

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 031-2020-OCI/0397-SVC**

**VISITA DE CONTROL**  
**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAYACAJA**  
**PAMPAS, TAYACAJA, HUANCVELICA**

**“ACCIONES PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y  
CONTENCIÓN DE LA COVID-19 EN EL MERCADO DE  
ABASTOS DE PAMPAS”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:**  
**DEL 21 AL 22 DE JULIO DE 2020**

**TOMO I DE I**

**PAMPAS, TAYACAJA, 24 DE JULIO DE 2020**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 031-2020-OCI/0397-SVC**

**“ACCIONES PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN DE LA COVID-19 EN EL  
MERCADO DE ABASTOS DE PAMPAS”**

---

**ÍNDICE**

---

DENOMINACIÓN	N° Pág.
I. ORIGEN _____	1
II. OBJETIVO _____	1
III. ALCANCE _____	1
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD _____	1
V. SITUACIONES ADVERSAS _____	2
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD _____	19
VII. CONCLUSIONES _____	19
VIII. RECOMENDACIONES _____	19

**INFORME DE VISITA DE CONTROL**  
**N° 031-2020-OCI/0397-SVC**

**“ACCIONES PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN DE LA COVID-19 EN EL MERCADO DE ABASTOS DE PAMPAS”**

**I. ORIGEN**

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional (OCI) responsable de la Visita de Control mediante Oficio n.° 464-2020-OCI/MPT-P de 20 de julio de 2020, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 0397-2020-032, en el marco de lo previsto en la Directiva n.° 002-2019-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo” aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 115-2019-CG, de 28 de marzo de 2019.

**II. OBJETIVO**

**Objetivo General:**

Determinar si el Mercado de Abastos de Pampas viene funcionando conforme los lineamientos establecidos por el Sector competente.

**Objetivos Específicos:**

- 1) Determinar si la Entidad elaboró el Plan de Trabajo para la vigilancia, prevención y contención de la COVID-19 en el Mercado de Abastos de Pampas, conforme la normativa aplicable.
- 2) Establecer si el Comité de Autocontrol implementó las medidas dispuestas en el Plan de Trabajo para la vigilancia, prevención y contención de la COVID-19 en el Mercado de Abastos de Pampas, y demás normativa aplicable.

**III. ALCANCE**

La Visita de Control se realizó al Mercado de Abastos de Pampas, a cargo de la Municipalidad Provincial de Tayacaja, básicamente al cumplimiento de las disposiciones internas establecidas en el “PLAN DE TRABAJO PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN DEL COVID-19 EN EL MERCADO MUNICIPAL DE ABASTOS”, aprobada con Resolución de Gerencia Municipal n.° 055-2020-MPT/GM de 2 de julio de 2020, y demás disposiciones aplicables. Como resultado de lo señalado, se emite el presente informe.

**IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD**

La Municipalidad Provincial de Tayacaja es un organismo de gobierno local que emana de la voluntad popular, con personería jurídica de derecho público, con autonomía económica y administrativa en los asuntos de su competencia, cuya finalidad es representar al vecindario, promover la adecuada prestación de los servicios públicos locales y el desarrollo integral, sostenible y armónico de su jurisdicción<sup>1</sup>.

Asimismo, es responsable de “Construir, equipar y mantener, directamente o por concesión, mercados de abastos al mayoreo o minoristas, en coordinación con las municipalidades distritales en las que estuvieran ubicados.”<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Concordante con el artículo IV de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley n.° 27972.

<sup>2</sup> Inciso 2.1 del artículo 22 de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley n.° 27972.

En ese sentido, en el marco del Estado de Emergencia Sanitaria por el brote de la COVID-19, declarado por el Gobierno mediante Decreto Supremo n.° 008-2020-SA de 11 de marzo 2020, el Ministerio de la Producción elaboró los “Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abasto y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19”, aprobado con Decreto Supremo n.° 011-2020-PRODUCE, los cuales son de alcance nacional y de aplicación para todas las entidades y para todo el personal que desempeñe funciones en la operatividad de los mercados de abastos y en los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, así como también al público consumidor que concurre a efectuar sus compras.

También, con Resolución de Alcaldía n.° 089-2020-MPT de 28 de mayo de 2020 el Alcalde de la Municipalidad Provincial de Tayacaja resolvió conformar el Comité de Autocontrol Sanitario del Mercado de Abastos de Pampas; asimismo, la referida municipalidad elaboró el “PLAN DE TRABAJO PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN DEL COVID-19 EN EL MERCADO MUNICIPAL DE ABASTOS”, aprobada con Resolución de Gerencia Municipal n.° 055-2020-MPT/GM de 2 de julio de 2020, con el objetivo de establecer protocolos de detección, prevención y contención de la COVID-19 en el Mercado de Abastos de Pampas.

## V. SITUACIONES ADVERSAS

De la verificación y visita efectuada a las acciones para la vigilancia, prevención y contención de la COVID-19 en el MERCADO DE ABASTOS DE PAMPAS, en adelante “Mercado”, a cargo de la MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TAYACAJA, en adelante “Entidad”, **se han identificado tres (3) situaciones adversas** que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso y el resultado o el logro de los objetivos del mismo; las referidas situaciones se exponen a continuación:

### 1. ENTIDAD Y COMITÉ DE AUTOCONTROL HABRÍAN APERTURADO EL MERCADO PESE A NO HABER IMPLEMENTADO MEDIDAS QUE ASEGUREN LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, CONTROL DEL AFORO DE PERSONAS, IDENTIFICACIÓN DE SINTOMATOLOGÍA PREVIO AL INGRESO, Y HORARIO DIFERENCIADO QUE EVITE LA AGLOMERACIÓN DENTRO DE SUS INSTALACIONES; GENERANDO EL RIESGO DE PROPAGACIÓN DE LA COVID-19, AFECTANDO LA SALUD PÚBLICA

Con el objetivo de reducir la aglomeración de personas y mitigar la propagación de la COVID – 19, a través de la implementación de protocolos de salubridad, promoviendo el distanciamiento social, el Ministerio de la Producción puso a disposición del público en general los “LINEAMIENTOS PARA LA REGULACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DE MERCADOS DE ABASTO Y ESPACIOS TEMPORALES HABILITADOS PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS, EN EL MARCO DE LAS ACCIONES DE PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN DEL COVID-19”, en adelante “Lineamientos”, aprobados con Decreto Supremo n.° 011-2020-PRODUCE publicado en el Diario Oficial El Peruano el 21 de mayo de 2020, los mismos que son de alcance nacional y de aplicación para todas las entidades y todo el personal que desempeñe funciones en la operatividad de los mercados de abastos.

Los Lineamientos establecen las responsabilidades de los Gobiernos Locales y del Comité de Autocontrol del Mercado; asimismo, las disposiciones para la limpieza y desinfección del mercado de abastos, las responsabilidades para la operatividad del mismo, las condiciones para el comercio de alimentos, y el procedimiento de atención ante sospecha y/o detección de COVID-19 en el mercado; también, como anexos, establece cuáles los procedimientos obligatorios para prevenir la propagación de la mencionada enfermedad dentro las instalaciones y durante el funcionamiento del mercado de abastos, el manejo de los residuos sólidos y el modelo de Ficha de Reporte de signos y síntomas asociados a la COVID-19, que deberá ser rellenada por el comerciante o



vendedor, proveedor u otra persona que pretenda tener acceso a las instalaciones del mercado y que presente síntomas de gripe, fiebre (temperatura mayor o igual a 38°C), tos, secreción nasal, dolor de cuerpo entre otros.

Al respecto, el inciso b) del numeral VI de los Lineamientos establece que los Gobiernos Locales son responsables de conformar, en cada mercado de abasto, un Comité de Autocontrol Sanitario conformado por un representante del Gobierno Local, un administrador y/o gerente del Mercado, dos representantes (varón y mujer) de los comerciantes o vendedores, y un representante de salud de la circunscripción territorial del Gobierno Local; por su parte, el inciso c) del mencionado numeral señala que, los Gobiernos Locales deben elaborar y aprobar el "Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19" para cada mercado de abastos ubicado en la circunscripción de su competencia, **debiéndose implementar el Plan desde el día calendario siguiente de su aprobación; esta implementación es responsabilidad del Comité de Autocontrol Sanitario del Mercado**, conforme lo indica el inciso b) del numeral VII de los Lineamientos.

