas.

**2.2.2** Verificar si el mercado 2 de mayo 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, la operatividad y las condiciones de salubridad del mercado de abasto 2 de mayo 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 de 13 al 19 de junio de 2025, en la avenida 2 de mayo s/n de la provincia de Tacna, donde se desarrollan 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 funcionabilidad 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).

### **Sobre el mercado de abasto 2 de Mayo**

El Mercado 2 de Mayo es un centro de abasto zonal de tipo minorista que inició sus actividades en el año 1958, consolidándose desde entonces como un mercado tradicional y representativo en la ciudad de Tacna. Está ubicado entre la Avenida 2 de Mayo y la Avenida Patricio Meléndez, colindando con las calles Fermín Nacarino y Calderón de la Barca.

Actualmente, el mercado cuenta con una infraestructura que alberga aproximadamente 420 puestos de venta, en los cuales se comercializan productos alimenticios, carnes, pescados, entre otros. Asimismo, dispone de tres cámaras frigoríficas y un almacén de carnes, lo que permite asegurar condiciones adecuadas de conservación para productos perecibles. Dicho mercado alcanza su atención a 94 428 pobladores de la provincia.

En el marco de la inspección realizada, la Entidad proporcionó la Ordenanza Municipal N.º 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 2 de Mayo. 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**

De la revisión efectuada a la visita de control se identificaron cuatro (4) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos al funcionamiento, operatividad y condiciones de salubridad del mercado de abasto 2 de mayo de la provincia de Tacna, las cuales se exponen a continuación:

**5.1 DESCOMPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ORGÁNICOS ORIGINA FOCOS INFECCIOSOS CON PROLIFERACIÓN DE MOSCAS Y MALOS OLORES EN CALLES COLINDANTES AL MERCADO DE ABASTO 2 DE MAYO, 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 colindantes al mercado de abasto 2 de mayo se evidenció la descomposición de residuos sólidos orgánicos que originan focos infecciosos propiciando la proliferación de moscas y malos olores. Esta situación puede favorecer la propagación de roedores, la contaminación del aire de la zona circundante y la contaminación cruzada de alimentos comercializados, comprometiendo su inocuidad y poniendo en peligro la salud pública, tal como se muestra en el panel fotográfico siguiente:

**Panel fotográfico n.º 1**

**Falta de limpieza de los contenedores y del suelo donde se encuentran ubicados**





Fuente: Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control.

#### Imagen n.º 1

#### Líquidos provenientes del interior del contenedor por descomposición de residuos orgánicos



Fuente: Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control.

Asimismo, junto a los contenedores se encuentra una caja de concreto para desagüe sin tapa, lo que propicia la emisión de gases, malos olores y la salida de roedores, insectos y otros. Este ducto de desagüe está ubicado cerca de puestos de venta de frutas, lo que agrava el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos comercializados, afectando su inocuidad y poniendo en peligro la salud pública.

**Imagen n.º 2**  
**Ducto de desagüe sin tapa cerca al área de contenedores de basura en calle colindante al mercado de abasto**



Fuente: Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control.

**Imagen n.º 3**  
**Contenedores de basura contiguo a puesto de venta de frutas**



Fuente: Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita 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:

- **Norma Sanitaria para Mercados de Abasto de Alimentos NTS n.° 205-MINSA/DIGESA-2023, aprobada con Resolución Ministerial n.° 631-2023/MINSA de 3 de julio de 2023, publicada el 6 de julio de 2023 y vigente a partir del 5 de marzo de 2024.**

**“I. FINALIDAD**

*Proteger la salud de la población que adquiere y consume alimentos en los mercados de abasto.*

**II. OBJETIVO**

*Establecer los Principios Generales de Higiene que deben aplicarse en los mercados de abasto.*

(...)

**V. DISPOSICIONES GENERALES**

**5.1. Definiciones operativas**

(...)

- **Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de prácticas aplicadas en la cadena alimentaria del mercado de abastos, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. El Programa de BPM se formula en forma documentada manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y verificación.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, instalaciones, ambientes, equipos, utensilios y superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa y otras materias objetables; así como, reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos, incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de plagas. Se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación. (...)

**5.2 Generalidades sobre ubicación, infraestructura e instalaciones**

*c) las zonas circundantes y alrededores del mercado de abasto deben mantenerse libres de focos de contaminación, tales como acumulación de basura, chatarra, escombros, malezas, entre otros, que impliquen riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos*

*e) la infraestructura debe ser de construcción sólida y mantenerse en buen estado conservación e higiene, previniéndose el ingreso de roedores, insectos y otros animales que representen riesgo de contaminación de los alimentos.*

**5.3. Generalidades sobre servicios básicos**

(...)

**5.3.3. Aguas residuales y residuos sólidos**

*a) (...) Los sistemas de drenaje deben contar con trampas para grasas y otros residuos para prevenir reflujos de las aguas servidas*

*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 almacenamiento de los residuos por código de colores (Resolución Directoral N° 003-2019-INACAL/DN que aprobó la NTP 900.058-2019. GESTIÓN DE RESIDUOS. Código de Colores para el Almacenamiento de Residuos Sólidos), y deben estar diseñados de manera tal que impidan el ingreso de roedores e insectos. La evacuación de los residuos sólidos debe realizarse en horario diferente de la atención al público y al abastecimiento de los alimentos.

## VI. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

(...)

### 6.2. Principios generales de higiene (PGH)

#### 6.2.4. Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH)

- a) El mercado de abasto, para acceder a la certificación en los Principios Generales de Higiene (PGH), que puede otorgar la autoridad sanitaria municipal o a quien esta delegue, debe evidenciar el cumplimiento del Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), sustentado en los documentos que contengan los detalles de la aplicación de dichos programas.
- b) Para emitir la certificación de PGH a un mercado de abasto, la municipalidad de la jurisdicción o a quien esta delegue, verifica el cumplimiento del Programa de BPM y del PHS. (...)

## VII. RESPONSABILIDADES

(...)

### 7.3. Nivel local

#### 7.3.1. Del Gobierno Local

De acuerdo al marco legal vigente, le corresponde al gobierno local difundir y hacer cumplir la presente Norma Sanitaria en los mercados de abasto de su jurisdicción.”

- Ley n.º 32212 - Ley que modifica el Decreto Legislativo n.º 1278, decreto legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos aprobada el 21 de diciembre de 2024.

(...)

#### Artículo3.- 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.

*Sin perjuicio del rol subsidiario del Estado, es de obligatorio cumplimiento que las autoridades competentes adopten medidas y disposiciones que incentiven la inversión pública y privada en estas actividades.*

(...)

**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.*

*El almacenamiento de residuos municipales y no municipales deben cumplir con la Norma Técnica Peruana 900.058:2005 “GESTIÓN AMBIENTAL”. Gestión de residuos. Código de colores para los dispositivos de almacenamiento de residuos, o su versión actualizada. (...).”*

- **Reglamento del Decreto Legislativo n.º 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 014-2017-MINAM de 21 de diciembre de 2017.7**

“(...)

**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, la recolección, el transporte, la transferencia, valorización y disposición final de los residuos sólidos, en el ámbito de su jurisdicción.*

*El MINAM aprueba las normas complementarias que regulan los aspectos técnicos del referido servicio, las mismas que serán de cumplimiento obligatorio.*

**Artículo 22.- Servicio de limpieza pública**

(...).

*En cualquiera de los casos, la municipalidad debe garantizar que la prestación del servicio de limpieza pública se realice de manera continua, regular, permanente y obligatoria, asegurando su calidad y cobertura en toda la jurisdicción.*

(...)

## **SUB CAPÍTULO 2**

### **BARRIDO, LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO EN ESPACIOS PÚBLICOS**

(...)

