



"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

## ORDENANZA MUNICIPAL N° 004 – 2023 – MDH/A

Huambos, 22 de septiembre de 2023.

**EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUAMBOS;**

**VISTO:**



En Sesión Ordinaria de Concejo N° 024-2023-MDH-A, de fecha 10 de agosto de 2023, el Informe N° 007-2023-EDOA-UCT-MDH, de fecha 10 de agosto de 2023; remite la propuesta de la Ordenanza Municipal que aprueba el **"REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL MERCADO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE HUAMBOS, PROVINCIA DE CHOTA, REGION CAJAMARCA"**.

**CONSIDERANDO:**

Que, el artículo 194° de la Constitución Política del Perú, en concordancia con el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, establece que, los Gobiernos Locales tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, con sujeción al ordenamiento jurídico; le corresponde al Concejo Municipal la función normativa que se ejerce a través de ordenanzas, las mismas que tienen rango de Ley, conforme al Inciso 4) del artículo 200° de la Carta Fundamental.

Que, de conformidad con el artículo 194° de la Constitución Política del Estado, en concordancia con el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972-Organiza de Municipalidades, se reconoce a los gobiernos locales autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, que radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, el artículo 56° de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, indica que son bienes de las municipalidades: los bienes inmuebles y muebles de suso publico destinados a servicios públicos locales, los edificios municipales y sus instalaciones y en general todos los bienes adquiridos, construidos y/o sostenidos por la municipalidad. Asimismo, la misma Ley, en el artículo 83° establece, en materia de abastecimiento y comercialización de productos y servicios, las municipalidades distritales tienen funciones específicas exclusivas para promover la construcción, equipamiento y mantenimiento de mercados de abastos que atiendan las necesidades de los vecinos de su jurisdicción.





Que, mediante Informe N° 007-2023-EDOA-UCT-MDH de fecha 10 de agosto de 2023, emitido por la Jefatura de la Unidad de Comercio y Turismo de la Municipalidad Distrital de Huambos, quien remite el REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL MERCADO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE HUAMBOS, PROVINCIA DE CHOTA, REGION CAJAMARCA, para su respectiva aprobación.

Que, mediante proveído S/N de fecha 10 de agosto de 2023, remite el informe de la Jefatura de la Unidad de Comercio y Turismo de la Municipalidad Distrital de Huambos, para que sea sometido en sesión de consejo.

Que, mediante Sesión Ordinaria de Concejo Municipal N° 024-2023-MDH-A, de fecha 10 de agosto de 2023, en el acuerdo N° 02-2023-MDh, se aprobó por unanimidad REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL MERCADO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE HUAMBOS, PROVINCIA DE CHOTA, REGION CAJAMARCA, en mérito de sus atribuciones otorgadas por la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972.

Que, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 40° de la ley Orgánica de las Municipalidades las ordenanzas son normas municipales de carácter general de mayor Jerarquía, tiene rango de Ley, mientras que los acuerdos de concejo tienen menor Jerarquía Normativa, por lo tanto, se debe aprobar por Ordenanza Municipal.

## ORDENANZA MUNICIPAL QUE APRUEBA EL REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL MERCADO MUNICIPAL DE ABASTOS DEL DISTRITO DE HUAMBOS, PROVINCIA DE CHOTA, REGION CAJAMARCA

**ARTICULO PRIMERO.** - APROBAR el REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL MERCADO MUNICIPAL DE ABASTOS DEL DISTRITO DE HUAMBOS, PROVINCIA DE CHOTA, REGION CAJAMARCA, cuyo texto contiene, 14 (catorce) Capítulos, 95 (noventa y cinco) Artículos, y 03 (tres) Disposiciones Finales, que forma parte integrante de la presente norma municipal.

**ARTICULO SEGUNDO.** - DEJASE SIN EFECTO toda ordenanza o disposición municipal que se oponga a la presente.

**ARTICULO TERCERO.** - ENCARGAR al Gerencia Municipal en coordinación con las demás unidades orgánicas y Subgerencias de esta Municipalidad, el cumplimiento de la presente Ordenanza.

**ARTICULO CUARTO.** - La presente Ordenanza Municipal entra en Vigencia al día siguiente de su publicación en el Portal Institucional.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUAMBOS



**ARTICULO QUINTO. - ENCARGAR** a la secretaria general y la Oficina de Imagen Institucional la publicación de la presente Ordenanza en el Portal Institucional de la Municipalidad Distrital de Huambos

**POR TANTO:**

**REGISTRESE, COMUNIQUESE, PUBLIQUESE Y CUMPLASE;**



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUAMBOS  
  
Marino Bustamante Diaz  
ALCALDE





## Reglamento Interno de Uso del Mercado de Abastos del Distrito de Huambos - 2023



Mercado de Abastos del Distrito de Huambos



**Unidad de Comercio y Turismo**  
**Subgerencia de Desarrollo Económico y**  
**Medio Ambiente – MDH**



## Índice

CAPITULO I.....	3
DISPOSICIONES GENERALES .....	3
CAPÍTULO II .....	3
OBJETO, FINALIDAD, ALCANCE, DEFINICIONES Y BASE LEGAL.....	3
CAPÍTULO III.....	7
DE LA COMERCIALIZACIÓN EN EL MERCADO DE ABASTOS DEL DISTRITO DE HUAMBOS.....	7
CAPITULO IV .....	7
DEL ARRENDAMIENTO DE LOS PUESTOS DE VENTA Y AUTORIZACIONES DEL MERCADO DE HUAMBOS.....	7
CAPITULO V.....	9
DE LA ADMINISTRACION DE LOS PUESTOS DEL MERCADO .....	9
CAPITULO VI.....	10
CONDICIONES Y REQUISITOS SANITARIOS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DEL MERCADO DE ABASTOS, DE LA UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA.....	10
CAPÍTULO VII.....	17
DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO DEL MERCADO DE ABASTO .....	17
CAPITULO VIII.....	19
VIGILANCIA SANITARIA DEL MERCADO DE ABASTOS .....	19
CAPITULO IX.....	20
LINEAMIENTOS PARA LA REGULACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DE MERCADO DE ABASTOS Y ESPACIOS TEMPORALES HABILITADOS PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS.....	20
CAPITULO X.....	25
DE LA TERMINACION DEL ARRENDAMIENTO DE PUESTO.....	25
CAPITULO XI.....	25
DE LA ADMINISTRACION Y FUNCIONES DEL ADMINISTRADOR.....	25
CAPITULO XII.....	26
DEL HORARIO DEL MERCADO .....	26
CAPÍTULO XIII.....	27
DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES.....	27
CAPITULO XIV .....	29
DISPOSICIONES FINALES .....	29





## CAPITULO I

### DISPOSICIONES GENERALES

**ARTICULO 1°.** – La Subgerencia de Desarrollo Económico Local de la Municipalidad Distrital de Huambos, es la Unidad Orgánica encargada de interpretar, aplicar y vigilar la estricta observancia de este reglamento a través de la Unidad de Comercio y Turismo de conformidad al art. 104° numeral 13 del Reglamento de Organización y Funciones <sup>(1)</sup>.

**ARTICULO 2°.** – El reglamento interno del Mercado, contendrá entre otros, los derechos y obligaciones de los comerciantes en los aspectos tributarios, sanitarios y las sanciones correspondientes en caso de su incumplimiento.

**ARTICULO 3°.** – El funcionamiento del Mercado se halla sujeto al control y vigilancia de las autoridades competentes (Gerencia Municipal, Subgerencia de Desarrollo Económico Local, la Unidad de Comercio y Turismo, y Secretaría General de la Municipalidad Distrital de Huambos).