En ese sentido, con Resolución de Alcaldía n.° 089-2020-MPT de 28 de mayo de 2020 el Alcalde de la Municipalidad Provincial de Tayacaja resolvió conformar el Comité de Autocontrol Sanitario del Mercado; conforme se muestra en la imagen siguiente:

Imagen n.° 1  
Conformación del Comité de Autocontrol Sanitario del Mercado

**SE RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO.- CONFORMAR** el "Comité de Autocontrol Sanitario del Mercado de Abastos del Distrito de Pampas"; integrado, según detalle siguiente:

NOMBRE	CARGO
➤ Rubén Aníbal Ramos Esteban	: Gerente de Desarrollo Económico de la MPT.
➤ Elizabeth Huaracaya Sáenz	: Monitor(a) de la MPT.
➤ Pamela Andrea Muñoz Herquinigo	: Representante de la red de Salud de Tayacaja.
➤ Wilian Edgar León Huamán	: Representante del Mercado.
➤ Elizabeth Arge Palacios	: Representante del Mercado.

**ARTÍCULO SEGUNDO.- REMITIR** el presente acto resolutivo a los integrantes del "Comité de Autocontrol Sanitario del Mercado de Abastos del Distrito de Pampas";

**ARTÍCULO TERCERO.- ENCARGAR** el cumplimiento del presente acto resolutivo a la Gerencia Municipal y demás unidades orgánicas que por la naturaleza de sus funciones tengan injerencia en el cumplimiento de la misma.

Fuente: Resolución de Alcaldía n.° 089-2020-MPT de 28 de mayo de 2020.  
Elaborado por: Comisión de Control.

Asimismo, con Resolución de Gerencia Municipal n.° 055-2020-MPT/GM de 2 de julio de 2020, la Entidad aprobó el "PLAN DE TRABAJO PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN DEL COVID-19 EN EL MERCADO MUNICIPAL DE ABASTOS", en adelante "Plan" con el objetivo de establecer protocolos de detección, prevención y contención de la COVID-19 en el mercado de abastos de Pampas.



Entonces, entendiendo que el mencionado Plan fue aprobado el 2 de julio de 2020, y que el inciso c) del numeral VI de los Lineamientos establecidos por el Ministerio de la Producción señala que el citado plan se debió implementar al día siguiente de su aprobación; es decir, el 3 de julio de 2020; el 21 de julio de 2020 (en vista de la reapertura del Mercado), la Comisión de Control se apersonó a las instalaciones del Mercado, ubicado en la avenida Centenario S/N, a fin de constatar y verificar la implementación de las medidas dispuestas en el Plan y los Lineamientos, para la prevención y contención de la COVID-19, advirtiendo los aspectos que se detallan en el cuadro siguiente:

**Cuadro n.º 1**  
**Verificación del cumplimiento de medidas para la prevención y contención de la COVID-19 en el Mercado**

Ítem	Medidas dispuestas en el Plan	Medidas dispuestas en los Lineamientos	¿Comité de Autocontrol implementó la medida?	Comentario
Disposición de grifos de agua y gabinetes para el lavado de manos dentro del Mercado.	La instalación de agua en el interior del mercado contará con un grifo cada 50 puestos o 500 m <sup>2</sup> como mínimo, para facilitar las tareas de limpieza.	Coordina la implementación de las estaciones de lavado de manos al ingreso de los mercados de abastos, con dispensador de agua, jabón y papel toalla para el secado de las manos	Parcialmente	Conforme consta en el numeral 4) del Acta n.º 1 de 21 de julio de 2020, durante la visita al Mercado, se advirtió que no todos los puestos cuentan con caño que los abastezca de agua; tampoco, se advierte la instalación de gabinetes ni surtidores de alcohol en gel y papel toalla para el lavado o desinfección de manos dentro del Mercado.
	Se debe disponer de un gabinete de higienización de manos, por lo menos, cada 5 puestos de venta.	Dispone la instalación de surtidores con alcohol o alcohol gel desinfectante para el uso de los vendedores y público en general.	No	<b>Por tanto, se puede concluir que el Mercado se encuentra atendiendo al público, sin que el Comité de Autocontrol haya implementado grifos de agua que faciliten la limpieza de todos los puestos del mercado; tampoco, gabinetes para el lavado de manos, ni dispensadores de alcohol en gel y papel toalla dentro de sus instalaciones.</b>
Sistema de desagüe y abastecimiento de agua durante el funcionamiento y limpieza del Mercado.	El sistema de desagüe debe garantizar la evacuación sanitaria de las aguas residuales, estas deberán disponer en la red de alcantarillado o en su defecto, deberán disponer de tal manera que no genere riesgo para la salud y el ambiente.	Los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, deberán contar como mínimo con servicios básicos indispensables (tales como servicios de agua, luz y servicios higiénicos).	No	Como consta en el apartado "Observaciones / Comentarios del auditor a cargo" del Acta n.º 1 de 21 julio de 2020, durante la visita al Mercado, la Comisión advirtió que el Mercado no cuenta con abastecimiento permanente de agua, pues, conforme señala la Monitora del Comité de Autocontrol Sanitario, el Mercado cuenta con el citado servicio hasta las 11:00 a.m. aproximadamente, pese a que el horario de atención culmina a las 2:00 p.m. Además, se observó que en el Puesto L07 existía un charco de agua ocasionado, según los comerciantes, por problemas en la red de tuberías de los puestos aledaños.  <b>Por tanto, se puede concluir que el Mercado se encuentra atendiendo pese a existir problemas con el sistema de desagüe en algunos puestos de venta, y sin contar con abastecimiento permanente de agua.</b>

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*



Ítem	Medidas dispuestas en el Plan	Medidas dispuestas en los Lineamientos	¿Comité de Autocontrol implementó la medida?	Comentario
<p><b>Material de los puestos de venta</b></p>	<p>Los puestos de venta deberán ser de material no inflamable.</p>	<p>-</p>	<p>No</p>	<p>Conforme consta en el numeral 7 del Acta n.° 1 de 21 de julio de 2020, se advirtió que los puestos cuentan con plástico transparente que separa al vendedor del comprador.</p> <p><b>Por tanto, se puede concluir que los puestos de venta contienen implementos inflamables.</b></p>
<p><b>Determinación y difusión del horario de atención del Mercado</b></p>	<p>-</p>	<p>Determina el horario de ingreso de los comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en el mercado de abasto, los cuales tendrán horarios diferenciados a fin de evitar el aglomeramiento.</p> <p>Coordina con los comerciantes el cumplimiento de los horarios de atención dispuestos por la autoridad nacional, regional o local; así como la atención preferente a personas en situación de vulnerabilidad.</p>	<p>No</p>	<p>Conforme consta en los numerales 31, 32 y 33 del Acta n.° 1 de 21 de julio de 2020; la Monitora del Comité de Autocontrol señala que el horario de atención es de 7 a.m. a 2:00 p.m., y que los comerciantes ingresan media hora antes al inicio y se retiran media hora después del final del mencionado horario; asimismo, señala que este horario fue establecido mediante acta de reunión con los dirigentes del Mercado, el cual no fue presentado a este Órgano de Control, por tanto, se da como no existente. Asimismo, señala que no tiene certeza que este haya sido comunicado al total de comerciantes.</p> <p>También, señala que el horario de atención del mercado fue comunicado al Área de Imagen Institucional de la Entidad, para que sea difundido al público en general; no obstante, de la revisión del Facebook de la Entidad, no se observa que el horario haya sido difundido.</p> <p><b>Por tanto, se concluye que el Comité de Autocontrol no ha determinado ni difundido los horarios diferenciados de ingreso de los comerciantes, personal que labora en el mercado y público en general, a fin de evitar el aglomeramiento.</b></p>