#### **Artículo 25.- Barrido y limpieza de espacios públicos**

*La operación de barrido y limpieza tiene por finalidad que los espacios públicos que incluyen vías, plazas y demás áreas públicas, tanto en el ámbito urbano como rural, queden libres de residuos sólidos. En caso de que dichos espacios no se encuentren pavimentados o asfaltados o en áreas donde por sus características físicas no sea posible realizar el barrido, la municipalidad debe desarrollar labores de limpieza que permitan cumplir con la finalidad de la referida operación. Corresponde a la sociedad civil coadyuvar en el mantenimiento del ornato de la ciudad.*

#### **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”.*

Los hechos expuestos originan focos infecciosos con proliferación de moscas y malos olores en calles colindantes al mercado lo que generaría contaminación cruzada de los alimentos y la consecuente afectación a la salud de la población.

#### **5.1 ÓXIDO, MOHO, POLVO, DESPRENDIMIENTO DE PINTURA, EVAPORADORES Y VENTILADORES INOPERATIVOS, ASÍCOMO; CABLES ELÉCTRICOS EXPUESTOS EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS DEL MERCADO DE ABASTO 2 DE MAYO, PONE EN RIESGO LA CONSERVACIÓN DE CARNES Y PESCADOS CON LA CONSECUENTE AFECTACIÓN A LA SALUD PÚBLICA.**

Durante la inspección a las instalaciones del mercado de abasto 2 de mayo se constató la existencia de tres (3) cámaras frigoríficas destinadas al almacenamiento de productos perecederos, específicamente carnes, pescados y frutas evidenciándose lo siguiente:

- **Cámara frigorífica para conservación de carnes:**

La cámara frigorífica cuenta con dos (2) evaporadores, cada uno equipado con tres (3) ventiladores axiales, en el entorno de estos componentes se observó acumulación de óxido y moho afectando la eficiencia del sistema y las condiciones sanitarias del ambiente.

Estos evaporadores están conectados a un sistema de compresión ubicado en un ambiente distinto, el cual dispone de cuatro (4) ventiladores de condensación, de los cuales uno (1) se encuentra inoperativo. Además, se evidenció acumulación significativa de tierra y polvo en el exterior del sistema de compresión, lo que reduce su eficiencia térmica y puede acortar su vida útil.

Asimismo, se observó suciedad generalizada en paredes, techo y piso, con presencia de moho y telarañas en diversas superficies, lo cual constituye un riesgo sanitario significativo que compromete la inocuidad del ambiente. Además, se verificó que en la cámara frigorífica

no solo se almacenan carnes rojas, sino también verduras sin protección exterior y productos lácteos.

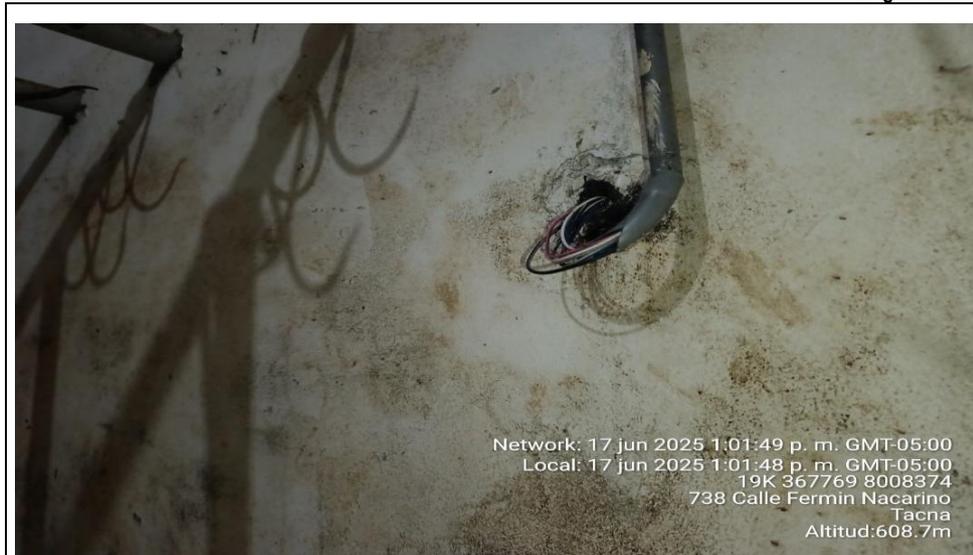
Finalmente, el sistema es operado mediante un tablero eléctrico que presenta cables expuestos, desordenados y sin canaletas, esta situación representa un riesgo potencial de cortocircuito o fallas eléctricas. Lo antes descrito se muestra en el panel fotográfico siguiente:

**Panel fotográfico n.º 2**

**Óxido, moho, pisos paredes y accesorios sucios, desprendimiento de pintura, cables pelados expuestos al interior de cámara frigorífica para conservación de carnes**







Fuente: Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.  
Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control

- **Cámara frigorífica para conservación de pescados:**

De la inspección realizada a la cámara frigorífica se evidenció que las paredes, el techo y los cuatro (4) ventiladores axiales tienen óxido, moho y carecen de material aislante, además presentan desprendimiento del revestimiento aislante afectando la eficiencia térmica del sistema de refrigeración y la conservación de los alimentos tal como se muestra en el panel fotográfico siguiente:

**Panel fotográfico n.º 3**

**Oxido, moho y desprendimiento de aislante, al interior de cámara frigorífica para conservación de pescado**



**Fuente:** Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.

**Elaborado por:** Comisión de Control a cargo de la Visita de Control

Asimismo, el techo, aunque cuenta con aislamiento de poliestireno expandido (Tecpor), muestra un avanzado deterioro, con secciones visiblemente desprendidas. En cuanto al piso, revestido con cerámica, se identificaron zonas con desprendimiento y desgaste considerable según se muestra en el panel fotográfico siguiente:

**Panel fotográfico n.º 4**  
**Aislamiento de poliestireno expandido, desprendimiento de piso cerámico al interior de cámara frigorífica para conservación de pescado**





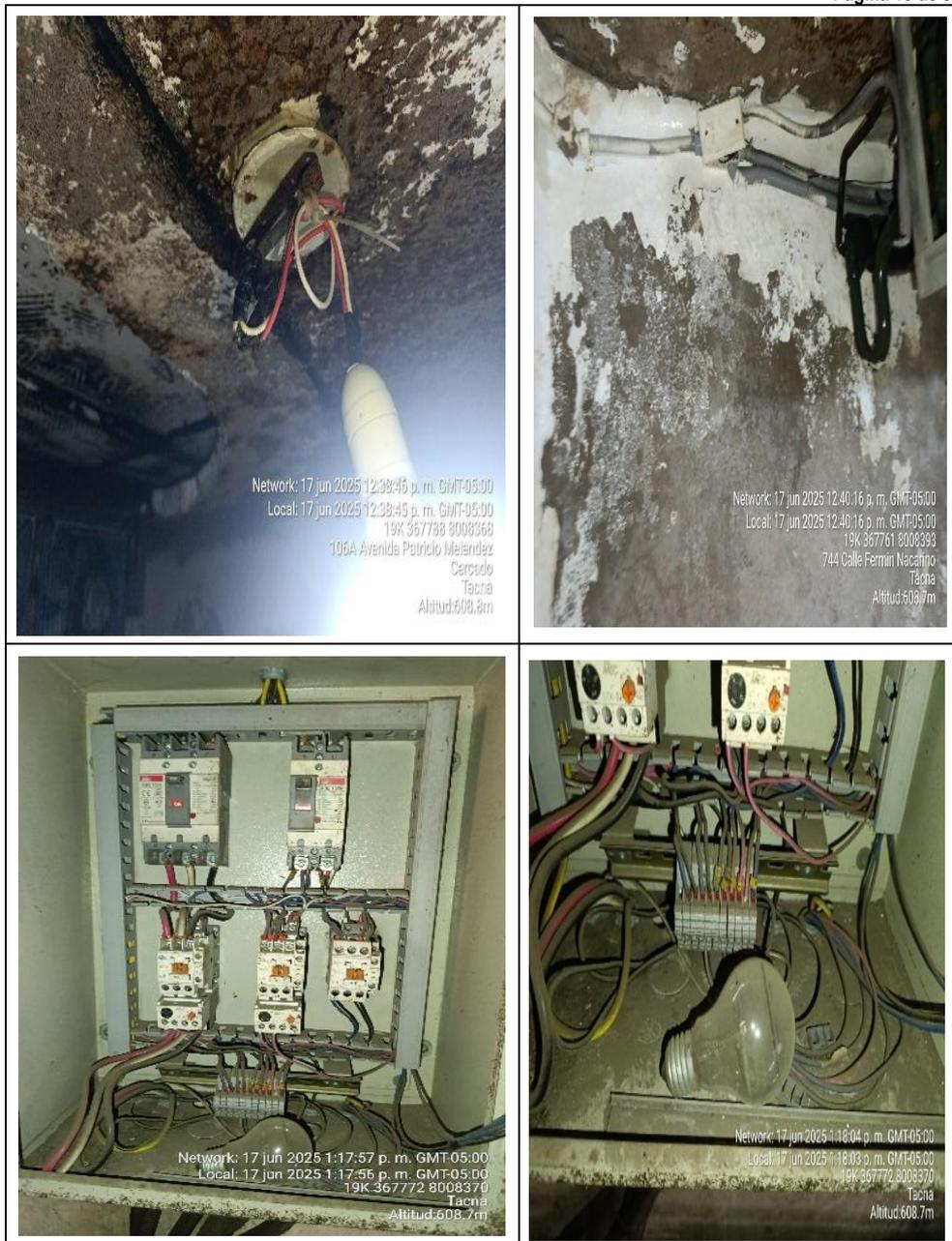
**Fuente:** Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.  
**Elaborado por:** Comisión de Control a cargo de la Visita de Control