## CAPÍTULO II

### OBJETO, FINALIDAD, ALCANCE, DEFINICIONES Y BASE LEGAL

**ARTICULO 4°.** – El presente Reglamento tiene por objeto establecer en un solo texto ordenado las normas para la autorización, habilitación, acondicionamiento y reacondicionamiento de uso de puestos internos y externos relacionados con la prestación de servicios para el acopio y comercialización de alimentos, ropa y otros productos afines en general, del área que corresponde al perímetro y periferia del Mercado de Abastos del Distrito de Huambos, y que se encuentren debidamente empadronados y que debe llevarse a cabo bajo reglas y principios que favorezcan el equilibrio de la transacción comercial, en un ambiente de orden, seguridad, salubridad, comodidad, higiene, calidad y calidez.

**ARTICULO 5°.** – El presente reglamento tiene como finalidad normar y regular administrativa y jurídicamente el funcionamiento del Mercado de Abastos del Distrito de Huambos y los locales de aprovechamiento particular de bienes de Propiedad Municipal, tanto en el interior como en el exterior, en beneficio del usuario y la comunidad.

**ARTICULO 6°.** – Las disposiciones contenidas en el presente Reglamento, son de orden público, de observancia y cumplimiento obligatorio de todos los conductores de los puestos y tiendas del Mercado de Abastos del Distrito de Huambos, cuyas infraestructuras son de propiedad de la Municipalidad Distrital de Huambos, así mismo toda mención que se hiciere respecto al mercado, entiéndase a lo referido al Mercado de Abastos del Distrito de Huambos incluyendo las tiendas internas y externas.

<sup>1</sup> Art. 104º.- Corresponde a la Unidad de Comercio y Turismo (...) Inc. 13º Administrar el Mercado Municipal y supervisar el estricto cumplimiento del Reglamento de Mercados Municipales.





**ARTICULO 7°** – Para un mejor entendimiento y unidad de criterios en la aplicación del presente Reglamento, considérese las definiciones siguientes:

- **Alimento o Bebida:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas.
- **Animales de abasto:** Son los bovinos o vacunos, ovinos, caprinos, porcinos, conejos, cuyes, aves de corral y otros cuyo beneficio y comercialización se realizará en centros autorizados y controlados sanitariamente.
- **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.
- **Cadena de Frío:** Mantenimiento de las temperaturas de refrigeración o congelación a lo largo de la cadena alimentaria.
- **Calidad Sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado como apto para el consumo humano.
- **Congelación:** Proceso por el cual se mantienen los alimentos a temperaturas menores de  $-18^{\circ}\text{C}$  y cuya finalidad es conservarlos.
- **Contaminación Cruzada:** Presencia o introducción de un contaminante en los alimentos listos para consumo, generada por el contacto con alimentos sin procesar, superficies, equipos o utensilios contaminados, o falta de higiene por parte del manipulador de alimentos o por su condición de enfermo o portador.
- **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el ambiente, por medio de agentes químicos y métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.
- **Estiba:** Distribución conveniente de los alimentos y bebidas en un almacén, cámara frigorífica o en el vehículo de transporte.
- **Poroso:** Es la propiedad que tiene una superficie, material o producto de impedir la captación superficial de la humedad del medio que lo rodea.
- **Inocuidad de los Alimentos:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daños al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso al que se han destinado.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.
- **Manipulador de Alimentos:** Toda persona que entra en contacto con los alimentos con sus manos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos. En los mercados de abasto, se considera manipulador de alimentos a todas aquellas personas que en razón de su actividad laboral interviene en la venta de alimentos frescos y otros productos alimenticios.
- **Protocolos:** Conjunto de normas, pautas y procedimientos que se deben realizar de manera eficiente en el Mercado de Abasto, para realizar la limpieza, desinfección de sus instalaciones, entre otras.
- **Enfermedades de Transmisión Alimentaria:** Conjunto de síntomas originados por la ingestión de agua y/o alimentos que contengan agentes biológicos (por ejemplo bacterias) o no biológicos (por ejemplo: metales pesados) en cantidades tales que afectan la salud del consumidor en forma aguda o crónica, a nivel individual o de grupo de personas.

**Menudencias de animales de abasto:** Se consideran dos tipos:





- **Menudencias de animales de carne roja:** Conjunto de vísceras y apéndices comestibles que comprende: cabeza, patas, cola, lengua, estómagos, intestinos sin contenido, bazo, timo y páncreas, hígado, pulmones, corazón, ubres, riñones y testículos.
- **Menudencias de aves de corral:** Conjunto de órganos constituidos por el hígado sin vesícula biliar, estómago muscular (molleja) desprovisto de la mucosa y su contenido, corazón y el pescuezo desprovisto de tráquea y esófago. La cabeza y las patas son consideradas despojos o apéndices.

## Definiciones y Conceptos

- **Mercado de Abasto:** Entiéndase a un local cerrado en cuyo interior se encuentran constituidos o distribuidos puestos individuales, en secciones definidas, dedicados a la comercialización de alimentos y bebidas, productos alimenticios y otros tradicionales no alimenticios, el cual cuenta con autorización de funcionamiento colectiva o individual por cada puesto de corresponder.
- **Mercado Temporal:** espacio temporal previsto para la atención al público con venta de productos de primera necesidad con la finalidad de evitar la aglomeración y evitar contagios.
- **Plagas:** Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- **Pago:** El pago es el cumplimiento de la obligación, a través del cual se extingue ésta, satisfaciendo el interés del acreedor y liberando al deudor.
- **Programa de higiene y saneamiento:** Procedimientos y medidas sanitarias llevadas a cabo para asegurar la inocuidad de los alimentos, y aplicadas a la estructura física, el ambiente, los servicios, los materiales y equipos, las materias primas, el personal, y el control de plagas y animales domésticos.
- **Puesto de Comercialización:** Denomínese a los espacios interiores delimitados, con estructura física adecuada para la comercialización de alimentos y productos autorizados. Los puestos de comercialización deben estar dispuestos en bloques, ordenados en secciones y registrados en el padrón de comerciantes.
- **Sección:** Son zonificaciones o áreas donde se localizan los puestos individuales de venta con características comunes para la comercialización de alimentos pertenecientes al mismo rubro.
- **Vigilancia Sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad de Salud Municipal competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud.
- **Giro:** Es la actividad especializada básica del negocio ejercida por el conductor autorizado de un puesto de venta.
- **Padrón de Comerciantes:** Es la relación de los comerciantes clasificada, registrada en el Libro Padrón (fedateadas por la Municipalidad) en función de los puestos de venta y tiendas, según giros y secciones, en el cual se consigna el número de puesto, nombre del titular conductor(a), domicilio fiscal, documento de identidad y número de certificado de autorización de licencia de funcionamiento, de corresponder autorización individual.
- **Conductor del puesto de venta:** Es la persona, a quien se alquila un puesto de venta o un espacio físico al exterior o interior del establecimiento (previo contrato), titular del





puesto de venta por haber sido reconocido y autorizado por la autoridad municipal, para que en ella realice la actividad comercial.

- **Renta Mensual:** Pago de una merced conductiva por el uso del espacio físico de un puesto de venta, bajo ciertas condiciones y obligaciones establecidas por la autoridad municipal (mediante Contrato de Arrendamiento), para la conducción temporal de espacios de comercialización con contraprestación económica. Este acto no es conducente a causar perjuicios o daños a la propiedad sobre el puesto de venta o local.