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*



Ítem	Medidas dispuestas en el Plan	Medidas dispuestas en los Lineamientos	¿Comité de Autocontrol implementó la medida?	Comentario
<p>Difusión y control del aforo máximo establecido</p>	-	<p>Hace respetar el aforo máximo permitido, que no deberá ser mayor a la tercera parte del aforo regular establecido por la normatividad vigente, que permite el tránsito seguro, manteniendo la distancia entre personas.</p>	No	<p>Conforme consta en el numeral 35 del Acta n.º 1 de 21 de julio de 2020, la Monitora del Comité de Autocontrol señala que el aforo máximo es de 50 personas, aparte de los comerciantes.</p> <p>No obstante, durante la visita realizada al Mercado, se advirtió que no existen letreros que indique el aforo del mercado; tampoco documentos y/u otros sistemas o mecanismos que acrediten que el personal que permite el ingreso al establecimiento lleve la cuenta o controle que se respete el aforo máximo establecido.</p> <p><b>Por tanto se puede concluir que, el Mercado viene atendiendo sin que la Entidad haya establecido y difundido formalmente el aforo máximo del Mercado; asimismo, sin que el Comité de Autocontrol haya implementado un mecanismo que permita el control del mismo.</b></p>
<p>Capacitación y difusión del Plan, a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del Mercado</p>		<p>Capacitar bajo métodos alternativos que no impliquen aglomeración (tales como llamadas telefónicas, sesiones virtuales a través de aplicativos informáticos, u otros similares), a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del mercado de abasto sobre el "Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19", así como de las disposiciones que emita el Gobierno Nacional, acerca de los métodos de prevención de propagación del COVID-19.</p> <p>Socializa y difunde los lineamientos a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del mercado de abasto o del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, con el propósito de concientizar sobre los métodos de prevención, de propagación del COVID-19</p>	No	<p>Conforme consta en el numeral 36 del Acta n.º 1 de 21 de julio de 2020, la Monitora del Comité de Autocontrol del Mercado señala que el Plan fue puesto de conocimiento de la Junta Directiva de Comerciantes del Mercado; pero de la consulta realizada a uno de los comerciantes, se advirtió que el Plan no fue puesto de conocimiento al total de comerciantes del Mercado; asimismo, en el periódico mural del mercado no se advierte que se haya pegado el Plan de Trabajo para la vigilancia, prevención y contención de la COVID-19.</p> <p>Además, como se precisa en el numeral 40 de la citada acta, el personal que labora en el Mercado habría sido capacitado en la puerta del Mercado; no obstante, la Entidad no cuenta con documentos o fotografías que acrediten este hecho.</p> <p><b>Por tanto, se puede concluir que, la Entidad no habría capacitado ni difundido el Plan a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal que labora en el Mercado.</b></p>

Ítem	Medidas dispuestas en el Plan	Medidas dispuestas en los Lineamientos	¿Comité de Autocontrol implementó la medida?	Comentario
<p><b>Personal entrenado y apto para la vigilancia y prevención de la COVID-19</b></p>		<p>Verifica la disposición del personal entrenado del Gobierno Local para la toma de la temperatura corporal con un termómetro infrarrojo clínico de las personas que ingresen al mercado de abasto, entendiéndose comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en dichas instalaciones.</p>	<p>No</p>	<p>Conforme consta en el numeral 37 del Acta n.º 1, se advierte que el Plan no señala cuáles son los síntomas que deben constatar los vigilantes o encargados del acceso al mercado.</p> <p>Asimismo, como consta en el numeral 40 de la referida acta, el personal que labora en el Mercado, señala que la Entidad los capacitó en el puerta del Mercado, pero no existe acta o documento que acredite este hecho, por tanto se considera como no realizado.</p> <p>Además, según el numeral 41 de la citada acta, el personal encargado de la vigilancia y prevención de la COVID-19 en el Mercado, no fue consultado o evaluado sobre condiciones médicas preexistentes (como enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedades crónicas respiratorias y cáncer), que los pongan en riesgo de contraer la enfermedad.</p> <p><b>En conclusión, el Comité de Autocontrol no habría verificado la disposición de personal entrenado y apto para la vigilancia y prevención de la COVID-19 en el Mercado.</b></p>
<p><b>Programa de mantenimiento, limpieza y desinfección de las instalaciones del mercado de abastos.</b></p>		<p>Supervisa la limpieza y desinfección diaria de las instalaciones y mobiliario de cada puesto del mercado de abasto, además de las áreas comunes, pasadizos, baños, de las estaciones de lavado de manos, rampas, barandas y pasamanos, zona de almacenamiento de residuos sólidos, etc. Asimismo, supervisa el mecanismo para la desinfección de suelas de zapatos en las puertas de ingreso y salida. El horario debe ser coordinado por el COMITÉ.</p>	<p>No</p>	<p>Como consta en los numerales 45 y 46 del Acta n.º 1, <b>no existe un programa de mantenimiento, limpieza y desinfección de las instalaciones del mercado de abastos, incluyendo los puestos de venta.</b></p>

Fuente: "PLAN DE TRABAJO PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN DEL COVID-19 EN EL MERCADO MUNICIPAL DE ABASTOS" aprobado con Resolución de Gerencia Municipal n.º 055-2020-MPT/GM de 2 de julio de 2020; "LINEAMIENTOS PARA LA REGULACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DE MERCADOS DE ABASTO Y ESPACIOS TEMPORALES HABILITADOS PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS, EN EL MARCO DE LAS ACCIONES DE PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN DEL COVID-19", aprobados con Decreto Supremo n.º 011-2020-PRODUCE publicado en el Diario Oficial El Peruano el 21 de mayo de 2020, y Acta n.º 1 de 21 de julio de 2020.

Elaborado por: Comisión de Control.

Por tanto, como se aprecia en el cuadro precedente, el Mercado viene funcionando pese a no haber implementado grifos de agua que faciliten la limpieza de todos los puestos del mercado, gabinetes para el lavado de manos, ni dispensadores de alcohol en gel y papel toalla dentro de sus instalaciones; a no haber determinado ni difundido los horarios diferenciados de ingreso de los comerciantes, personal que labora en el mercado y público en general, a fin de evitar el aglomeramiento; a existir problemas con el sistema de desagüe en algunos puestos de venta; sin contar con abastecimiento permanente de agua; a la presencia de material inflamable en los puestos de venta; sin haber establecido y difundido el aforo máximo del Mercado, ni contar con un mecanismo que permita el control del mismo; sin haber capacitado ni difundido el Plan a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal que labora en el Mercado; sin haber verificado la disposición de personal entrenado y apto para la vigilancia y prevención de la COVID-19 en el Mercado; y sin contar con un programa de mantenimiento, limpieza y desinfección de las instalaciones del mercado de abastos, incluyendo los puestos de venta.

La normativa aplicable a los hechos expuestos señala lo siguiente:

- **“Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19” aprobados con Decreto Supremo n.º 011-2020-PRODUCE de 21 de mayo de 2020.**

#### **VI. De las Responsabilidades del Gobierno Local:**

(...)

c) En un plazo no mayor a tres (03) días hábiles contados a partir de la entrada en vigencia de los presentes Lineamientos, los Gobiernos Locales deben elaborar y aprobar el “Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19” para cada mercado de abasto (...) cuya aprobación del Plan se efectúa mediante resolución de Alcaldía, debiéndose implementar el Plan desde el día calendario siguiente de su aprobación.

(...)

g) Capacitar bajo métodos alternativos que no impliquen aglomeración (tales como llamadas telefónicas, sesiones virtuales a través de aplicativos informáticos, u otros similares), a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del mercado de abasto o del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, sobre el “Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19”, así como de las disposiciones que emita el Gobierno Nacional, acerca de los métodos de prevención de propagación del COVID-19.

h) Difundir y sensibilizar al público que asiste a los mercados de abasto o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos según corresponda, así como al público en general, sobre la información contenida en los presentes lineamientos, contribuyendo con las medidas de prevención de propagación del COVID-19. (...).

#### **VII. De las Responsabilidades del Comité de Autocontrol Sanitario del mercado de abasto o del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos:**

(...)

a) Socializa y difunde los lineamientos a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del mercado de abasto o del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, con el propósito de concientizar sobre los métodos de prevención, de propagación del COVID-19.

b) Implementa el “Plan de Vigilancia, Prevención y Control del COVID-19”, el cual contiene como mínimo lo siguiente:

##### **b.1) Distancia mínima y aforo de personas:**

(...)

Hace respetar el aforo máximo permitido, que no deberá ser mayor a la tercera parte del aforo regular establecido por la normatividad vigente, que permite el tránsito seguro, manteniendo la distancia entre personas.



**b.2) Limpieza y desinfección:**

Coordina la implementación de las estaciones de lavado de manos al ingreso de los mercados de abastos o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, con dispensador de agua, jabón y papel toalla para el secado de las manos, (...).