Igualmente, el sistema de compresión se encuentra cubierto de tierra y polvo, afectando su funcionamiento. Asimismo, las conexiones eléctricas se encuentran expuestas, desordenadas y sin canaletas lo que podría ocasionar un riesgo eléctrico en un entorno con alta humedad conforme se aprecia en el panel fotográfico siguiente:

**Panel fotográfico n.º 5**

**Tierra y polvo en sistema de compresión, conexiones eléctricas expuestas al interior de cámara frigorífica para conservación de pescado**





Fuente: Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.  
Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control

- **Cámara frigorífica para conservación de frutas:**

De la inspección realizada a la cámara frigorífica se evidenció que las paredes, el techo y los cuatro (4) ventiladores axiales tienen óxido, moho y carecen de material aislante y presentan desprendimiento del revestimiento aislante afectando la eficiencia térmica del sistema de refrigeración y la conservación de los alimentos al encontrarse expuestos, tal como se muestra en el panel fotográfico siguiente:

**Panel fotográfico n.º 6**

**Moho, óxido y suciedad en evaporador, y frutas expuestas a contaminación en interior de cámara frigorífica para conservación de frutas**



**Fuente:** Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.

**Elaborado por:** Comisión de Control a cargo de la Visita de Control

Igualmente, el sistema de compresión se encuentra cubierto de tierra y polvo, afectando su funcionamiento. Asimismo, las conexiones eléctricas se encuentran expuestas, desordenadas y sin canaletas lo que podría ocasionar un riesgo eléctrico en un entorno con alta humedad conforme se aprecia en el panel fotográfico siguiente:

**Panel fotográfico n.º7**  
**tierra y polvo en sistema de compresión y conexiones eléctricas expuestas en cámara frigorífica para conservación de frutas**



**Fuente:** Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.  
**Elaborado por:** Comisión de Control a cargo de la Visita de Control

Adicionalmente, se evidenció una fisura en la pared al ingreso de la cámara frigorífica, lo cual permitiría el ingreso de humedad y afectaría el hermetismo al interior y con ello temperatura para la conservación de los alimentos.

**Imagen n.º 4****Fisura en muros en cámara frigorífica para conservación de frutas**

Fuente: Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita 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 6.- Responsabilidades de la OGA sobre bienes muebles patrimoniales**

Son responsabilidades de la OGA las siguientes:

(…)

b) *Garantizar que se brinde el mantenimiento a los bienes muebles patrimoniales bajo su administración; así como velar por su uso eficiente, destinándolos al cumplimiento de los fines institucionales o para la prestación del servicio público. (...)*

**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:*

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

(…)

**Artículo 84.- Tipos de mantenimiento**

*El mantenimiento de bienes muebles patrimoniales, comprende los siguientes tipos:*

**a) Mantenimiento preventivo:** conjunto de operaciones de inspección periódica necesarias para prevenir fallas que afecten el normal funcionamiento del bien mueble patrimonial.

**b) Mantenimiento predictivo:** conjunto de operaciones de inspección que se realiza cuando se detecta alguna condición o desgaste que pueda causar una avería. Se efectúa con anterioridad a que el bien mueble patrimonial se malogre. Se diferencia del mantenimiento preventivo, por cuanto, no supone una inspección periódica.

**c) Mantenimiento correctivo:** conjunto de operaciones destinadas a corregir o reparar un fallo originado por el uso o desgaste del bien mueble patrimonial que afecten su normal funcionamiento.

**d) Mantenimiento en uso:** actividades realizadas por el usuario, que comprende tareas elementales como limpieza, lubricación y otras de preservación del bien mueble patrimonial. (...)"

- **Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo con Electricidad – 2013, aprobado por Resolución Ministerial n.º 111-2013-MEM-DM, publicado el 27 de marzo de 2013.**

"(...)

**Artículo 4.- Terminología**

(...)

**Riesgo eléctrico:** Es la probabilidad de ocurrencia de un contacto directo o indirecto con una instalación eléctrica, que pueda causar daño personal o material, y/o interrupción de procesos. Incluye la exposición a arcos eléctricos o relámpagos de arco. (Definición obtenida del Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo con Electricidad – 2013, aprobado por Resolución Ministerial n.º 111-2013-MEM-DM, publicado el 27 de marzo de 2013). (...)

- **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.**

"(...)

**5.2 Generalidades sobre ubicación, infraestructura e instalaciones**

e) la infraestructura debe ser de construcción sólida y mantenerse en buen estado conservación e higiene, previniéndose el ingreso de roedores, insectos y otros animales que representen riesgo de contaminación de los alimentos. (...)

i) Los pisos y paredes deben ser liso a fin de facilitar su limpieza, estar en buen estado de conservación e higiene; la unión entre los pisos y las paredes debe tener curva sanitaria y continua para facilitar la limpieza. Los pisos deben permitir el escurrimiento de líquidos hacia los sumideros. Los techos y toldos deben mantenerse limpios y en buen estado de conservación.

(...)

**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 deben acopiarse en medios que impidan su contacto con el piso y mantener una rotación donde el producto que ingresa primero sea también el primero en salir del almacén.*

*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 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.*

*En la misma cámara de enfriamiento no debe almacenarse simultáneamente alimentos de distinta naturaleza que puedan provocar la contaminación cruzada de los productos, salvo que estén envasados, acondicionados y cerrados debidamente. (...)*

- **Código Nacional de Electricidad – Utilización, aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 037-2006-MEM-DM de 30 de enero de 2006.**

*(...)*

**SECCIÓN 010 INTRODUCCIÓN**

*(...)*

**010-004 Alcances y Obligatoriedad de Uso**

*(1) El código es de cumplimiento obligatorio por toda persona natural o jurídica, nacional o extranjera, que realiza trabajos o actividades en general, que están relacionadas con las instalaciones eléctricas de sistemas de utilización, definitivas, de emergencias, así como las de carácter temporal.*

*(...)*

**SECCIÓN 030 CONDUCTORES**

*(...)*

**030-036 Color de los conductores**

*(3) Cuando se requiera emplear un código de colores para los conductores de un circuito, debe emplearse el siguiente código, a excepción del caso de cables de acometida (...)*

*Circuitos monofásicos en corriente alterna o continua (2) conductores:*

*- 1 conductor negro y 1 conductor rojo; o*

- 1 conductor negro y 1 blanco (o gris natural o blanco con franjas coloreadas, en caso de requerirse conductores identificados)

(...)

Circuitos trifásicos:

- 1 conductor rojo (para fase A o Fase R)
- 1 conductor negro (para fase B o Fase S)
- 1 conductor azul (para fase C o Fase T)
- 1 conductor blanco o gris natural (cuando se requiera conductor neutro)

(...)"