**ARTICULO 8º.** – Base legal: Se fundamenta en el siguiente marco normativo:

- Constitución Política Del Estado.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimientos Administrativo General
- Ley N° 26569. Ley que establece mecanismos aplicables a la transferencia de puestos y demás establecimientos y/o servicios de mercados públicos propiedad de los municipios.
- D.S. N°004-96-PCM. Reglamento de la Ley de privatización de los Mercados Públicos.
- Ley 26842, Ley General de Salud.
- Ordenanza Municipal N° 003-2020-MDH, que regula el Comercio ambulatorio en los espacios públicos del Distrito de Huambos.
- Ordenanza N°004-2019-MDH-A, de fecha 25 de setiembre del 2019 Reglamento Organización y Funciones de la Municipalidad Distrital de Huambos.
- Ley N° 28976, Ley Marco de Licencia de Funcionamiento.
- Resolución Ministerial N°282-2003-SA/DM, Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercado de Abastos.
- DS N° 007-2008-VIVIENDA, Reglamento de la Ley General del Sistema Nacional de Bienes Estatales.
- Decreto Supremo N°007-98-5°. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- DS N°002-2018-PCM, Nuevo Reglamento de Inspecciones Técnicas de Seguridad en Edificaciones.
- Resolución Jefatural N°016-2018-CENEPRED/J, que aprueba el Manual de Inspecciones Técnicas de Seguridad en Edificaciones.
- DS N°011-2020-PRODUCE, que aprueba los lineamientos para la regulación de funcionamiento de mercado de abastos, en el marco de las acciones de prevención y contención del Covid 19.
- RM N°239-2020-MINSA, que establece los lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a contagios de salud.
- Los Lineamientos del Ministerio de Agricultura y Riego publicados en su portal institucional ([www.minagri.gob.pe](http://www.minagri.gob.pe)) para garantizar el cumplimiento de Normas de Salubridad en mercados.
- R.M. N°282-2003-SA/DM. Reglamento sanitario de funcionamiento de Mercados de Abasto.
- Decreto Supremo N°094-2020-PCM, que establece las medidas que debe observar la ciudadanía hacia una nueva Convivencia social por las graves circunstancias de afectación que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID 19.





## CAPÍTULO III

### DE LA COMERCIALIZACIÓN EN EL MERCADO DE ABASTOS DEL DISTRITO DE HUAMBOS.

**ARTICULO 9°.**- La comercialización de productos en el Mercado de Abastos del Distrito de Huambos se sujetará a las disposiciones establecidas en el presente reglamento y las disposiciones normativas emanadas por la Municipalidad Distrital de Huambos.

**ARTICULO 10°.** – Los conductores de cada puesto de venta y/o tienda comercializarán los bienes y/o servicios de manera ordenada.

**ARTICULO 11°.** – Los puestos de venta se dedicarán exclusivamente al giro de negocio para el que fue entregado temporalmente para su arrendamiento.

## CAPITULO IV

### DEL ARRENDAMIENTO DE LOS PUESTOS DE VENTA Y AUTORIZACIONES DEL MERCADO DE HUAMBOS.

**ARTICULO 12°.**- Los puestos de venta o tiendas se dedicarán exclusivamente al giro del negocio para el que fue entregado en adjudicación. De no ser así, se hará una verificación in situ por parte de la Subgerencia de Desarrollo Económico Local a través de la Unidad de Comercio y Turismo o la que haga las veces. En caso de incumplimiento, se someterá a las disposiciones del presente Reglamento. Dejará sin efecto la adjudicación, previa notificación.

**ARTICULO 13°.**- La adjudicación no genera derechos sobre el área del puesto o tienda, podrá ser renovada antes del plazo de vencimiento de la misma.

**ARTICULO 14°.** – Los comerciantes no podrán ser beneficiarios con el uso de más de un puesto de venta en el mismo giro de negocio, lo que sí podrán hacerlo en otro giro de negocio, con el derecho de pago correspondiente y con la presencia de personal para la venta.

**ARTICULO 15°.** – La administración del mercado para el cumplimiento del artículo precedente tendrá un padrón actualizado con los conductores de los puestos de venta, así como de las medidas de sus puestos, padrón que será actualizado de acuerdo al incremento de beneficiarios.

**ARTICULO 16°.** – Los puestos de venta son de propiedad Municipalidad Distrital de Huambos, previamente delimitados por el ente local, donde los comerciantes ofertan sus productos o servicios.

**ARTICULO 17.**- El derecho de ocupar un puesto de venta no faculta al comerciante a cederlo, traspasarlo o sub arrendarlo a terceros, ni es transmisible por herencia; caso contrario se someterán a las sanciones que corresponda.

**ARTICULO 18.**- El Mercado de Abasto puede elegir entre contar con una sola licencia de funcionamiento o de forma corporativa en el mismo rubro, la cual puede ser extendida a favor del ente colectivo, o contar con una licencia de funcionamiento individual por cada puesto. En





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUAMBOS



cualquiera de ambos supuestos, el Mercado de Abasto deberá presentar una Declaración Jurada del cumplimiento de las condiciones de seguridad o debe contar con el Certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones respectivo de conformidad con lo establecido en el artículo 8 de la Ley N° 28976, como requisito para la obtención de la licencia de funcionamiento. En el supuesto que el Mercado de Abasto cuente con una licencia de funcionamiento corporativa, a sus puestos se les exige de manera individual una Inspección Técnica de Seguridad de Edificaciones posterior al otorgamiento de la referida licencia de funcionamiento corporativa.

**ARTÍCULO 19.-** Los puestos serán entregados en arrendamiento hasta por el plazo de un (01) año, previa suscripción de un contrato, el mismo que está sujeto a renovación por el mismo plazo a través de una adenda, quedando supeditado a la verificación del cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente reglamento.

**ARTÍCULO 20.-** El conductor del puesto de venta, está obligado a pagar por el uso de local en lo que corresponda a su derecho. El monto de alquiler ha sido establecido contractualmente, según las reglas de la oferta y la demanda de acuerdo al siguiente tarifario:

Condición	Porcentaje de una (1) UIT	Monto anual	Monto mensual	Monto por día
Locales exteriores	24.242%	S/ 1, 200.00	S/ 100.00	-----
Vendedores del exterior por domingo	3.878 %	S/ 192.00	S/ 16.00	S/ 4.00
Vendedor interno – diario	2.42%	S/ 120.00	S/ 30.00	S/ 1.00
Vendedor del interior por domingo	1.454 %	S/ 72.00	S/ 8.00	S/ 2.00

**ARTICULO 21°.-** El incumplimiento del pago fijado, será causal del retiro del uso del puesto o local. El incumplimiento del pago fijado, será causal del retiro del uso del puesto. En esta situación el administrador del Mercado de Abasto, le notificara, dándole un plazo de 72 horas para que regularice. Luego del cual, la Subgerencia de Desarrollo Económico, previo informe de la Unidad de Comercio y Turismo, podrá declarar la vacancia del puesto o local de venta.

**ARTICULO 22.-** En caso de que existan puestos vacantes en el Mercado de Abastos de la Municipalidad Distrital de Huambos, estos serán arrendados previa realización de convocatoria pública o excepcionalmente de manera directa, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 92° del DS N° 007-2008-VIVIENDA, Reglamento de la Ley General del Sistema Nacional de Bienes Estatales.

**ARTICULO 23°.-** Los conductores pueden renovar el contrato de arrendamiento por el mismo plazo, siempre que:



- La petición haya sido formulada por escrito dentro del mes anterior a la fecha de vencimiento si subsista la necesidad de servicio.
- Las instalaciones y equipo se encuentren en condiciones para la prestación del servicio por el tiempo que dure la prórroga solicitada.
- Que el beneficiario esté al día con el pago de arrendamiento de puesto, así como con los pagos de los servicios respectivos.
- Que el beneficiario no haya cometido infracción durante la conducción del puesto.
- Se haya prestado el servicio en forma eficiente, en cabal cumplimiento de lo estipulado en el presente reglamento y normas correspondientes.