- Dispone la instalación de surtidores con alcohol o alcohol gel desinfectante para el uso de los vendedores y público en general.
- Implementa el mecanismo para la desinfección de suelas de zapatos en las puertas de ingreso y salida.
- Verifica que los dispensadores de aseo se encuentren abastecidos de implementos (agua, jabón líquido y papel toalla), a fin de realizar las gestiones ante el Gobierno Local para garantizar su reposición.
- Supervisa la limpieza y desinfección diaria de las instalaciones y mobiliario de cada puesto del mercado de abasto, además de las áreas comunes, pasadizos, baños, de las estaciones de lavado de manos, rampas, barandas y pasamanos, zona de almacenamiento de residuos sólidos, etc. (...).

(...)

**b.4) Identificación de sintomatología, previo al ingreso:**

- Verifica la disposición del personal entrenado del Gobierno Local para la toma de la temperatura corporal con un termómetro infrarrojo clínico de las personas que ingresen al mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, entendiéndose comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en dichas instalaciones. Buscando una adecuada gestión de las colas.
- Dispone que el personal del gobierno local entrenado para la toma de la temperatura ingrese a dicho recinto, portando el equipo de protección personal (EPP), conforme a lo que determine la autoridad sanitaria. Dicha información se deberá sistematizar en un reporte diario que será remitido al MINSA.

**b.5) Gestión del mercado:**

Determina el horario de ingreso de los comerciantes, vendedores/as, público consumidor, estibadores/as, transportistas, personal administrativo, personal de limpieza y demás personal que labora en el mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, los cuales tendrán horarios diferenciados a fin de evitar el aglomeramiento. Estos horarios serán definidos por cada Gobierno Local de acuerdo con la realidad de la zona. Asimismo, se deberá establecer un horario preferencial para personas en situación de vulnerabilidad que no se encuentren en el grupo de riesgo establecido mediante Resolución Ministerial N° 283-2020-MINSA, sin que ello restrinja su acceso en horario regular.

(...)

**VIII. Disposiciones para la limpieza y desinfección del mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos:**

a) El COMITÉ coordina y asegura una limpieza mínima diaria y una desinfección semanal. Debe programar un reordenamiento, limpieza y desinfección general, sin afluencia de público, por lo menos una vez al mes.

(...)

c) Tanto el Gobierno Local como el COMITÉ, toman en consideración las recomendaciones establecidas en la "GUIA PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS Y SUPERFICIES" aprobada por el INACAL para el cumplimiento de las medidas de higiene y salubridad de los comerciantes. (...). Asimismo, tomarán en consideración lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 773-2012/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 048 MINSA/DGPS-V.01, Directiva sanitaria para promocionar el lavado de manos como práctica saludable en el Perú.

(...)

**X. Condiciones del mercado de abasto o de los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos:**

(...)

g) El mercado de abasto o los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos deberán contar con un contenedor y/o tachos exclusivos para la disposición de mascarillas, u otro EPP en desuso; este contenedor o tacho deberá estar debidamente señalizado y con su respectiva bolsa de polietileno de igual capacidad, para su adecuado traslado al área de almacenamiento final de residuos sólidos.

(...)

i) Los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, deberán contar como mínimo con servicios básicos indispensables (tales como servicios de agua, luz y servicios higiénicos) (...).

(...)

- **Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto, aprobado con Resolución Ministerial n.º 282-2003-SA/DM publicada en el Diario Oficial El Peruano el 27 de junio de 2003.**

**Artículo 13º.- Instalaciones sanitarias**

Los mercados deberán cumplir con las siguientes condiciones sanitarias:

- a) Deberán asegurar la utilización de agua que sea potable, abastecida de manera continua y en cantidad suficiente de acuerdo a los requerimientos de limpieza del mercado y demás operaciones realizadas en el establecimiento.
- b) El almacenamiento del agua podrá hacerse en cisternas o tanques elevados ubicados en lugares no expuestos a filtraciones o contaminación, y manteniéndose en ellos su potabilidad, no debiendo contener ésta niveles menores a 0,5 ppm de cloro residual. Tendrán además una capacidad mínima de 100 litros por puesto que expendan alimentos perecederos, y por día; sus paredes deberán ser lisas en su interior, de material que impida filtraciones y estar provistos de tapas herméticas de protección.
- c) La instalación del agua en el interior del mercado contará con un grifo cada 500 m<sup>2</sup> como mínimo, para facilitar las operaciones de limpieza general del mercado.
- d) El sistema de desagüe debe garantizar la evacuación sanitaria de las aguas residuales; éstas deberán disponerse en la red de alcantarillado o en su defecto, se deberán disponer de manera tal que no se generen riesgos para la salud y el ambiente. Asimismo deberá contar con sumideros de mínimo 6 pulgadas de diámetro distribuidos por todos los pasadizos, y estarán cubiertos con rejillas metálicas desmontables a fin de evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento. Contará también con trampas para sólidos con el fin de recuperarlos para su disposición; las cajas de registro con tapa se distribuirán cada 300 m<sup>2</sup> o por cada 50 puestos.

(...)

**Artículo 17º.- De los puestos de comercialización**

Los puestos de comercialización de alimentos en los mercados se construirán de material no inflamable, fáciles de limpiar y desinfectar; se deben mantener en buen estado de conservación y el diseño de las instalaciones será apropiado para la exhibición y comercialización de los alimentos en forma inocua.

(...)

**Artículo 19º.- De la higiene de los manipuladores de alimentos**

Los manipuladores de alimentos deberán mantener un esmerado aseo personal y observar las siguientes prácticas higiénicas:

- a) Se lavarán las manos siempre antes de manipular los alimentos, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado (cajas, bultos, jabs, dinero, entre otros). Las manos estarán libres de anillos y de cualquier otro adorno; y las uñas se mantendrán cortas, limpias y sin esmalte.

(...)

**Artículo 21º.- De la capacitación a los manipuladores de alimentos**

La capacitación de los manipuladores de alimentos y su aplicación, es obligatoria para el ejercicio de la actividad. La capacitación podrá ser brindada por las municipalidades, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas.

(...)

**Artículo 36º.- Operaciones de limpieza y desinfección**

El mercado deberá disponer de un programa de higiene y saneamiento que contemple las siguientes condiciones:

- a) Una limpieza mínima diaria y una desinfección semanal de todo el local. Debe programarse un reordenamiento, limpieza y desinfección general, sin afluencia de público por lo menos una vez al mes.
- b) Las cisternas y los tanques de agua deberán limpiarse y desinfectarse por lo menos una vez cada seis meses o según sea necesario con la finalidad de mantener la calidad sanitaria del agua.
- c) La frecuencia de la limpieza y desinfección de los baños estará en función de la afluencia de público. Deberán limpiarse y deodorizarse por lo menos dos veces al día y desinfectarse diariamente.
- d) Los puestos de aves, carnes, menudencias, pescados y mariscos deben limpiarse y desinfectarse diariamente, inmediatamente al término de las labores.
- e) Los puestos de frutas y hortalizas, de productos industrializados y a granel se deberán limpiar diariamente y desinfectarse semanalmente.
- f) Las cámaras de frío y los almacenes se limpiarán semanalmente y se desinfectarán mensualmente.



- g) Los implementos de limpieza, plaguicidas y otras sustancias químicas utilizadas, serán dispuestos en áreas o compartimentos separados de los alimentos, a fin de evitar la contaminación cruzada siendo sólo accesibles a personas autorizadas.
- h) Como verificación de los procedimientos de limpieza y desinfección, la Autoridad de Salud Municipal realizará controles microbiológicos de las superficies que entren en contacto con los alimentos.
- i) El programa de higiene y saneamiento con el respectivo cronograma será colocado en el periódico mural o similar del mercado para conocimiento y cumplimiento de todo el personal, cuya ejecución será supervisada por el Comité de Autocontrol Sanitario.

**Artículo 37°.- Sustancias químicas utilizadas en la limpieza y desinfección**

La utilización de sustancias químicas en las labores de limpieza y desinfección no deberán contaminar los alimentos, por lo que se tendrán los siguientes cuidados:

- a) La limpieza y desinfección se realizarán con sustancias químicas autorizadas para tal fin por el Ministerio de Salud.
- b) Los detergentes a usarse en la limpieza deben tener buen poder de eliminación de suciedad de las superficies y ser de fácil enjuague, para eliminar fácilmente los residuos de suciedad y detergente.
- c) Durante las operaciones correspondientes, se tomarán las precauciones necesarias para no contaminar los alimentos. Los alimentos perecederos deberán ser retirados o cubiertos con material impermeable que impida su contaminación.