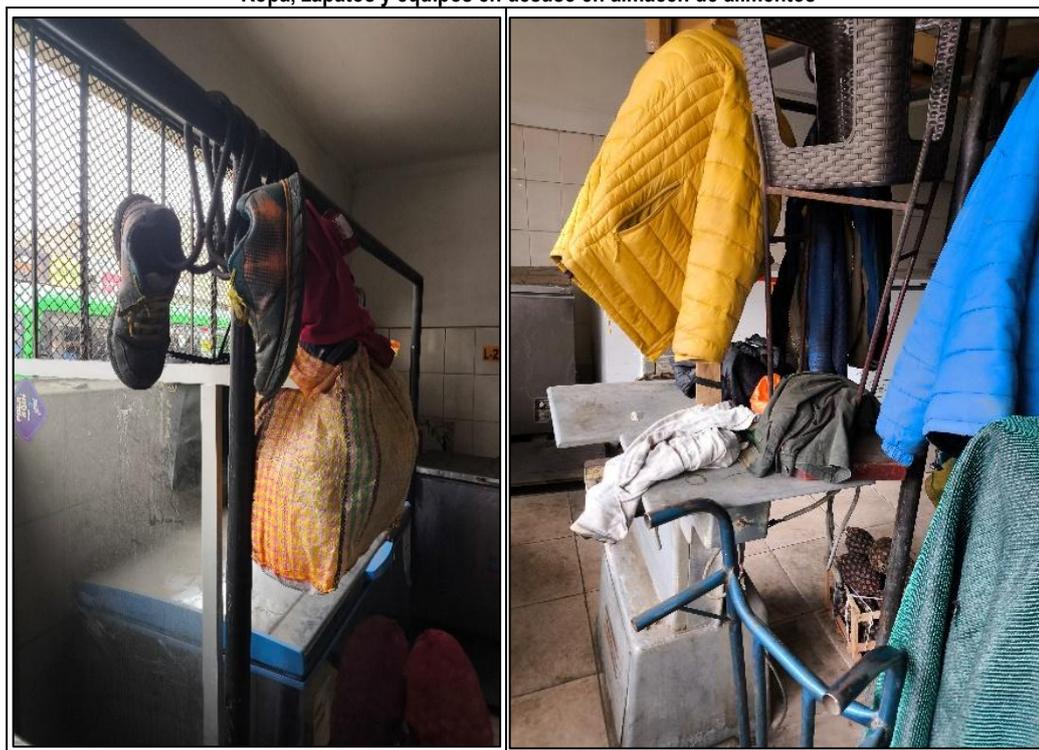
La situación expuesta, referida a la presencia óxido, moho, polvo, desprendimiento de pintura, evaporadores y ventiladores inoperativos y cables eléctricos expuestos de las cámaras frigoríficas de carnes, pescados y frutas del mercado 2 de mayo, pone en riesgo la conservación de los alimentos con la consecuente afectación a la salud pública de los usuarios y trabajadores del mercado.

## 5.2 ROPA, ZAPATOS Y EQUIPOS EN DESUSO EN ALMACÉN, GENERA RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y LA CONSECUENTE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LA POBLACIÓN.

Durante la visita de inspección al ambiente destinado al almacenamiento de frutas y verduras, se constató la presencia de calzado, ropa sucia colgada, cajones, máquinas en desuso creando un ambiente antihigiénico, lo cual representa un riesgo para la seguridad sanitaria de los alimentos almacenados.

Asimismo, las superficies de los congeladores horizontales se encuentran visiblemente sucias, al igual que las mallas y lonas que cubren las fruta y verduras conforme se muestra en el panel fotográfico siguiente:

**Panel fotográfico n.º 8**  
**Ropa, zapatos y equipos en desuso en almacén de alimentos**





Fuente: Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.  
Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control

Los hechos expuestos están relacionados con la normativa siguiente:

- **Norma Sanitaria para Mercados de Abasto de Alimentos NTS n.° 205-MINSA/DIGESA-2023, aprobada con Resolución Ministerial n.° 631-2023/MINSA de 3 de julio de 2023 y vigente a partir del 5 de marzo de 2024.**

(...)

### **5.2 Generalidades sobre ubicación, infraestructura e instalaciones**

(...)

f) (...), no tener acumulación de objetos inservibles o en desuso que pueden ser focos de contaminación (cajones, bolsas, maderas, material de construcción, equipos inoperativos u obsoletos, entre otros) que puedan favorecer la presencia de roedores y otros animales, y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

(...)

m) Los almacenes de alimentos deben ser de uso exclusivo y cumplir la normativa sanitaria vigente sobre la materia.

#### **6.2.1. Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)**

a) Las BPM se aplican a toda la 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.

La situación expuesta, referida a la presencia de ropa, zapatos y equipos en desuso en almacén de frutas y verduras, genera riesgo de contaminación cruzada de los alimentos y la consecuente afectación a la salud de los usuarios y trabajadores del mercado.

### **5.3 ÓXIDO EN SOPORTE Y COBERTURA DE TECHO; SERVICIOS HIGIÉNICOS SIN AGUA; INSTALACIONES ELÉCTRICAS EXPUESTAS Y FALTA DE ZONAS DE ACCESOS PARA DISCAPACITADOS DEL MERCADO DE ABASTO 2 DE MAYO, PONE EN RIESGO LA SALUD E INTEGRIDAD FÍSICA DE LOS USUARIOS Y TRABAJADORES.**

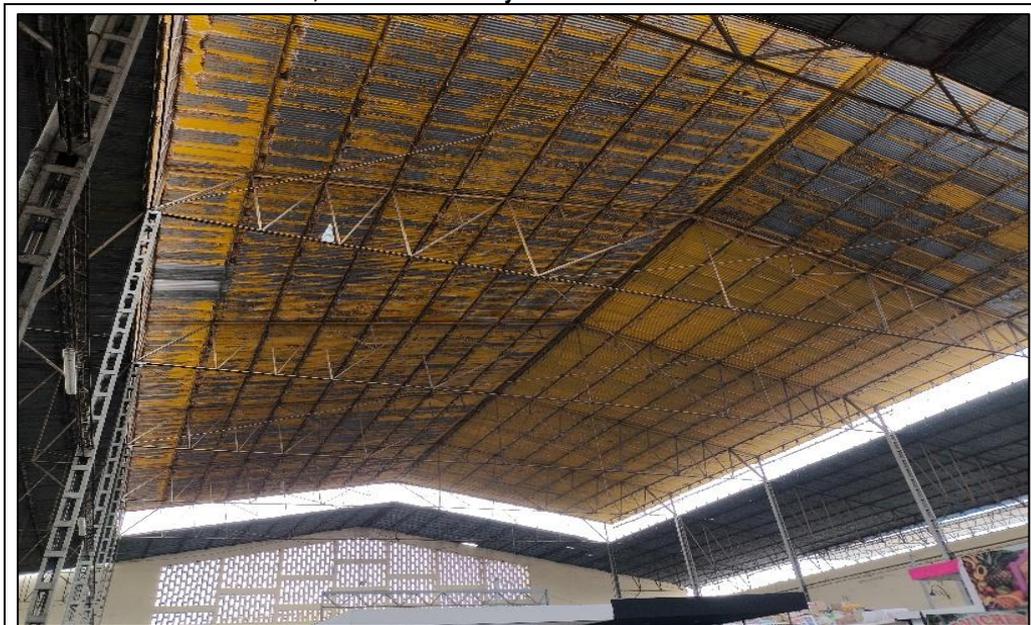
Durante la inspección a la infraestructura del mercado de abasto 2 de mayo, se evidenciaron deficiencias que ponen en riesgo la salud e integridad física de los usuarios y trabajadores según se muestra a continuación:

- **Respecto al techo y muros del mercado de abasto**

Los soportes y cobertura de techo 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 y las partículas de óxidos podrían contaminar los alimentos.