**ARTICULO 24.-** Pierde derecho al uso del puesto de venta, en caso el conductor se ausente y/o lo mantenga cerrado por 15 días o 2 domingos consecutivos, sin reclamo alguno.

**ARTICULO 25°.** – La cobranza del Mercado estará a cargo de la Municipalidad Distrital de Huambos, a través del funcionario encargado de sistemas de cobranzas, quien está en la obligación de descargar los boletos cancelados por el comerciante en forma mensual.

**ARTICULO 26°.** -El comerciante de puestos tiene que pagar su merced conductiva, consumo de agua, consumo de luz, en forma mensual a la Municipalidad Distrital de Huambos, dependiendo del giro de negocio.

## CAPITULO V

### DE LA ADMINISTRACION DE LOS PUESTOS DEL MERCADO

**ARTICULO 27°.** – Los puestos del Mercado tendrán numeración correlativa en un lugar visible.

**ARTICULO 28°.** – Durante las horas de la noche permanecerá encendidas las lámparas (focos) que determine la Administración del Mercado.

**ARTÍCULO 29°.** – Los puestos dedicados a la venta de pescado, carnes, mariscos, comidas, juguerías, tendrán instalaciones de agua y desagüe, debiendo el arrendatario cancelar la tarifa que se establece en los recibos correspondientes.

**ARTICULO 30.-** En caso de puestos o tienda exteriores cuya actividad prolongue más allá de los horarios establecidos del presente reglamento, deberán solicitar ampliación de hora previa autorización del área correspondiente.

**ARTICULO 31°.** – El uso de los servicios higiénicos públicos en el Mercado de propiedad municipal administrados por la Municipalidad Distrital de Huambos, deberá ser pagado por los usuarios de acuerdo a lo que estipula el tarifario vigente; y por tanto el funcionamiento, supervisión y las condiciones de salubridad de estos servicios está a cargo de la Administración de Mercado.

El Administrador del Mercado dispondrá y vigilará que se hallen en perfectas condiciones, solicitando y disponiendo su reparación cuando se requiera de manera prioritaria.

**ARTICULO 32°.** – El servicio de energía eléctrica, agua y desagüe que se provee a través de la Municipalidad Distrital de Huambos, en el Mercado de Abastos de propiedad municipal, será supervisado y administrado por la Municipalidad a través de la Unidad de Comercio y Turismo. El comerciante que sea beneficiario de los servicios antes detallados deberá cumplir con





cancelar los montos generados por el uso de los servicios de acuerdo a las tarifas establecidas dependiendo del giro de negocio que ejerza.

**ARTICULO 33°.** – La instalación, suspensión y reposición de agua y desagüe se efectuará a solicitud de parte, de manera individual o colectiva.

**ARTICULO 34°.**– La Administración de Mercado coordinará con el área correspondiente la prestación del servicio de limpieza pública.

**ARTICULO 35°.**– Todos los establecimientos dedicados a la venta de alimentos cocidos, refrigeración de alimentos, productos inflamables y/o juguerías, contarán con su extinguidor ubicado en un lugar visible, accesible y en perfectas condiciones de operatividad concordante con las normas que las regulan.

## CAPITULO VI

### CONDICIONES Y REQUISITOS SANITARIOS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DEL MERCADO DE ABASTOS, DE LA UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA

**ARTÍCULO 36°.**- Ubicación del Mercado de Abastos.

El Mercado de Abastos de la Municipalidad Distrital de Huambos, se encuentra ubicado en un lugar que garantice la salubridad, seguridad e inocuidad de los productos que serán ofrecidos al público en general.

**ARTICULO 37°.**- Zonas circundantes

La Municipalidad mantendrá condiciones tales que eviten la contaminación de los alimentos y la presencia de plagas, por lo que se prohíbe en un perímetro no menor de 15 metros a la redonda del mercado la presencia de chatarra, desperdicios, humo, basura, escombros, maleza, canales de regadío y acequias, acumulación de tierra, polvo, o cualquier otro contaminante. Se prohíbe la venta ambulatoria de alimentos y bebidas de consumo humano en las zonas circundantes del mercado, que no estén autorizadas por la Municipalidad.

**ARTICULO 38°.**- Estructura física

El Mercado contará con una construcción sólida y segura. Los materiales utilizados deberán ser fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión, no inflamables, y no deberán transmitir sustancias tóxicas a los alimentos. La estructura física y superficies se mantendrán en buen estado de conservación. Las operaciones deberán realizarse con la fluidez debida desde la recepción de los productos hasta su comercialización, y en condiciones tales que no se generen riesgos de contaminación cruzada, teniendo en cuenta que en un mercado no solamente se comercializan productos alimenticios. El Mercado está construido de acuerdo a las disposiciones en la materia, teniendo en cuenta los siguientes aspectos sanitarios:

- Los pisos serán de material impermeable, absorbente, antideslizante y liso, no tienen grietas y son fáciles de limpiar y desinfectar.
- Las paredes serán de material impermeable, absorbente, lavable y de color claro, lisas y sin grietas. En las áreas de comercialización de productos perecederos, los ángulos entre





- las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos, son abovedados y continuos para facilitar la limpieza y evitar la acumulación de elementos extraños.
- Las puertas son cinco (5), dos de acceso y tres de salida.
  - Las ventanas y otras aberturas estarán diseñadas de manera tal que se evite la acumulación de suciedad y son fáciles de limpiar. Además, están provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves u otros animales.
  - Los pasadizos tienen una amplitud suficiente para asegurar el tránsito fluido; en cualquier caso, su anchura no debe ser menor de 1.5 m, y en ningún caso se utilizarán como áreas de almacenamiento temporal o permanente ni de exhibición de los alimentos. Los pasadizos están interrelacionados unos con otros, de manera que exista fluidez hacia las puertas de salida.
  - Por ningún motivo el comerciante o arrendatario podrá modificar las estructuras del puesto o ampliar el espacio otorgado, sin autorización de la Unidad encargada de la administración, de lo contrario estará sujeto a sanción, posterior cierre del puesto y es causal de resolución de contrato.

## ARTICULO 39°.- Iluminación

El mercado tendrá un alumbrado natural, o artificial cuando sea necesario, que garantice la total visibilidad para el correcto desempeño de las operaciones, y que los consumidores observen con claridad las características de los productos.

## ARTICULO 40°.- Ventilación

La ventilación será suficiente de modo que se asegure la circulación del aire, así como la eliminación del aire confinado, a fin de evitar la concentración de olores indeseables, humedad e incremento de la temperatura a niveles tales que generen el deterioro de los alimentos o la incomodidad de las personas.

## DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS

### ARTICULO 41°.- Instalaciones sanitarias

El Mercado de Abastos cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias:

- a) Asegura la utilización de servicio de agua, 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) La instalación del agua en el interior del Mercado solo cuenta los rubros de comidas y carnes, para facilitar las operaciones de limpieza general del mercado.
- c) El sistema de desagüe garantiza la evacuación sanitaria de las aguas residuales; éstas son dispuestas en la red de alcantarillado o en su defecto, disponiéndose de manera tal que no se generen riesgos para la salud y el ambiente.