(...)

**Artículo 44°.- Del autocontrol sanitario**

Los mercados tendrán un sistema de autocontrol sanitario para garantizar que los alimentos sean aptos para su consumo, mediante la aplicación de buenas prácticas de manipulación y de los programas de higiene y saneamiento. Con este fin se constituirá dentro de la organización de los mercados, un Comité de Autocontrol Sanitario. En el reglamento interno del mercado se establecerá entre otros, su conformación, funciones y vigencia, en el marco del presente reglamento.

**Artículo 45°.- Del Comité de Autocontrol Sanitario**

El Comité de Autocontrol Sanitario del mercado estará conformado por un (1) representante y un (1) suplente por cada grupo de alimentos que se expende. Los miembros del comité deberán estar capacitados adecuada y permanentemente con el fin de aplicar el autocontrol sanitario de los alimentos en base al cumplimiento del presente reglamento.

Para la vigilancia sanitaria, el Comité de Autocontrol Sanitario aplicará los formatos que se detallan en el anexo 04 del presente reglamento, con una frecuencia mínima de una vez por semana; los resultados de la evaluación deberán ser informados a la Autoridad de Salud Municipal para fines de verificación.

-  **“PLAN DE TRABAJO PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN DEL COVID-19 EN EL MERCADO MUNICIPAL DE ABASTOS” aprobado con Resolución de Gerencia Municipal n.º 055-2020-MPT/GM de 2 de julio de 2020.**

**VI. Actividades**

(...)

- ✓ **acciones para la prevención de infecciones en el mercado municipal de abastos**

(...)



c) Instalación sanitaria:

- La instalación de agua el interior del mercado contara con un grifo cada 50 puestos o 500 m<sup>2</sup> como mínimo, para facilitar las tareas de limpieza.
- El sistema de desagüe debe garantizar la evacuación sanitaria de las aguas residuales. estas deberán disponer en la red de alcantarillado o en su defecto, deben disponer de tal manera que no genere riesgo para la salud y el ambiente.

(...)

e) Puestos de venta:

- Los puestos de venta deberán ser de material no inflamable (...).
- (...)
- Se debe disponer de un gabinete de higienización de manos por lo menos por cada 5 puestos de venta.
- (...)



- ✓ acciones de prevención específica en el mercado municipal de abastos (...)
- f) De la población que acude a comprar al mercado municipal de abastos:
  - (...)
  - Realizar higiene de manos al ingresar y salir.

Los hechos expuestos generan el riesgo de propagación de la COVID-19 en el Mercado, afectando la salud pública.

**2. “PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL MERCADO DE ABASTOS DE PAMPAS” NO DESARROLLA PROCEDIMIENTOS OBLIGATORIOS Y NO FUE REPORTADO A LOS MINISTERIOS CORRESPONDIENTES; ARRIESGANDO EL LOGRO DE PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN DE LA COVID-19, Y AFECTANDO LA TRANSPARENCIA CON QUE DEBE REGIRSE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA**

En el Anexo I de los Lineamientos, el Ministerio de la Producción determina cuales son los procedimientos obligatorios que debe contener el Plan; los mismos que son desarrollados a lo largo de los citados lineamientos.

En ese sentido, la Comisión de Control verificó el contenido del Plan elaborado y aprobado<sup>3</sup> por la Entidad, el mismo que debía ser implementado por el Comité de Autocontrol; como resultado se obtuvo que el 78% de los procedimientos establecidos por el mencionado ministerio, no fueron desarrollados y/o definidos en el Plan; la verificación realizada se detalla en el cuadro siguiente:

**Cuadro n.º 2**  
**Verificación de los procedimientos que contiene el Plan**

Nº	Procedimiento obligatorio que debe contener el Plan, según lo establecido por el Ministerio de la Producción	¿El Plan contiene y desarrolla el Procedimiento?	Comentario	Número de procedimientos obligatorios que Sí contiene el Plan	Número de procedimientos obligatorios que NO contiene el Plan
1	Hacer respetar el distanciamiento	Sí		1	
2	Definir puerta de ingreso	No	En el inciso a) de las "acciones para la prevención de infecciones en el mercado (...)" del Plan, señala que las puertas de accesos deberán ser 2, como mínimo, ubicados en el extremo del mercado; <b>pero no define cuál de las puertas es la de ingreso y cuál la de salida (direcciones); si bien el práctica se han señalizados las puertas; en el Plan no figura.</b>		1
3	Definir puerta de salida				1
4	Aforo máximo durante el Estado de Emergencia Nacional	No	No se encuentra definido en el Plan.		1
5	Coordinar la implementación de las estaciones de lavado de mano	Sí		1	
6	Disponer la instalación de surtidores de alcohol	No	No se encuentra definido en el Plan.		1
7	Implementar el mecanismo para la desinfección de suelas de zapatos en las puertas de ingreso y salida	No	Si bien en la práctica se realiza, <b>este procedimiento no se encuentra definido en el Plan.</b>		1
8	Horario de atención	No			1

<sup>3</sup> Aprobado con Resolución de Gerencia Municipal n.º 055-2020-MPT/GM de 2 de julio de 2020.

N°	Procedimiento obligatorio que debe contener el Plan, según lo establecido por el Ministerio de la Producción	¿El Plan contiene y desarrolla el Procedimiento?	Comentario	Número de procedimientos obligatorios que SÍ contiene el Plan	Número de procedimientos obligatorios que NO contiene el Plan
9	Toma de temperatura	No	En el inciso g) de las "acciones de prevención en el mercado (...)", se establece que antes de ingresar al mercado, todas las personas deberán ser evaluadas rápidamente a fin de detectar si presenta síntomas de la COVID-19; pero, <b>no define cuáles son los síntomas a evaluar.</b>		1
10	Implementación de medidas de desinfección	Sí		1	
11	Almacenamiento y Recolección de residuos sólidos	No	<b>No se encuentra definido en el Plan.</b>		1
12	Verificar los dispensadores	No	<b>No se encuentra definido en el Plan.</b>		1
13	Supervisar la limpieza y desinfección	No	<b>No se encuentra definido en el Plan.</b>		1
14	Determinar el protocolo a seguir ante sospecha y o detección de personas con COVID-19	No	Según los vigilantes, fueron capacitados al respecto pero no existe acta o documento que acredite este hecho; asimismo, <b>en el Plan no se establece o determinar el protocolo a seguir en estos casos.</b>		1
15	Disponer el personal necesario para la vigilancia y control de residuos sólidos	Sí		1	
16	Disponer los implementos para manejo de residuos sólidos	No	<b>No se encuentra definido en el Plan.</b>		1
17	Supervisar el almacenamiento y recolección	No	<b>No se encuentra definido en el Plan.</b>		1
18	Verificar la disposición del personal para toma de temperatura	No	<b>No se encuentra definido en el Plan.</b>		1
19	Supervisar el uso de mascarilla	Sí		1	
20	Determinar protocolos de desinfección	No	Si bien, en el inciso f) de las "acciones para la prevención de infecciones en el mercado (...)" del Plan, señala que se deberá realizar la desinfección semanal de todas las instalaciones del mercado; no obstante, <b>el Plan no determinar un protocolo de desinfección a seguir por el personal a cargo de esta actividad.</b>		1
21	Determinar horario de ingreso del público y coordinar con los comerciantes	No	<b>No se encuentra definido en el Plan.</b>		1
22	Brindar facilidades para el ingreso	No	<b>No se encuentra definido en el Plan.</b>		1
23	Reportar incidencias al Gobierno	No	<b>No se encuentra definido en el Plan.</b>		1
<b>Total por cantidad de procedimientos que SÍ/NO fueron implementados</b>				<b>5</b>	<b>18</b>
<b>Cantidad total de procedimientos obligatorios</b>				<b>23</b>	
<b>Porcentaje de procedimientos que SÍ/NO fueron implementados, respecto del total obligatorio</b>				<b>22%</b>	<b>78%</b>

Fuente: "PLAN DE TRABAJO PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN DEL COVID-19 EN EL MERCADO MUNICIPAL DE ABASTOS" aprobado con Resolución de Gerencia Municipal n.° 055-2020-MPT/GM de 2 de julio de 2020; "LINEAMIENTOS PARA LA REGULACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DE MERCADOS DE ABASTO Y ESPACIOS TEMPORALES HABILITADOS PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS, EN EL MARCO DE LAS ACCIONES DE PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN DEL COVID-19", aprobados con Decreto Supremo n.° 011-2020-PRODUCE publicado en el Diario Oficial El Peruano el 21 de mayo de 2020, y Acta n.° 1 de 21 de julio de 2020.