En cuanto a los muros, se advirtió la presencia de filtraciones de humedad, manifestadas por manchas de moho y desprendimiento de pintura. Estas condiciones comprometen la integridad sanitaria de la infraestructura, al favorecer un ambiente propicio para la proliferación de microorganismos y la contaminación de los alimentos expuestos, tal como se aprecia en el panel fotográfico siguiente:

**Panel fotográfico n.º 9**  
**Oxido, humedad en techo y muros de mercado de abasto**

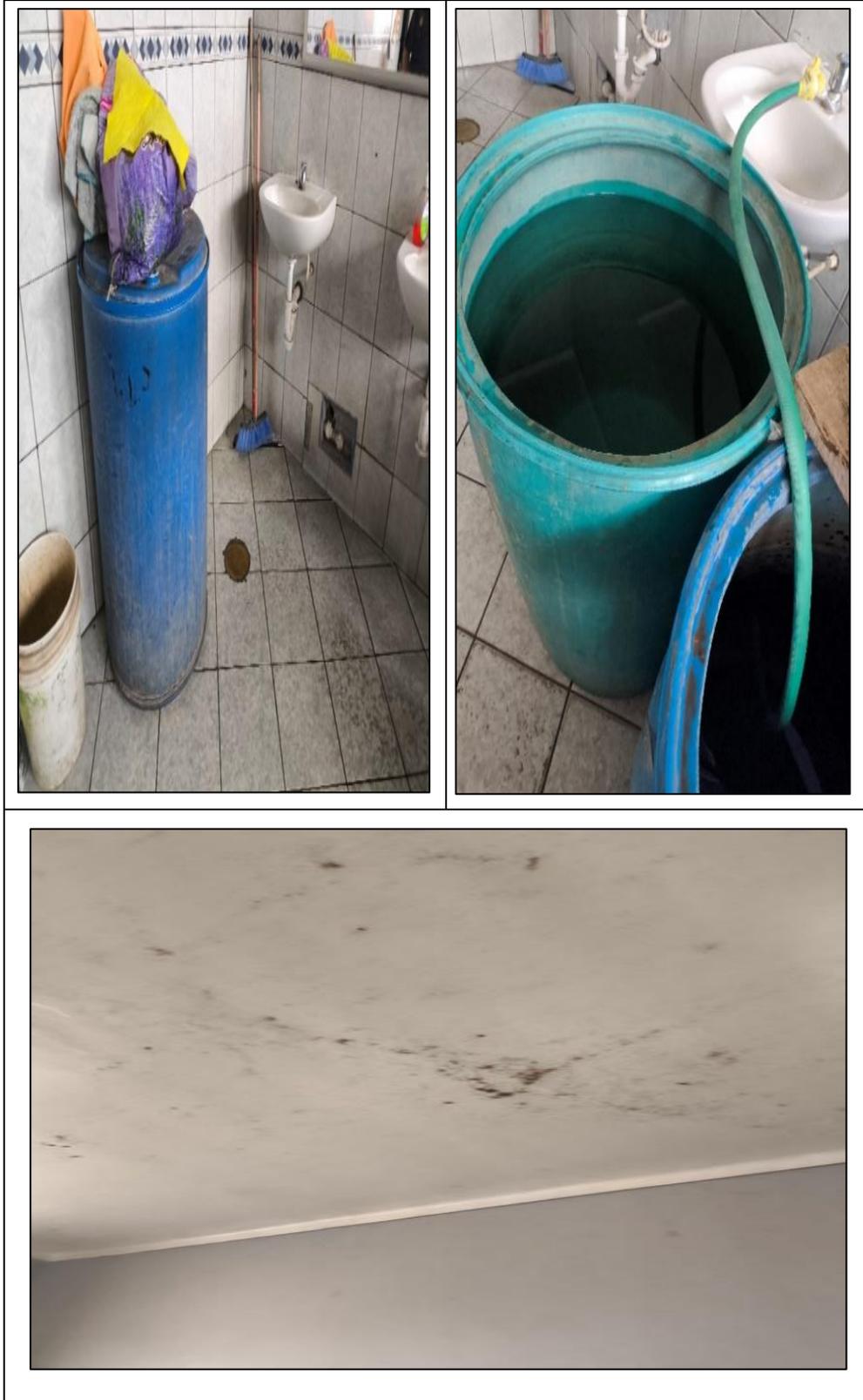


Fuente: Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.  
Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control

- **De los servicios higiénicos**

Los servicios higiénicos no cuentan con servicio permanente de agua, por lo que, el agua se almacena en bidones de plástico, lo que podría generar presencia de vectores como zancudos y otros; asimismo, se evidenció moho en el techo tal como se muestra en el panel fotográfico siguiente:

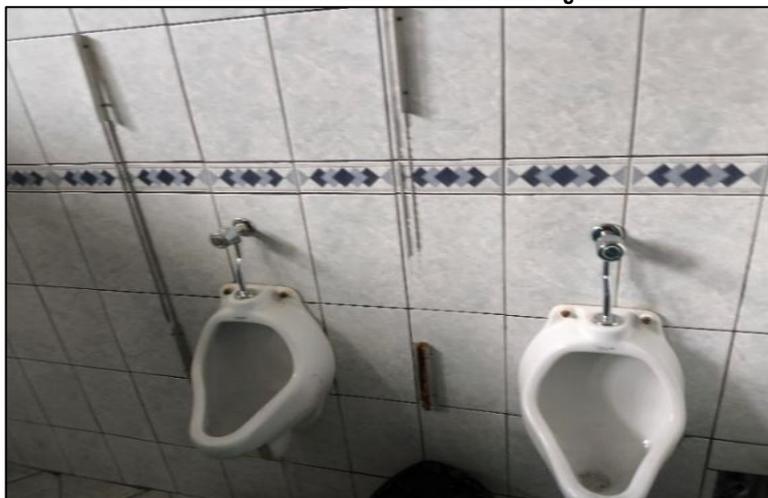
**Panel fotográfico n.º 10**  
**Uso de Cilindros como depósitos de Agua, moho de servicios higiénicos**



**Fuente:** Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.  
**Elaborado por:** Comisión de Control a cargo de la Visita de Control

Asimismo, los servicios higiénicos no cuentan con divisiones en los urinarios para la privacidad y funcionalidad del espacio, tal como se muestra en la imagen siguiente:

**Imagen n.º 5**  
**Falta de divisiones en urinarios de servicios higiénicos**



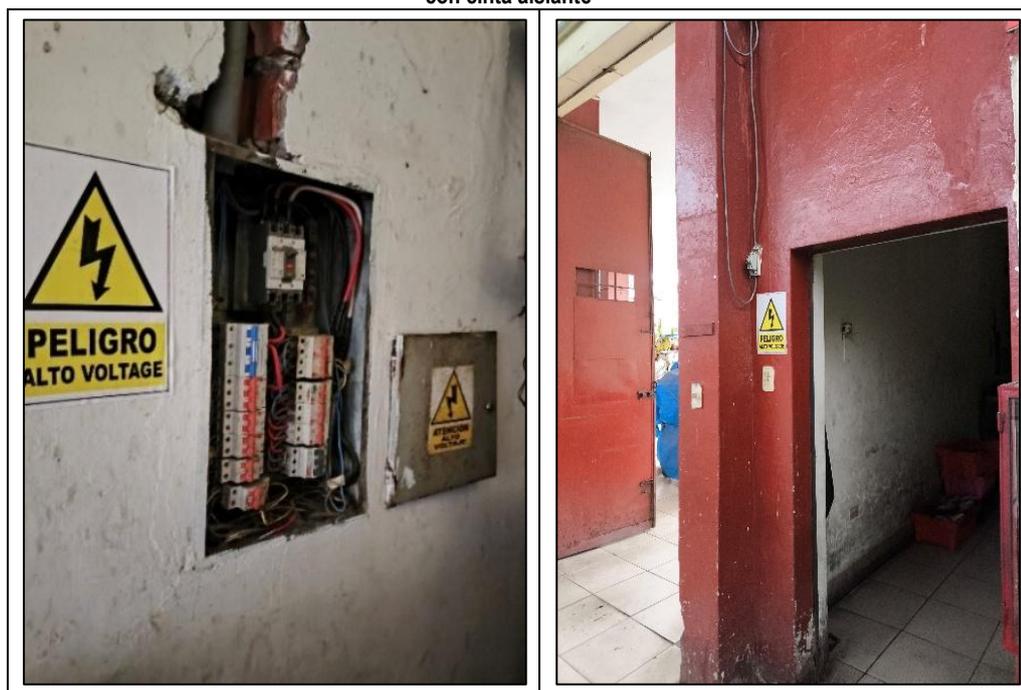
Fuente: Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.  
Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control