### ARTICULO 42°.- Servicios higiénicos

Los servicios higiénicos cumplirán con las siguientes condiciones:

- Están separados para hombres y mujeres.
- No tienen comunicación directa con el recinto de comercialización de alimentos, almacenes, u otros ambientes exclusivos para alimentos.
- Se colocaron recipientes con tapa, de material de fácil limpieza y desinfección, con una bolsa de plástico en su interior para eliminar los papeles y otros residuos.
- Se colocarán dispensadores de jabón.





- La ventilación deberá ser suficiente para evitar la concentración de olores desagradables.
- Las puertas deberán mantenerse cerradas.
- Los aparatos sanitarios serán de material de fácil limpieza y desinfección, debiendo encontrarse operativos y en buen estado de conservación e higiene.

## **ARTICULO 43°.-** Del mobiliario, los equipos y utensilios

El mobiliario, equipos y utensilios que estén en contacto directo con los alimentos deberán ser de material absorbente, resistente a la corrosión y a repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Asimismo, no deberán transmitir sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. El diseño de los equipos debe ser tal que no tengan esquinas ni sectores que sean difíciles de limpiar.

## **ARTICULO 44°.-** De la distribución de los puestos de venta

La distribución de las secciones será de acuerdo al giro de negocio, de tal manera que evite la contaminación cruzada.

Para la distribución de los puestos, se tendrá como prioridad a los comerciantes que realizan comercio informal en las calles y que radiquen en el Distrito de Huambos, y en caso existan dos o más personas que requieran el mismo puesto se hará mediante la modalidad de sorteo sin reclamo alguno.

## **ARTICULO 45°.-** De los puestos de comercialización.

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

Las superficies que estén en contacto directo con el alimento deberán ser fáciles de limpiar y desinfectar.

## **DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN**

### **ARTICULO 46°.-** Identificación de manipuladores de los alimentos.

La Municipalidad Distrital de Huambos, a través de la Unidad encargada de la administración, registrará a las personas estables y temporales que comercializan y manipulan los alimentos. El registro debe incluir el nombre del titular de cada puesto, así como de los manipuladores que trabajen en él, consignando además el domicilio y documento de identidad de cada uno de ellos y el tipo de alimento que comercializan.

Los carnets de salubridad deberán ser actualizados y emitidos por la Municipalidad Distrital de Huambos previa evaluación de la Micro Red de Salud Huambos u otra área de salud afín, cada vez que se lo solicite.

Es obligación de la Unidad encargada de la administración cautelar que todos los titulares y manipuladores que laboren en el establecimiento sean sometidos a exámenes médicos anuales con el fin de descartar a los portadores de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), en concordancia con las patologías predominantes en la localidad; asimismo, es su obligación la exclusión de las actividades de manipulación de alimentos cuando el estado de salud constituye





un riesgo de contaminación para los mismos. El manipulador deberá comunicar al órgano responsable cuando presente síntomas de cualquier enfermedad.

## **ARTICULO 47°.-** De la higiene de los manipuladores de alimentos

Los manipuladores de alimentos deberán mantener un adecuado aseo personal y realizar las siguientes prácticas higiénicas:

- 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, jabas, dinero, entre otros). Las manos estarán libres de anillos y de cualquier otro adorno; y las uñas se mantendrán cortas, limpias y sin esmalte.
- No utilizarán durante sus labores, sustancias o productos que puedan afectar los alimentos, transfiriéndoles olores o sabores extraños, tales como perfumes, maquillajes, cremas, entre otros.
- Están prohibidos de comer, fumar, masticar, tomar licor y realizar prácticas antihigiénicas como escupir, cuando manipulen alimentos.
- No realizarán simultáneamente labores de limpieza, las cuales deben efectuarse al inicio y al concluir sus actividades específicas de manipulación.

## **ARTICULO 48°.-** De la vestimenta de los manipuladores.

Los manipuladores de alimentos utilizarán ropa protectora blanca o de color claro, que constará de chaqueta o mandil guardapolvo y gorro que cubra completamente el cabello. Los comerciantes de carnes y menudencias de animales de abasto, pescados y mariscos, usarán además calzado de jebe y delantal de material impermeable.

La vestimenta debe ser resistente al lavado continuo y deberá mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Los manipuladores de alimentos que usen guantes, deben conservarlos en buen estado, limpios y secos en el interior. El uso de guantes no exime al manipulador de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente cada vez que sea necesario y secarse antes de colocárselos.

## **DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS**

### **ARTICULO 49°.-** Del almacén de productos secos.

Los almacenes deberán mantenerse limpios, estar libres de plagas, mohos o suciedad. Está prohibido almacenar materiales inservibles, como cartones, cajas, costalillos, u otros materiales o sustancias que puedan contaminar los alimentos.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar que lo primero que entre sea lo primero que sale.

Se establecerán zonas individuales para cada grupo de alimentos, las cuales deberán ser secas, ventiladas y limpias.

*Para la mejor conservación de los alimentos, se deberá considerar:*





- a) Los alimentos no deberán estar en contacto con el piso, se colocarán en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones y limpios, y a una distancia no menor de 0,20 m del piso.
- b) Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada hasta una altura máxima de 3 m y a no menos de 0,60 m del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0,15 m para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases deben desempolvarse externamente en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.
- c) Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales.

## DE LA COMERCIALIZACIÓN SEGÚN EL TIPO DE ALIMENTO

**ARTICULO 50°.** - De los Puestos de carnes y menudencias de animales de abasto.

Los puestos de comercialización de carnes y menudencias de animales de abasto tendrán las siguientes características:

- Las paredes serán de material de fácil limpieza y desinfección.
- Los puestos contarán con lavaderos recubiertos de material liso, sin grietas. El surtidor de agua deberá tener llave de cierre automático.
- La comercialización de aves, carnes y menudencias en los mercados se hará sólo en aquellos que cuenten con facilidades de refrigeración o congelación según el caso.
- Los equipos (sierra eléctrica o manual, balanza, moladora, y otros) que se utilicen, así como los utensilios (trinchas, cuchillos con mangos de plástico, ganchos, y otros) serán de material inoxidable y se conservarán en buen estado de funcionamiento, limpieza y desinfección.
- Las tablas de corte serán de material inocuo y liso, difícil de agrietar, que no permita la acumulación de agua o residuos cárnicos, estarán limpias y en buen estado de conservación. No está permitido el uso de troncos de árbol para el corte y menos el uso de la cerámica para tal fin.
- El empaque se hará en bolsas de plástico de primer uso.

**ARTICULO 51°.** - Comercialización de pescados y mariscos

Se considera pescado fresco aquél que no ha sido sometido a ningún proceso después de su extracción, a excepción del eviscerado cuando corresponda. El pescado fresco deberá conservarse a una temperatura entre 0° C y 3° C. Si se congela debe someterse a una temperatura de -18° C como máximo, medido en el centro del producto.

Los mariscos frescos deberán conservarse a una temperatura entre 0° C y 3° C. Para su congelación deberán someterse a una temperatura de -18° C como máximo, medido en el centro del producto.

Los mariscos que pueden permanecer vivos fuera de su medio natural (bivalvos, crustáceos, equinodermos y tunicados) se conservarán vivos en lo posible hasta el momento de su comercialización.

**ARTICULO 52°.** - Puestos de pescados y mariscos

Las características y operaciones del puesto de comercialización de pescados y mariscos serán las siguientes:

- Las paredes serán de material de fácil limpieza y desinfección.