Elaborado por: Comisión de Control.

Por tanto, como se puede advertir en el cuadro anterior, el Plan elaborado y aprobado por la Entidad, no desarrolla procedimientos obligatorios como definición de puertas de ingreso y salida, determinación de aforo máximo, disposición e instalación de dispensadores de alcohol, implementación de mecanismos para la desinfección de suelas de zapatos, determinación del horario de atención, toma de temperatura, almacenamiento y recolección de residuos sólidos, verificación de dispensadores, supervisión de limpieza y desinfección, determinación de un protocolo a seguir ante sospecha y o detección de personas con COVID-19, disposición de implementos para el manejo y recolección de residuos sólidos, supervisión de almacenamiento y recolección de residuos sólidos, verificación de la disposición de personal para la toma de temperatura, determinación de protocolos de desinfección, facilidades para el ingreso al mercado y reportes a emitir al Gobierno Central sobre incidencias que puedan suscitarse durante el funcionamiento del Mercado.

Sobre este punto, es preciso señalar que, un plan de trabajo es un esquema o conjunto de acciones que se diseña con el fin de alcanzar un objetivo en particular; las personas se apoyan en los planes de trabajo por diversas razones, entre ellas porque brinda la posibilidad de estructurar y organizar un conjunto de actividades o pasos a realizar, establecer cuáles son las prioridades y determinar un cronograma en el cual se deba desarrollar el plan para lograr el objetivo planteado en los plazos establecidos; en ese sentido, el plan de trabajo puede ser considerado como una estrategia que facilita el desarrollo de las actividades. Por tanto, el plan de trabajo debe establecer el tiempo en el cual será desarrollado, los objetivos o metas a alcanzar, describir los pasos a seguir y el orden correspondiente, así como determinar cada cuánto tiempo se deberá hacer un seguimiento del mismo con el fin de evaluar si se debe modificar algún paso o no; además, debe ser claro, preciso y tan amplio como sea necesario, por ello es muy importante la coherencia de ideas y su finalidad.

Por otro lado, es importante precisar que, de acuerdo a lo consultado al personal de la Subgerencia de Promoción Empresarial y Turismo de la Entidad, se ha tomado conocimiento que el Plan aún no habría sido remitido por correo electrónico al Ministerio de la Producción ni al Ministerio de Salud, pese a que el inciso c) del numeral VI de los Lineamientos, señala que una vez aprobado el Plan, éste deberá ser remitido a los citados ministerios, por correo electrónico, en un plazo no mayor a 3 días hábiles; es decir, ya que el Plan fue aprobado por la Entidad el 2 de julio de 2020, este debía haber sido remitido como máximo, el 7 de julio de 2020.

La normativa aplicable a los hechos expuestos señala lo siguiente:

- **“Lineamientos para la regulación del funcionamiento de mercados de abastos y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID-19” aprobados con Decreto Supremo n.º 011-2020-PRODUCE de 21 de mayo de 2020.**

#### VI. De las Responsabilidades del Gobierno Local:

(...)

c) En un plazo no mayor a tres (03) días hábiles contados a partir de la entrada en vigencia de los presentes Lineamientos, los Gobiernos Locales deben elaborar y aprobar el “Plan de Vigilancia, Prevención y Control de COVID-19” para cada mercado de abasto (...). Una vez aprobado el Plan, este deberá ser remitido en formato digital PDF vía correo electrónico al Programa Nacional de Diversificación Productiva del Ministerio de la Producción y al MINSA, en un plazo no mayor a tres (03) días hábiles contados a partir de la aprobación.

(...)

#### ANEXO I

“Plan de vigilancia, prevención y control del COVID-19 en el Mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos”



(...)

<b>IV. Procedimientos obligatorios de prevención COVID-19.</b>
<b>Procedimiento</b>
Hacer respetar el distanciamiento
Definir puerta de ingreso
Definir puerta de salida
Aforo máximo durante el Estado de Emergencia Nacional
Coordinar la implementación de las estaciones de lavado de mano
Disponer la instalación de surtidores de alcohol
Implementar el mecanismo para la desinfección de suelas de zapatos en las puertas de ingreso y salida
Horario de atención
Toma de temperatura a cargo
Implementación de medidas de desinfección
Almacenamiento y Recolección de residuos sólidos
Verificar los dispensadores
Supervisar la Limpieza y desinfección
Determinar el protocolo a seguir ante sospecha y o detección de personas con COVID-19
Disponer el personal necesario para la vigilancia y control de residuos sólidos
Disponer los implementos para manejo de residuos sólidos
Supervisar el almacenamiento y recolección
Verificar la disposición del personal para toma de temperatura
Supervisar el uso de mascarilla
Determinar protocolos de desinfección
Determinar horario de ingreso del público y coordinar con los comerciantes
Brindar facilidades para el ingreso
Reportar incidencias al Gobierno

**ANEXO II**

**MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN MERCADOS DE ABASTO O ESPACIOS TEMPORALES HABILITADOS PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS, DURANTE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19 Y EL ESTADO DE EMERGENCIA NACIONAL**

- Los puestos deben colocar tachos con capacidad entre veinte (20) y cincuenta (50) litros, con tapa tipo vaivén o accionada con pedal. En su interior debe colocarse una bolsa de polietileno, de manera tal que permita el retiro adecuado de los residuos sólidos generados en los puestos.
- Las bolsas de polietileno que se encuentren llenas hasta  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad deben ser amarradas con doble nudo, de manera hermética y asegurándose que no presenten rasguños u orificios. Luego, en la zona exterior de los puestos, el vendedor y/o el personal de limpieza debe rociar dichas bolsas, así como los recipientes, con una solución de lejía diluida al 1%; el cual debe contar con la autorización de la DIGESA. Luego de realizar la desinfección, la bolsa que contiene los residuos sólidos debe trasladarse directamente hacia el lugar de almacenamiento establecido y debe colocar una nueva bolsa de polietileno en los recipientes.
- El mercado de abasto o los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos deben contar con un contenedor y/o tachos exclusivos para la disposición de mascarillas u otro EPP de un solo uso o en desuso. Este contenedor o tacho debe estar debidamente señalizado y con su respectiva bolsa de polietileno de igual capacidad, para su adecuado traslado al área de almacenamiento final de residuos sólidos.
- El área de almacenamiento de residuos sólidos debe contar con contenedores diferenciados para residuos orgánicos e inorgánicos, con fines de valorización. Asimismo, debe contar con acceso directo para los camiones recolectores de residuos sólidos del Gobierno Local o de la Empresa Operadora de Residuos Sólidos (debidamente autorizada por el MINAM o la DIGESA), según sea el caso; y, la ruta hacia el centro de almacenamiento –de ser posible- no debe coincidir con zonas de almacenamiento o manipulación de productos.
- El recojo de los residuos generados en los puestos se debe realizar según la ruta y horario determinados por el COMITÉ del mercado de abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*



- alimentos, los cuales no deben coincidir con la ruta y horario para el abastecimiento de productos ni la mayor afluencia de las personas. Asimismo, el Gobierno Local o la Empresa Operadora de Residuos Sólidos (EO-RS) debe establecer el horario y frecuencia para la recolección de los residuos generados.
- Por ningún motivo se deben disponer los residuos sólidos generados en los alrededores del mercado de abasto. En caso de existir puntos críticos en las inmediaciones, la administración del mercado de abasto o el Responsable del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, según corresponda, debe comunicar al gobierno local, a fin de que proceda con su erradicación.
  - Durante el manejo de los residuos sólidos, se debe tener en cuenta lo siguiente: (i) el vendedor debe contar con el equipo de protección personal conforme a lo que determine la autoridad sanitaria; y, el personal de limpieza debe utilizar EPP (mascarilla, lentes e indumentaria) entregados por la administración del centro de abasto; (ii) el personal de limpieza debe mantener dos (2) metros de distancia de los vendedores de los puestos, así como de los clientes.
  - Al finalizar el día, después de realizar la recolección de los residuos almacenados en el mercado; se debe realizar la limpieza de todos los contenedores, espacios y ambientes que contengan unidades de almacenamiento de residuos sólidos, para ello se puede emplear agua con detergente para restregar la suciedad; posteriormente realizar la desinfección con una solución de lejía al 1%1 de concentración. El personal que realice esta labor debe estar capacitado para el uso correcto de los equipos de protección personal, insumos y herramientas. Luego de culminar el trabajo deber disponer los EPP descartables en una bolsa amarrada con doble nudo y rociada con la solución de lejía al 1%. Asimismo, debe realizar la limpieza y desinfección de las herramientas, materiales, EPP que se hayan utilizado.
  - Se debe contar con reporte que deberá ser remitido vía correo electrónico al Gobierno Local semanalmente de la cantidad de residuos (de ser posible cantidad de orgánicos e inorgánicos) que se genera en el mercado y en los espacios temporales habilitado para el comercio de alimentos, (...).