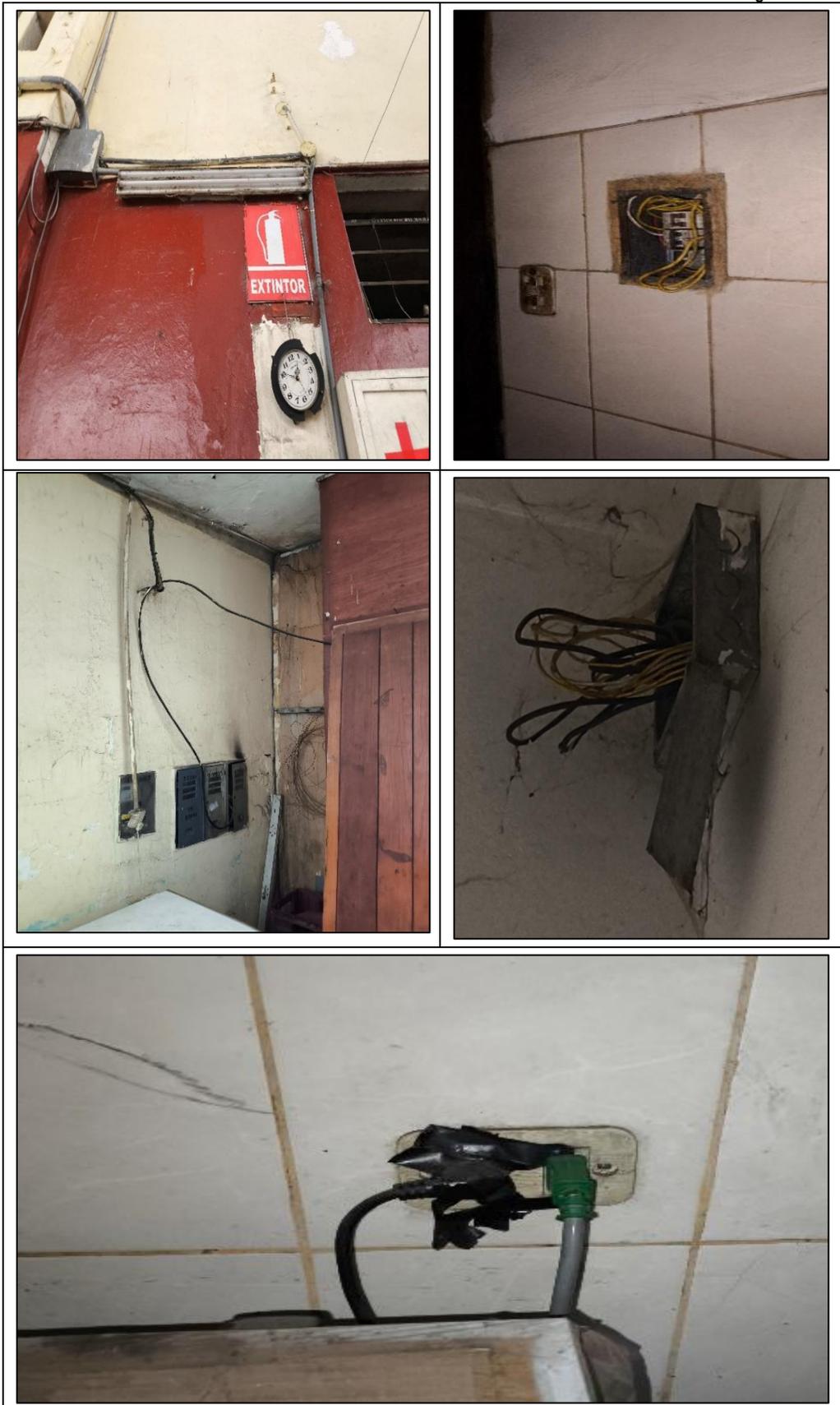
- **De las instalaciones eléctricas**

Los ambientes del mercado cuentan con conexiones eléctricas con cables expuestos y sin canaletas y tomacorrientes instalados con cinta aislante.

Asimismo, los tableros eléctricos no tienen tapas o han sido improvisadas con triplay, lo que incrementa el riesgo de cortocircuitos tal como se muestra en el siguiente panel fotográfico:

**Panel fotográfico n.º 11**  
**Cables expuestos sin canaletas, tableros eléctricos sin tapa y tomacorriente instalado con cinta aislante**





Fuente: Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.  
Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control

- **De los pisos y zonas de acceso para ingreso del mercado de abasto**

El piso del mercado de abasto presenta fisuras y ausencia de cerámicos en diversas zonas. Esta situación compromete su integridad estructural, facilitando la fragmentación y el desprendimiento del concreto, lo que da lugar a superficies irregulares donde los líquidos derramados no se escurren adecuadamente. Como consecuencia, se genera humedad persistente y acumulación de residuos, condiciones que incrementan el riesgo de caídas, resbalones y otros accidentes, tal como se muestra en el panel fotográfico siguiente:

**Panel fotográfico n.º 12**  
**fisuras y ausencia de pisos cerámicos**



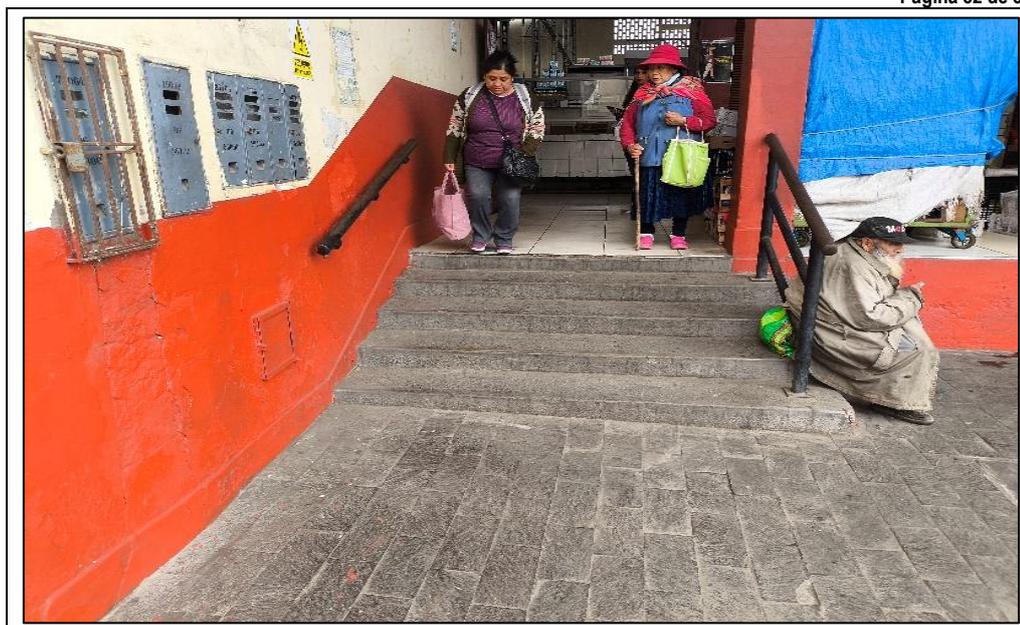
Fuente: Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita de Control

Asimismo, se constató que las rampas del ingreso principal y posterior no cuentan con rampas para el acceso de personas con discapacidad o personas mayores de edad, que permita el libre desplazamiento en igualdad de condiciones, tal como se muestra en el panel fotográfico siguiente:

**Panel fotográfico n.º 13**  
**Rampas del ingreso principal y posterior no cuentan con el acceso de personas con discapacidad**





Fuente: Registro fotográfico vista de control de 17 de junio de 2025.