- Los puestos contarán con lavaderos recubiertos de material liso, sin grietas.
- La exhibición se realizará en mostradores refrigerados o en mesas revestidas con material liso y con una depresión de 0,15 m a 0,30 m que se cubrirá con hielo suficiente de acuerdo al volumen del producto de tal manera que el pescado mantenga la temperatura de refrigeración. El hielo deberá ser de calidad sanitaria.
- La conservación de pescados y mariscos en los puestos se hará manteniendo la cadena de frío.
- Las tablas de fileteo serán de material inocuo y liso, difícil de agrietar, que no permita la acumulación de agua o residuos, estarán limpias y en buen estado de conservación.
- Los cuchillos, descamadores y otros utensilios serán de material inoxidable, de mango de plástico u otro material sanitario, además se conservarán limpios y en buen estado.
- El empaque se hará en bolsas de plástico de primer uso.
- Los residuos provenientes del eviscerado y fileteado del pescado se colocarán en recipientes con tapa, de material resistente, y en su interior se colocará una bolsa de material plástico que facilite la manipulación higiénica de los residuos. Cada vez que la bolsa alcance las tres cuartas partes de su capacidad, se deberá eliminar en el colector del mercado.

## **ARTICULO 53°.- Comercialización de frutas y verduras.**

Las frutas deberán transportarse, almacenarse y manipularse de tal forma que no presenten daños físicos, ni se contaminen con otros productos. Queda prohibido utilizar sustancias para acelerar o provocar la madurez forzada de las frutas que entrañen riesgo o daño para la salud de los consumidores.

Las verduras deberán mantenerse en buen estado de limpieza, integridad, color natural y fresca, hasta el momento de la venta.

## **ARTICULO 54°.- Puestos de frutas y verduras.**

Las características y operaciones del puesto de comercialización de frutas y verduras hortalizas serán las siguientes:

- Los productos se colocarán sobre tarimas o parihuelas y no ocuparán el espacio de los pasadizos de circulación.
- Los mostradores, andamios, tarimas y parihuelas serán de material de fácil limpieza, se conservarán en buen estado y el anaquel inferior deberá estar como mínimo a 0,20 m del piso.
- Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial deben permanecer a temperatura ambiente hasta su comercialización.
- Se deben retirar las frutas que presenten signos de deterioro o descomposición.
- Las frutas se exhibirán en recipientes que no las contaminen ni deterioren. Se evitará presionar y manipular excesivamente las frutas durante el acomodo para impedir su deterioro.
- El empaque de expendio deberá hacerse en bolsas de plástico o de papel de primer uso.

## **ARTICULO 55°.- Comercialización de alimentos procesados, envasados y a granel.**

Se considera dentro de este tipo a los productos industrializados, envasados o a granel, productos secos a granel, salsas y condimentos preparados artesanalmente.





Se comercializarán productos industrializados y envasados de procedencia autorizada, que cuenten con Registro Sanitario y que consignen la fecha de vencimiento en su etiqueta o envase. No se comercializarán alimentos adulterados, falsificados, de contrabando, de origen desconocido o en descomposición, bajo responsabilidad del comerciante.

El titular o responsable del puesto deberá conocer la procedencia de todos los productos que comercializa.

La preparación de las salsas y condimentos artesanales se hará a partir de insumos que reúnan calidad sanitaria e inocuidad; se preparará en condiciones higiénicas, y deberán ubicarse alejados de productos tóxicos. Las vasijas y utensilios usados en la comercialización deberán ser limpios y mantenerse tapados.

## **ARTICULO 56°.- Comercialización de comidas y bebidas**

Las comidas y bebidas de consumo inmediato y para llevar se prepararán en condiciones higiénico-sanitarias y operativas adecuadas, observando las buenas prácticas de manipulación.

Las comidas preparadas deberán consumirse en un período no mayor de seis (6) horas. Asimismo, la comida no vendida en el día no deberá ser puesta a la venta en días posteriores, ni constituirá insumo para preparaciones nuevas.

Las comidas que requieran recalentamiento deberán ser sometidas a temperatura de ebullición. Las comidas frías deberán conservarse a temperatura de refrigeración (salsa a la huancaína, causa, sándwiches con mayonesa y otros). Asimismo, las salsas frías usadas en las comidas se prepararán a partir de insumos que reúnan calidad sanitaria e inocuidad (quesos pasteurizados, mayonesas comerciales, otros).

La preparación de jugos y bebidas se hará con agua hervida o tratada y frutas frescas en buen estado, lavadas, desinfectadas y manipuladas en forma higiénica. No se podrá utilizar fruta picada del día anterior. Deberá protegerse los alimentos en exhibidores de refrigeración cerrados, campanas de malla o tapas acrílicas transparentes, según corresponda.

## **ARTICULO 57°.- Puestos de comidas y bebidas**

Las características y operaciones de los puestos de comercialización de comidas y bebidas serán las siguientes:

- Los puestos de preparación y expendio de comidas y bebidas se ubicarán en una sección separada de la zona de comercialización de alimentos crudos, de los servicios higiénicos, del colector de residuos sólidos y de cualquier otro punto de contaminación.
- Los puestos deberán contar con agua en cantidad suficiente para la preparación de alimentos y limpieza de materiales, utensilios, y del puesto.
- Los mostradores y mesas para el servicio deberán ser de material inocuo, de fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.
- Se utilizarán cucharas, tenedores, pinzas y otros utensilios para servir, cuidando de no contaminar con las manos las superficies que están en contacto con los alimentos.

## **ARTICULO 58°.- de la ubicación de los puestos dentro del mercado**





El orden de los puestos será según el tipo de alimentos, por ningún motivo existirá dentro de una zona de alimentos otro de distinto tipo, de ser el caso será motivo de cierre definitivo del puesto.

## CAPÍTULO VII

### DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO DEL MERCADO DE ABASTO ARTICULO 59°.- Operaciones de limpieza y desinfección

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

- Una limpieza mínima diaria y una desinfección mensual de todo el local. Debe programarse un reordenamiento, limpieza y desinfección general, sin afluencia de público por lo menos una vez al mes.
- La frecuencia de la limpieza y desinfección de los baños estará en función de la afluencia de público. Deberán limpiarse por lo menos dos veces al día y desinfectarse diariamente.
- Los puestos de aves, carnes, menudencias, pescados y mariscos deben limpiarse y desinfectarse diariamente, inmediatamente al término de las labores.
- Los puestos de frutas y verduras, de productos industrializados y a granel se deberán limpiar diariamente y desinfectarse mensualmente.
- 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.
- 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.

### ARTICULO 60°.- 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:

- La limpieza y desinfección se realizarán con sustancias químicas autorizadas para tal fin por el Ministerio de Salud.
- 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.
- 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.

### ARTICULO 61°.- Del control de plagas

El mercado se conservará libres de plagas. El local y las zonas circundantes deberán inspeccionarse para cerciorarse que no hay focos de infestación. Para la prevención y control de plagas, el órgano responsable del mercado deberá asegurar la aplicación de medidas de salud ambiental y el uso de plaguicidas químicos o biológicos autorizados por el Ministerio de Salud.

### ARTICULO 62°.- Medidas para la prevención y el control de plagas





Como medidas de salud ambiental que previenen la infestación de plagas, se considerarán:

- Limpieza del mercado y puestos, retiro de cajones, cajas y cualquier otro objeto inservible.
- Recipientes de residuos sólidos bien tapados y limpios.
- Protección de los alimentos, según sus especificaciones de conservación.
- Mantener grifos de agua bien cerrados, pisos secos y rejillas de sumideros limpias y en buen estado.
- Mantener en buen estado las mallas de las ventanas y los ductos de ventilación.