El hecho de que el Plan no contenga todos los procedimientos obligatorios, de manera detallada, y no se establezca un cronograma de actividades, generan el riesgo que el Comité de Autocontrol no implemente el Plan de acuerdo a lo pensado o planeado por la Entidad; comprometiendo el cumplimiento de los objetivos trazados para la prevención y contención de la COVID-19 en el Mercado; además, el no reportar el Plan a los Ministerios de Salud y Producción, afecta a la transparencia con que debe regirse la administración pública.

 **3. DEFICIENTE GESTIÓN DURANTE EL REQUERIMIENTO, RECEPCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS IMPLEMENTOS DE BIOSEGURIDAD, A CARGO DE LA SUBGERENCIA DE PROMOCIÓN EMPRESARIAL Y TURISMO; AFECTA LA LEGALIDAD Y TRANSPARENCIA CON QUE DEBEN REGIRSE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA**

 De la revisión a los documentos entregados por la Subgerenta de Promoción Empresarial y Turismo de la Entidad, quien a su vez es Monitora del Comité de Autocontrol del Mercado, en relación a los implementos de bioseguridad con los que se encuentra laborando el personal a su cargo, se advierte un deficiente gestión en el requerimiento, recepción y distribución de los mismos; lo descrito se detalla en los párrafos posteriores.

De la consulta realizada a la referida subgerente, respecto a la dotación de los implementos de bioseguridad que establece el Plan, se obtuvo como respuesta que, al 21 de julio de 2020, el personal que labora en el Mercado utilizaba mascarillas quirúrgicas entregadas por la Gerencia de Desarrollo Económico; sin embargo, se observa que el documento que acredita el requerimiento y recepción de las mismas es una relación de trabajadores de la Subgerencia de Promoción Empresarial y Turismo en la cual se observa un texto escrito a mano alzada y la firma de la mencionada subgerente, pero no del Gerente de Desarrollo Económico, quien habría entregado las mascarillas, como se observa en el gráfico siguiente:



**Imagen n.º 2**  
**Documento que acredita el requerimiento y recepción**

**RELACION DE TRABAJADORES DE LA SUB GERENCIA DE PROMOCION EMPRESARIAL Y TURISMO**

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	CONDICION LABORAL
1	ELIZABETH HUARCAYA SAENZ	Sub Gerente	PERMANENTE
2	CINTIA MARIBEL RAMOS PARCO	Asistente Técnico	PERMANENTE
3	JORGE BARRETO VERNARDO	Policia Municipal	NOMBRADO
4	MARCIANO GUILLERMO HUANAY	Policia Municipal	NOMBRADO
5	WITER VILLABA CARLOS	Policia Municipal	PERMANENTE
6	ALEXANDER RAMOS PARCO	Policia Municipal	LOCADOR
7	HEVER ALEX RAMOS QUIROZ	Policia Municipal	LOCADOR
8	KRISTHOPHER ROJAS JAIME	Asistente Administrativo	LOCADOR
9	EDGAR BARRETO VERNARDO	Guardian	PERMANENTE
10	DIÓGENES CHAMORRO HUAMAN	Vigilante	LOCADOR
11	CRISTOFER RAMOS DE LA CRUZ	Vigilante	LOCADOR
12	BERTHA ESTER REYES ENCISO	Limpieza	LOCADOR
13	ROSA VALVIN CAMASCA	Limpieza	PERMANENTE
14	JULIA BASQUES HUAMAN	Limpieza	PERMANENTE
15	MERCEDES MAYTA CARMONA	Limpieza	PERMANENTE

2 plicas de Llamado de 15  
Total de Mas conitas 270 unidades

*Revisado conforme*  
*[Firma]*

Fuente: Documentos adjuntos a Acta n.º 1 de 21 de julio de 2020.  
Elaborado por: Comisión de Control

Asimismo, de la revisión del documento que acredita la distribución de los implementos a los trabajadores de la Entidad; se aprecia que este no cuenta con las firmas que acrediten la distribución efectiva de los mismos, tampoco la fecha en que estos fueron distribuidos, como se aprecia en la imagen:

**Imagen n.º 3**  
**Documento que acredita el requerimiento y recepción**

**RELACION DE TRABAJADORES DE LA SUB GERENCIA DE PROMOCION EMPRESARIAL Y TURISMO (Recepción)**

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	CONDICION LABORAL	ENTREGA DE INDEUMENTARIA
1	ELIZABETH HUARCAYA SAENZ	Sub Gerente	PERMANENTE	10 MASCARILLAS
2	CINTIA MARIBEL RAMOS PARCO	Asistente Técnico	PERMANENTE	10 MASCARILLAS
3	JORGE BARRETO VERNARDO	Policia Municipal	NOMBRADO	13 MASCARILLAS
4	MARCIANO GUILLERMO HUANAY	Policia Municipal	NOMBRADO	13 MASCARILLAS
5	WITER VILLABA CARLOS	Policia Municipal	PERMANENTE	13 MASCARILLAS
6	ALEXANDER RAMOS PARCO	Policia Municipal	LOCADOR	13 MASCARILLAS
7	HEVER ALEX RAMOS QUIROZ	Policia Municipal	LOCADOR	13 MASCARILLAS
8	KRISTHOPHER ROJAS JAIME	Asistente Administrativo	LOCADOR	13 MASCARILLAS
9	EDGAR BARRETO VERNARDO	Guardian	PERMANENTE	10 MASCARILLAS
10	DIÓGENES CHAMORRO HUAMAN	Vigilante	LOCADOR	10 MASCARILLAS
11	CRISTOFER RAMOS DE LA CRUZ	Vigilante	LOCADOR	10 MASCARILLAS
12	BERTHA ESTER REYES ENCISO	Limpieza	LOCADOR	10 MASCARILLAS
13	ROSA VALVIN CAMASCA	Limpieza	PERMANENTE	10 MASCARILLAS, 01 ALCOHOL
14	JULIA BASQUES HUAMAN	Limpieza	PERMANENTE	LIQUIDO
15	MERCEDES MAYTA CARMONA	Limpieza	PERMANENTE	10 MASCARILLAS

Fuente: Documentos adjuntos a Acta n.º 1 de 21 de julio de 2020.  
Elaborado por: Comisión de Control

Por tanto, se concluye que la Subgerencia de Promoción Empresarial y Turismo ha venido realizado una gestión deficiente en el requerimiento, recepción y distribución de los implementos de bioseguridad.

La normativa aplicable a los hechos expuestos señala lo siguiente:

- **Resolución de Contraloría General n.° 320-2006-CG, que aprueba las Normas de Control Interno, publicada el 3 de noviembre de 2006.**

## 2.2. Identificación de los riesgos

01 La metodología de identificación de riesgos de una entidad puede comprender una combinación de técnicas vinculadas con herramientas de apoyo. Las técnicas de identificación de riesgos, deben tomar como base eventos y tendencias pasados así como técnicas de prospectiva en general.