Elaborado por: Comisión de Control a cargo de la Visita 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:

- **Norma Sanitaria para Mercados de Abasto de Alimentos NTS n.° 205-MINSA/DIGESA-2023, aprobada con Resolución Ministerial n.° 631-2023/MINSA de 3 de julio de 2023 y vigente a partir del 5 de marzo de 2024.**

“(...)

### **5.2 Generalidades sobre ubicación, infraestructura e instalaciones**

“(...)

- e) *La infraestructura debe ser de construcción sólida y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, previniéndose el ingreso de roedores, insectos y otros animales que representen riesgo de contaminación de alimentos.*
- f) *Los techos deben asegurar que no haya filtraciones de agua ni humedad que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos, no tener acumulación de objetos inservibles o en desuso que pueden ser focos de contaminación (cajones, bolsas, maderas, materiales de construcción, equipo inoperativos u obsoletos, entre otros) que puedan favorecer la presencia de roedores y otros animales y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.*

(...)

- i) *Los pisos y paredes deben ser lisos a fin de facilitar su limpieza, estar en buen estado de conservación e higiene; la unión entre los pisos y las paredes deben tener curva sanitaria y continua para facilitar la limpieza. Los pisos deben permitir el escurrimiento de líquidos hacia los sumideros. Los techos y toldos deben mantenerse limpios y en buen estado de conservación.*

(...)”

### 5.3 Generalidades sobre servicios básicos

#### 5.3.1 Servicios higiénicos

a) El mercado de abasto debe contar con servicios higiénicos para varones y mujeres en cantidad suficiente para la demanda de personal y clientes.

(...)

c) Los aparatos sanitarios deben estar operativos, ser de material de fácil limpieza y desinfección, estar en buen estado de conservación e higiene, y en cantidad suficiente en relación a la demanda del mercado.

d) Deben tener disponibilidad de agua apta para consumo humano, dispensadores de jabón y desinfectante, dispositivo de aire para secado de manos que se encontrará operativo o, en su defecto, papel toalla.

(...)

g) Los servicios higiénicos deben mantenerse limpios y desinfectados, sin papeles u otros residuos en el piso”.

- **Ley Orgánica de Municipalidades, Ley n.º 27972 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:

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”.

- **Norma Técnica para el diseño de mercados de abastos minoristas aprobada mediante Resolución Ministerial n.º 00148-2021-PRODUCE de 24 de mayo de 2021.**

#### **“TÍTULO IV. CRITERIOS DE DISEÑO**

##### **Artículo 12°. - Criterios para el diseño arquitectónico**

“ (...)

##### **12.7.2 Rampas**

a) Los criterios para el diseño de rampas se encuentran señalados en las Normas A.010, A120 del RNE.

(...)

c) Sin perjuicio de lo señalado en el RNE, se recomienda que las rampas tengan un ancho de 1.50 m (que representa el paso simultáneo de una persona con silla de ruedas y otra sin ella) y que ambos tramos no superen los 7.50 m de longitud (que permita el desplazamiento autónomo de las personas con discapacidad)

(...)

##### **12.7.4 Pasamanos y barandas**

a) El diseño de pasamanos y barandas es determinado según lo señalado por las Normas A.010 y A.120 del RNE.

b) Las características de los pasamanos y barandas deben permitir el uso inclusivo de todos los usuarios.

(...)

##### **12.11 Techos**

(...)

e) Los techos deberán ser de material impermeable, inadsorbente, liso, sin grietas y fáciles de limpiar, de tal manera que se impida la acumulación de la suciedad. La altura deberá garantizar la buena ventilación e iluminación

f) Prever el mantenimiento periódico de las cubiertas, incluyendo las medidas de seguridad necesarias para el personal encargado de ello”.

- **Código Nacional de Electricidad aprobado por Resolución Ministerial n.° 037-2006-MEM-DM de 17 de mayo de 2006 y modificatorias.**

(...)

**Sección 010**

**010-010 Inspecciones Iniciales y Periódicas de las Instalaciones Eléctricas**

- (3) *Todas las instalaciones eléctricas deben ser objeto de mantenimiento oportuno y apropiado, por personal calificado y acreditado por la respectiva Autoridad competente, con la finalidad que se garantice el buen estado, el funcionamiento adecuado y seguro de todas las partes de la instalación eléctrica, tales como las protecciones, los aislamientos, los sistemas de puesta a tierra, etc.*
- (4) *Las instalaciones eléctricas de los siguientes establecimientos deben ser inspeccionadas por parte de la respectiva Autoridad competente, como mínimo una (01) vez al año:*
- (...)
- *Locales de pública concurrencia para reuniones y trabajo, como, por ejemplo: (...)* mercados, (...)"

**Sección 020**

(...)

**Mantenimiento y Operación**

**020-300 Requisitos Generales**

- (1) *Todo equipo eléctrico en operación debe ser mantenido en condiciones de trabajo apropiadas y seguras.*
- (2) *El equipo eléctrico de emergencia debe ser inspeccionado y probado periódicamente para asegurar su condición de servicio.*
- (3) *El equipo eléctrico de uso infrecuente, previsto para servicio futuro, debe ser inspeccionado completamente antes de su uso para asegurar su condición de servicio.*
- (4) *El equipo defectuoso debe ser arreglado o debe quedar desconectado permanentemente".*

- **Norma Técnica A.120 "Accesibilidad Universal en Edificaciones" del Reglamento Nacional de Edificaciones, aprobada mediante Decreto Supremo n.° 011-2006-VIVIENDA de 09 mayo 2009, y modificada por el Decreto Supremo n.° 010-2009-VIVIENDA, Resolución Ministerial n° 072-2019-VIVIENDA y Resolución Ministerial n.°075-2023-VIVIENDA, de 17 de febrero de 2023.**

**"CAPÍTULO II**

**CONDICIONES GENERALES DE ACCESIBILIDAD Y FUNCIONALIDAD**

**SUB-CAPÍTULO I**

(...)

**Artículo 5.- Circulaciones en edificaciones**

*Las circulaciones en las edificaciones deben cumplir con lo siguiente (...)*

- a) *Los cambios de nivel hasta de 0.006 m, pueden ser verticales y sin tratamiento de bordes; entre niveles de 0.006 m y 0.013 m deben ser biselados, y los desniveles superiores a 0.013 m deben ser resueltos mediante rampas. (...)*

**Artículo 6.- Características de diseño en rampas y escaleras**

*Las rampas deben cumplir con lo siguiente:*

- a) (...) *Las rampas de longitud mayor de 3.00 m deben contar con parapetos o barandas en los lados libres y pasamanos en los lados confinados. Los pasamanos y barandas no deben invadir la ruta accesible, de ser el caso se debe aumentar el ancho de la rampa.*
- b) *La rampa, según la diferencia de nivel debe cumplir con la pendiente máxima, (...) de acuerdo al siguiente cuadro:*

DIFERENCIA DE NIVEL	PENDIENTE MÁXIMA
Hasta 0.30 m	10 %
De 0.31 m hasta 0.72. m	8 %

(...)"

- Decreto Supremo n.º 002-2018-PCM, Decreto Supremo que aprueba el nuevo Reglamento de Inspecciones Técnicas de Seguridad en Edificaciones de 5 de enero de 2018.

**“REGLAMENTO DE INSPECCIONES TÉCNICAS DE SEGURIDAD EN EDIFICACIONES**

**TÍTULO I**

**DISPOSICIONES GENERALES**

**CAPÍTULO I**

**OBJETO, DEFINICIONES Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

**Artículo 1.- Objeto del Reglamento de Inspecciones Técnicas de Seguridad en Edificaciones**

*El Reglamento de Inspecciones Técnicas de Seguridad en Edificaciones (el Reglamento), tiene por objeto regular los aspectos técnicos y administrativos referidos a la Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones (ITSE), (...) y la Visita de Inspección de Seguridad en Edificaciones (VISE), así como la renovación del Certificado ITSE.”*

**Artículo 2.- Definiciones**

*Para efectos de la aplicación del Reglamento, los términos que se indican a continuación tienen los siguientes alcances:*

(...)"