Para el control de las plagas, el uso de plaguicidas químicos o biológicos estará en función a la plaga existente y deberá aplicarse en relación al grado de infestación, en las áreas del mercado y puestos o zonas donde las medidas de control sean más severas. El programa tendrá una frecuencia de aplicación no mayor de seis (6) meses, actividad que se debe realizar con los establecimientos cerrados, sin afluencia de público. Antes de la aplicación de cualquier plaguicida, se debe tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios de la contaminación.

Después de la aplicación, deberán limpiarse minuciosamente los equipos y los utensilios empleados en los alimentos a fin de eliminar cualquier residuo de plaguicida antes de volverlos a usar.

La aplicación de plaguicidas la realizará personal capacitado, utilizando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública. Los plaguicidas utilizados en los mercados deberán guardarse en un lugar seguro, alejado de los alimentos y accesible solamente a personas autorizadas.

**ARTICULO 63°.-** De la prohibición de mascotas.

Queda terminantemente prohibida la presencia de mascotas en los mercados. Se colocarán carteles visibles advirtiendo sobre la prohibición de traer consigo perros, gatos u otro animal, o la presencia de éstos en el interior del local, por el riesgo para la salud pública.

**ARTICULO 64°.-** Eliminación de residuos sólidos.

Los residuos sólidos que se generen en cada puesto del mercado, se depositarán en recipientes con su respectiva tapa, todo de material impermeable, de fácil limpieza y con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos sólidos y su higienización. El titular o responsable del puesto está en la obligación de mantener el recipiente de los residuos sólidos limpio y desinfectado, tarea que realizará diariamente.

Las bolsas conteniendo los residuos sólidos deberán ubicarse en contenedores cerrados o en un área de desechos construida para tal fin y alejada del recinto de expendio y del almacén. Tanto estas áreas como los contenedores deberán estar diseñados de manera tal que impidan el ingreso de plagas y eviten la contaminación del alimento, agua potable, equipos e instalaciones del mercado, y se lavarán y desinfectarán diariamente.

Se dispondrá un lugar con acceso directo para que los camiones colectores de basura recojan los residuos del mercado. Esta operación deberá realizarse, de preferencia en horario diferente al de atención al público y al abastecimiento de alimentos.





## CAPITULO VIII

### VIGILANCIA SANITARIA DEL MERCADO DE ABASTOS

**ARTICULO 65°.-** De los componentes de la vigilancia

En el sistema de vigilancia sanitaria del Mercado de Abastos intervienen, la Unidad encargada de la administración de la Municipalidad Distrital de Huambos, el Comité de Autocontrol Sanitario del mercado y el Consumidor.

**ARTICULO 66°.-** De la interacción de los componentes

La interacción de los componentes se realiza mediante las siguientes acciones:

- Evaluación higiénico-sanitaria a cargo de la Unidad encargada de la administración de la Municipalidad Distrital de Huambos.
- Autocontrol sanitario a cargo del Comité de Autocontrol Sanitario del Mercado de Abasto.

**ARTICULO 67°.-** Del autocontrol sanitario.

El Mercado de Abastos tendrá 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.

**ARTICULO 68°.-** Del Comité de Autocontrol Sanitario.

Para la vigilancia sanitaria, el Comité de Autocontrol Sanitario aplicará los formatos que se detallan dentro de las normativas vigentes obligatorias dadas por la Emergencia Sanitaria, con una frecuencia mínima de una vez al mes de ser caso. Los resultados de la evaluación deberán ser informados a la Unidad encargada de la administración de la Municipalidad Distrital de Huambos para fines de verificación.

El Comité de Autocontrol Sanitario (en adelante el COMITÉ), el cual estará integrado por:

- Un representante del Gobierno Local, quien lo preside.
- Un representante de los comerciantes del Mercado de Abastos.
- Un representante de la Micro Red de Salud del Distrito de Huambos.

Para la elección de los integrantes del COMITÉ, no deberá considerarse a personas en grupos de riesgo. Asimismo, cada integrante titular del COMITÉ cuenta con un representante alterno, quien asiste a las reuniones en caso de ausencia del titular.

El comité lidera y coordina la implementación y cumplimiento de los lineamientos del “Plan de Vigilancia, Prevención y Control de Riesgos de Contagio” para el Mercado de Abastos para el comercio de alimentos conforme en lo establecido en la Resolución Ministerial 448-2020 MINSA.

Brinda las facilidades necesarias para que el personal del ministerio de la producción verifique periódicamente el “Plan de Vigilancia, Prevención y Control de Riesgos de Contagio”, de ser necesario.





**ARTICULO 69°.-** De la capacitación del Comité de Autocontrol Sanitario.

La capacitación de los miembros del Comité de Autocontrol Sanitario abarcará los temas siguientes: propiedades y evaluación sensorial de los alimentos, buenas prácticas de manipulación de los alimentos (BPM), principios de higiene personal, programas de higiene y saneamiento, generalidades de los principios del Análisis de Riesgos y Puntos de Control Críticos (HACCP), y un taller de aplicación de los formatos para la vigilancia sanitaria por grupo de alimentos.

La capacitación podrá ser brindada por la Municipalidad, por entidades públicas o privadas, o personas naturales especializadas.

**ARTICULO 70°.-** De la evaluación higiénico-sanitaria.

Las evaluaciones higiénico-sanitarias del Mercado de Abastos serán realizadas por personal profesional o técnico calificado, con capacitación en temas referidos a criterios de observación y evaluación de riesgos, vigilancia sanitaria y a la normativa correspondiente.

Las evaluaciones higiénico-sanitarias serán cuando se presenten de imprevista o inesperada y permitirán evaluar las condiciones sanitarias de los puestos, de la comercialización de alimentos, y del mercado en general, así como el funcionamiento del Comité de Autocontrol Sanitario.

Se realizará una evaluación higiénico-sanitaria inicial o de diagnóstico previa a la capacitación. Las inspecciones de vigilancia y su verificación se realizarán con la frecuencia que sea necesaria para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y el mantenimiento de la calificación.

**ARTICULO 71°.-** De los formatos para la vigilancia sanitaria.

Se utilizarán los formatos auto instructivos para la vigilancia sanitaria y control de los diferentes alimentos, de acuerdo a los lineamientos establecidos en el presente reglamento.

**ARTICULO 72°.-** De la calificación sanitaria de los puestos de venta y el Mercado de Abastos.

Los puestos inspeccionados serán calificados por la Unidad de Comercio y Turismo según los puntajes y colores indicados en las fichas de cada grupo de alimentos.

De acuerdo al porcentaje de aspectos sanitarios cumplidos establecidos en las fichas de vigilancia sanitaria, la calificación será: aceptable, regular o no aceptable. Los puestos que obtengan la calificación aceptable y mantengan dicha calificación durante un mínimo de 2 vigilancias consecutivas, serán distinguidos como puestos saludables, haciéndose acreedores a una constancia, la misma que será retirada en caso de incumplimiento.