02 Es útil agrupar en categorías los riesgos potenciales mediante la acumulación de los eventos que ocurren en una entidad en los procesos claves (estratégicos y operativos), en las actividades críticas, en las fuentes de información, en los ciclos de vida de diferentes procesos, en juicios de expertos, por contexto, entre otros. El titular y funcionarios deben desarrollar un entendimiento de las interrelaciones que existen entre los riesgos, no solo consiguiendo información detallada como base para su valoración, sino también realizando ejercicios de prospectiva, de manera que se vea plasmado en su gestión.

03 El proceso de identificación de riesgos debe tener como entradas tanto la experiencia de la entidad en materia de impactos derivados de hechos ocurridos como futuros.

04 La técnica denominada Juicio de Expertos no solo es aplicable a la identificación de riesgos, sino también a la ejecución de pronósticos y a la toma de decisiones. Las más usadas son el método Delphi y la técnica del Grupo Nominal.

05 Se debe identificar los eventos externos e internos que afectan o puedan afectar a la entidad. Dichos eventos, si ocurren, tienen un impacto positivo, negativo o una combinación de ambos. Por lo tanto, los eventos con signo negativo representan riesgos y requieren de evaluación y respuesta por parte del órgano competente de la entidad. De otro lado, los eventos con signo positivo representan oportunidades y compensan los impactos negativos de los riesgos. En términos generales, una fuente de identificación son los análisis de fortalezas-oportunidades-debilidades-amenazas que realizan las entidades como parte del proceso de planeamiento estratégico, en tanto éstos hayan sido correctamente elaborados.

(...)

## 2.4. Respuesta al riesgo

01 Una parte crítica de esta etapa es la estrategia de respuesta a los riesgos. Este proceso consiste en la selección de la opción más apropiada en su manejo (evitarlos, reducirlos, compartirlos y aceptarlos) y su debida implementación (a menudo aquellos con niveles de medio y alto riesgo).

02 Las respuestas al riesgo son evitar, reducir, compartir y aceptar. Evitar el riesgo implica el prevenir las actividades que los originan. La reducción incluye los métodos y técnicas específicas para lidiar con ellos, identificándolos y proveyendo una acción para la reducción de su probabilidad e impacto. El compartirlo reduce la probabilidad o el impacto mediante la transferencia u otra manera de compartir una parte del riesgo. La aceptación no realiza acción alguna para afectar la probabilidad o el impacto. Como parte de la administración de riesgos, la entidad considera para cada riesgo significativo las respuestas potenciales a partir del rango de respuestas. Esto da profundidad suficiente para seleccionar la respuesta y modificar su "status quo".

(...)

## 5.1. NORMAS BÁSICAS PARA LAS ACTIVIDADES DE PREVENCIÓN Y MONITOREO

### 5.1.1. Prevención y monitoreo

02 La prevención implica desarrollar y mantener una actitud permanente de cautela e interés por anticipar, contrarrestar, mitigar y evitar errores, deficiencias, desviaciones y demás situaciones adversas para la entidad. Se fundamenta sobre la base de la observación y análisis de sus procesos y operaciones, efectuados de manera diligente, oportuna y comprometida con la buena marcha institucional. En tal sentido, está estrechamente relacionada y opera como resultado de las actividades de monitoreo.

Los hechos expuestos afectan la legalidad y transparencia con que deben regirse la administración pública.



## VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo del servicio de Visita de Control a las acciones para la vigilancia, prevención y contención de la COVID-19 en el Mercado, se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

Asimismo, 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. CONCLUSIONES

Durante la ejecución del servicio de Visita de Control a las acciones para la vigilancia, prevención y contención de la COVID-19 en el mercado de abastos de Pampas, se han advertido tres (3) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso y el resultado o el logro de los objetivos de la citada actividad, la cual ha sido detallada en el presente informe.

## VIII. RECOMENDACIONES

1. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado del servicio de Visita de Control a las acciones para la vigilancia, prevención y contención de la COVID-19 en el mercado de abastos de Pampas, con la finalidad de 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 y el resultado o el logro de los objetivos de la misma.
2. Hacer de conocimiento al Titular de la Entidad que debe comunicar al Órgano de Control Institucional, a través del Plan de Acción, las acciones preventivas o correctivas que implemente respecto a las situaciones adversas contenidas en el presente Informe de Visita de Control.

Pampas, 24 de julio de 2020



**Abg. Tarcila Chancha Ayala**  
Supervisor  
Comisión de Control



**Econ. Lady Isabel Espinoza Rivera**  
Jefe de Comisión  
Comisión de Control



**Abg. Tarcila Chancha Ayala**  
Jefa  
Órgano de Control Institucional  
Municipalidad Provincial de Tayacaja



**APÉNDICE N° 1**

**DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD**

1. ENTIDAD Y COMITÉ DE AUTOCONTROL HABRÍAN APERTURADO EL MERCADO PESE A NO HABER IMPLEMENTADO MEDIDAS QUE ASEGUREN LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, CONTROL DEL AFORO DE PERSONAS, IDENTIFICACIÓN DE SINTOMATOLOGÍA PREVIO AL INGRESO, Y HORARIO DIFERENCIADO QUE EVITE LA AGLOMERACIÓN DENTRO DE SUS INSTALACIONES; GENERANDO EL RIESGO DE PROPAGACIÓN DE LA COVID-19, AFECTANDO LA SALUD PÚBLICA

N°	Documento
1	Acta n.º 1: Visita de control al cumplimiento del Plan de Trabajo para la vigilancia, prevención y contención del COVID-19 en el Mercado Municipal de Abastos de 21 de julio de 2020.

2. "PLAN DE VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL MERCADO DE ABASTOS DE PAMPAS" NO DESARROLLA PROCEDIMIENTOS OBLIGATORIOS Y NO FUE REPORTADO A LOS MINISTERIOS CORRESPONDIENTES; ARRIESGANDO EL LOGRO DE PREVENCIÓN Y CONTENCIÓN DE LA COVID-19, Y AFECTANDO LA TRANSPARENCIA CON QUE DEBE REGIRSE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA



N°	Documento
1	Acta n.º 1: Visita de control al cumplimiento del Plan de Trabajo para la vigilancia, prevención y contención del COVID-19 en el Mercado Municipal de Abastos de 21 de julio de 2020.



3. DEFICIENTE GESTIÓN DURANTE EL REQUERIMIENTO, RECEPCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS IMPLEMENTOS DE BIOSEGURIDAD, A CARGO DE LA SUBGERENCIA DE PROMOCIÓN EMPRESARIAL Y TURISMO; AFECTA LA LEGALIDAD Y TRANSPARENCIA CON QUE DEBEN REGIRSE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA



N°	Documento
1	Acta n.º 1: Visita de control al cumplimiento del Plan de Trabajo para la vigilancia, prevención y contención del COVID-19 en el Mercado Municipal de Abastos de 21 de julio de 2020.

OFICIO N° 485-2020-OCI/MPT-P.

Señor:  
**JUAN CARLOS COMÚN GAVILÁN**  
Alcalde  
Municipalidad Provincial de Tayacaja  
Jr. Grau n.° 115  
Pampas/Tayacaja/Huancavelica

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL TAYACAJA - PAMPAS  
**ALCALDÍA**  
**RECIBIDO**  
Fecha: 24 JUL 2020  
Hora: 03:59 PM Folio: 33  
Exp. N°: 1047  
FIRMA:  RECIBIDO POR: 

Pampas, 24 de julio de 2020

Presente. -

- Asunto** : Comunicación de Informe de Visita de Control n.° 031-2020-OCI/0397-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.° 002-2019-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo", aprobada con Resolución de Contraloría n.° 115-2019-CG, del 28 de marzo de 2019.

Tengo el agrado de dirigirme a usted en el marco de la normativa de la referencia b), 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 que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a las acciones para la vigilancia, prevención y contención de la COVID-19 en el Mercado de Abastos de Pampas, comunicamos que se ha identificado **tres (3) situaciones adversas** contenidas en el **Informe de Visita de Control n.° 031-2020-OCI/0397-SVC**, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos **remitir** al Órgano de Control Institucional de la Municipalidad Provincial de Tayacaja, el **Plan de Acción correspondiente**, según el modelo adjunto, **en un plazo no mayor de diez (10) días hábiles** contados a partir del día siguiente hábil de recibida la presente comunicación.

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

Atentamente,



**ABG. TARCILA CHANCHA AYALA**

Jefa

Órgano de Control Institucional  
Municipalidad Provincial de Tayacaja – Pampas