**d. CERTIFICADO DE INSPECCIÓN TÉCNICA DE SEGURIDAD EN EDIFICACIONES:**

*Documento en el cual consta que el Establecimiento Objeto de Inspección cumple con las condiciones de seguridad.*

**e. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE SEGURIDAD:** *Estado o situación del Establecimiento Objeto de Inspección en el que se tienen controlados los riesgos vinculados a la actividad que se desarrolla en este, para lo cual se cuenta con los medios y protocolos correspondientes.*

(...)"

**CAPÍTULO II**

**DISPOSICIONES COMUNES AL TRÁMITE DE INSPECCIÓN TÉCNICA DE SEGURIDAD EN EDIFICACIONES**

**“Artículo 10.- Objetivos de la ITSE**

*10.1 La ITSE tiene por finalidad evaluar el riesgo y las condiciones de seguridad de la edificación vinculada con la actividad que desarrolla, verificar la implementación de las medidas de seguridad con las que cuenta y analizar la vulnerabilidad en el Establecimiento Objeto de Inspección”.*

**Artículo 31.- Obligatoriedad de la ITSE**

(...)

b) *Las demás entidades comprendidas en el mencionado Artículo 18 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 28976, así como las instituciones, establecimientos o dependencias, incluidas las del sector público, que, conforme al párrafo final del artículo 3 del mismo Texto Único Ordenado de la Ley N° 28976, están obligadas a comunicar a la municipalidad el inicio de sus actividades y acreditar el cumplimiento de las condiciones de seguridad de la edificación mediante una ITSE, deben solicitar al Órgano Ejecutante una ITSE previa o posterior en función al riesgo de la edificación con sujeción a lo establecido en este Reglamento (...)*”

La situación expuesta, referida a la presencia de óxido en soporte y cobertura de techo, servicios higiénicos sin agua, instalaciones eléctricas expuestas y falta de zonas de accesos para discapacitados del mercado de abasto 2 de mayo, pone en riesgo la salud e integridad física de los usuarios y trabajadores.

**VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD COMPRENDIDA EN LA VISITA DE CONTROL**

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 de abasto 2 de mayo de la provincia de Tacna, se encuentra detallada en el Apéndice n.° 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, las cuales han sido señaladas en la condición y se encuentran en el acervo documentario de la Entidad.

**VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS**

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

**VIII. CONCLUSIÓN**

Durante la ejecución de la visita de control al funcionamiento, operatividad y condiciones de salubridad del mercado de abasto 2 de mayo de la provincia de Tacna, se advirtieron cuatro (4) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos de la visita de control, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

**IX. RECOMENDACIONES**

**9.1** Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene cuatro (4) situaciones adversas identificadas como resultado de la verificación al funcionamiento, operatividad y condiciones de salubridad del mercado de abasto 2 de mayo 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 Entidad 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.

---

**María Alejandra Díaz Pastor**  
Supervisora  
Comisión de Control

---

**Johnny Joel López Yupanqui**  
Jefe de Comisión  
Comisión de Control

---

**Alejandra Huamán Hidalgo**  
Gerente Regional de Control de Tacna  
Contraloría General de la República

**APÉNDICE N° 1**

**DOCUMENTACIÓN VINCULADA AL “FUNCIONAMIENTO, OPERATIVIDAD Y CONDICIONES DE SALUBRIDAD DEL MERCADO DE ABASTO 2 DE MAYO DE LA PROVINCIA DE TACNA”**

- DESCOMPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ORGÁNICOS ORIGINA FOCOS INFECCIOSOS CON PROLIFERACIÓN DE MOSCAS Y MALOS OLORES EN CALLES COLINDANTES AL MERCADO DE ABASTO 2 DE MAYO, OCASIONARÍA CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y LA CONSECUENTE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LA POBLACIÓN.**

<b>N°</b>	<b>Documento</b>
1	Acta n.° 001-2025-CG/GRTA-SVC de 17 de junio de 2025
2	Ficha de verificación n.° 2 de 17 de junio de 2025

- ÓXIDO, MOHO, POLVO; DESPRENDIMIENTO DE PINTURA; EVAPORADORES Y VENTILADORES INOPERATIVOS Y CABLES ELECTRICOS EXPUESTOS EN CÁMARAS FRIGORÍFICAS DEL MERCADO DE ALIMENTOS 2 DE MAYO, PONE EN RIESGO LA CONSERVACIÓN DE CARNES Y PESCADOS CON LA CONSECUENTE AFECTACIÓN A LA SALUD PÚBLICA.**

<b>N°</b>	<b>Documento</b>
1	Acta n.° 001-2025-CG/GRTA-SVC de 17 de junio de 2025

- ROPA, ZAPATOS Y EQUIPOS EN DESUSO EN ALMACÉN, GENERA RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS Y LA CONSECUENTE AFECTACIÓN A LA SALUD DE LA POBLACIÓN.**

<b>N°</b>	<b>Documento</b>
1	Acta n.° 001-2025-CG/GRTA-SVC de 17 de junio de 2025

- ÓXIDO EN SOPORTE Y COBERTURA DE TECHO; SERVICIOS HIGIÉNICOS SIN AGUA; INSTALACIONES ELÉCTRICAS EXPUESTAS Y FALTA DE ZONAS DE ACCESOS PARA DISCAPACITADOS DEL MERCADO DE ABASTO 2 DE MAYO, PONE EN RIESGO LA SALUD E INTEGRIDAD FÍSICA DE LOS USUARIOS Y TRABAJADORES.**

<b>N°</b>	<b>Documento</b>
1	Acta n.° 001-2025-CG/GRTA-SVC de 17 de junio de 2025
2	Ficha de verificación n.° 2 de 17 de junio de 2025
3	Ficha de verificación n.° 3 de 17 de junio de 2025



## CARGO DE NOTIFICACIÓN

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 000769-2025-CG/GRTA

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

**DESTINATARIO** : PASCUAL MILTON GÚISA BRAVO

**ENTIDAD SUJETA A CONTROL** : MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA

---

### Sumilla:

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al proceso "Funcionamiento, operatividad y condiciones de salubridad del mercado de abasto 2 de Mayo de la Provincia de Tacna", comunicamos que se han identificado cuatro (4) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control N° 5467-2025-CG/GRTA-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Tacna, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles 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° 00000322-2025-CG/GRTA
2. OFICIO-000769-2025-GRTA
3. IVC N°5467-2025-CG-GRTA (2 DE MAYO)

**NOTIFICADOR** : JOHNNY JOEL LOPEZ YUPANQUI - GERENCIA REGIONAL DE CONTROL DE TACNA - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA



**CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 0000322-2025-CG/GRTA**

**DOCUMENTO** : OFICIO N° 000769-2025-CG/GRTA

**EMISOR** : ALEJANDRA ELIZABETH HUAMAN HIDALGO - GERENTE REGIONAL DE CONTROL DE TACNA - 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** : 40

---

Sumilla: Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada al proceso "Funcionamiento, operatividad y condiciones de salubridad del mercado de abasto 2 de Mayo de la Provincia de Tacna", comunicamos que se han identificado cuatro (4) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control N° 5467-2025-CG/GRTA-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Tacna, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles 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-000769-2025-GRTA
2. IVC N°5467-2025-CG-GRTA (2 DE MAYO)



**OFICIO N° -2025-CG/GRTA**

Señor:

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

**Asunto** : Notificación de Informe de Visita de Control N° 5467-2025-CG/GRTA-SVC

**Referencia** : a) 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.  
b) Directiva N° 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo” aprobada mediante Resolución de Contraloría N° 218-2022-CG de 31 de mayo de 2022 y modificatorias.

Me dirijo a usted en el marco de la normativa de la referencia, 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 de la información y documentación vinculada al proceso “*Funcionamiento, operatividad y condiciones de salubridad del mercado de abasto 2 de Mayo de la Provincia de Tacna*”, comunicamos que se han identificado cuatro (4) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control N° 5467-2025-CG/GRTA-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Tacna, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles 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 I Gerencia Regional  
de Control de Tacna  
Contraloría General de la República

(AHH/jly)

Nro. Emisión: 05844 (L475 - 2025) Elab:(U21906 - L475)