## CAPITULO IX

### LINEAMIENTOS PARA LA REGULACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DE MERCADO DE ABASTOS Y ESPACIOS TEMPORALES HABILITADOS PARA EL COMERCIO DE ALIMENTOS

**ARTICULO 73°.-** De las responsabilidades del Comité de Autocontrol Sanitario:



El Comité tiene las siguientes funciones:

a) Socializa y difunde los lineamientos a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del Mercado de Abastos o del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, con el propósito de concientizar sobre los métodos de prevención.

b) Implementa el Plan de Vigilancia y Prevención, observándose lo siguiente:

b.1) Aforo de personas:

Define las puertas de ingreso y salida, según capacidad máxima del aforo permitido. Hacer respetar el aforo máximo permitido, que no deberá ser mayor al 60% del aforo total, que permite el tránsito seguro. Establece la ruta de ingreso, ruta de salida y de evacuación.

b.2) Limpieza y desinfección:

Supervisa la limpieza y desinfección diaria de las instalaciones y mobiliario de cada puesto del Mercado de Abastos, además de las áreas comunes, pasadizos, baños, de las estaciones de lavado de manos, barandas y pasamanos, zona de almacenamiento de residuos sólidos, etc. El horario debe ser coordinado por el Comité.

b.3) Gestión y manejo de Residuos Sólidos:

Dispone con el personal necesario para la vigilancia y control sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos, tanto en el almacenamiento primario, intermedio y final, la desinfección de estos, así como la recolección durante la semana de estos residuos. Dispone de los implementos necesarios para el manejo adecuado de los residuos sólidos (tachos, contenedores, entre otros) en el mercado de abasto o del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos. Supervisa que se cumpla con el almacenamiento y recolección adecuado de los residuos sólidos generados en el mercado de abastos o del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos.

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 Abastos 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.

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. Supervisa la limpieza y desinfección de las áreas definidas para la descarga de productos.





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.

b.6) Equipamiento de seguridad:

Supervisa diariamente el uso correcto de las medidas de protección, al ingreso y durante su permanencia de las personas que ingresen al Mercado de Abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, según corresponda.

c) Brinda facilidades para el ingreso al Mercado de Abasto o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, a personas en situación de discapacidad, personas adultas mayores autovalentes, en el marco de la Ley N° 27408, modificada por la Ley N° 28683; y en caso de personas con movilidad reducida, la posibilidad de ingresar con un acompañante.

d) El Comité reporta las incidencias al representante de la Municipalidad Distrital de Huambos, en caso los comerciantes o vendedores y proveedores no cumplan con aplicar los lineamientos. La Municipalidad Distrital de Huambos con el apoyo de la Policía Nacional del Perú y de las rondas campesinas en el ámbito de sus competencias brindarán el apoyo necesario en el cumplimiento de las disposiciones referidas al aforo, y medidas de protección conforme a lo dispuesto en el artículo 6 del Decreto Supremo N° 083-2020-PCM.

**ARTICULO 74°.-** Disposiciones para la limpieza y desinfección del Mercado de Abastos o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos

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

b) El Comité adopta las medidas necesarias para la limpieza y desinfección diaria de las áreas comunes y de los servicios higiénicos (SSH), así como dispone que los comerciantes cumplan con la limpieza y desinfección diaria de las superficies de contacto de los puestos.

c) Tanto la Municipalidad como el Comité, toman en consideración las recomendaciones establecidas en la "Guía para la 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.

d) El Comité determina los espacios para el almacenamiento, la ruta y horario de recolección de los residuos sólidos.

**ARTICULO 75 °.-** El presente Reglamento interno establece los derechos de los comerciantes o conductores de puestos de venta, ello permitirá un adecuado comportamiento de estos en el desarrollo de sus actividades comerciales, poniendo por delante la satisfacción y seguridad de los consumidores.

Entre los derechos que poseen los comerciantes, entre otros, contempla los siguientes.

- Recibir trato igualitario y justo por parte de los administradores y autoridades municipales.
- Desarrollar sin ningún tipo de impedimentos sus actividades comerciales, las cuales fueron autorizadas.
- Formar parte de las actividades de capacitación.





- Participar en las reuniones generales del mercado para tomar acuerdos sobre mantenimiento.
- Ser informado de los acuerdos y disposiciones tomadas por la administración del mercado.
- Acceso a los servicios brindados por el mercado.

**ARTICULO 76°.-** De las Obligaciones y Responsabilidades para la operatividad del Mercado de Abastos espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos

Responsabilidades de los comerciantes y vendedores:

- Estar empadronado en el registro que habilite la Municipalidad Distrital de Huambos.
- Informar a la Secretaría Técnica del Comité, los nombres de los vendedores a cargo del puesto, estos deben ser máximo dos.
- Ingresar únicamente al Mercado de Abastos o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, en los cuales han sido registrados por la Municipalidad.
- Cumplir puntualmente con el pago de la renta mensual y con la cuota de mantenimiento, según el contrato de arrendamiento y de los servicios públicos con que cuenta el Mercado de Abastos.
- Brindar al público una buena atención y tratarlos con cortesía
- Conservar el establecimiento de venta limpio y en buenas condiciones de salubridad e higiene, así como a las áreas que lo rodean
- Comercializar los productos que corresponden al giro de negocio que fue autorizado
- Respetar las áreas comunes a fin de tener una convivencia saludable con los vecinos y evitar posibles accidentes en el interior de las instalaciones del mercado
- Permanecer en el puesto de venta, según el horario establecido
- Realizar el pago mensual en la fecha según el contrato de arrendamiento, el pago de la merced conductiva y los servicios públicos
- Usar indumentaria de acuerdo al giro de ventas
- Respetar las disposiciones establecidas para la adecuada manipulación, conservación, comercialización, almacén y disposición final de alimentos, según la naturaleza del negocio
- Gestionar adecuadamente los residuos sólidos generados en el puesto de venta
- Asistir a las capacitaciones que establezca la gerencia, administración o responsables del mercado de abastos
- Cumplir con la normatividad establecida por las autoridades competentes para salvaguardar la salud de la población.
- Brindar una atención idónea, de conformidad con las expectativas generadas en los consumidores.
- Mantener un lavado permanente de manos durante un mínimo de 20 segundos. Asimismo, los comerciantes y vendedores deberán hacer uso de un mandil, gorro y otra indumentaria que determine la Municipalidad.
- Contar con tachos y bolsas rotuladas para el almacenamiento primario de los residuos sólidos en cada puesto, así como cumplir con la ruta y horario para al almacenamiento final de estos residuos.
- Colocar su mercadería o productos dentro del área asignada, sin ocupar los espacios destinados al tránsito de los compradores y sus vías de circulación, manteniendo el metro mínimo de distancia con el público asistente.
- Es responsabilidad de los comerciantes asegurar que los productos que se expendan sean inocuos, debiendo dar cumplimiento en todo momento a lo establecido por la Municipalidad.





- Es responsabilidad de los conductores de los puestos y locales, participar en forma activa en las campañas de limpieza, desinfección y fumigación general programadas y comunicadas en forma oportuna por la Municipalidad (mínimo 01 campañas al año y según la necesidad del Mercado de Abasto.

**ARTICULO 77.-** Los comerciantes conductores de los puestos de venta o tiendas están obligados, bajo responsabilidad a brindar a las autoridades municipales todas las facilidades necesarias para el cumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento.

Responsabilidades del personal de limpieza:

- El personal de limpieza del Mercado de Abastos o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos, deberán estar empadronados en el registro que para tal fin habilite la Municipalidad, deben de contar con el equipo de protección personal, conforme a lo que determine la Municipalidad.
- Mantener un lavado permanente de manos y uso de gel antiséptico para la desinfección de manos y superficies.

Funciones y Responsabilidades del Comité de Autocontrol Sanitario del mercado de abasto o del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos:

- Socializa y difunde los lineamientos a los comerciantes o vendedores, proveedores y personal del mercado de abastos o del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, con el propósito de concientizar sobre los métodos de prevención, de propagación y control de epidemias.
- Implementa el “Plan de Vigilancia, Prevención y Control de Epidemias”.

**ARTICULO 78°.-** Condiciones del Mercado de Abasto o de los espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos

- Los vendedores y comerciantes deben de contar con el equipo de protección personal, conforme a lo que determine la Municipalidad. Para el uso correcto de la mascarilla, debe considerarse que esta cubra nariz y boca.
- Cada puesto de venta debe contar con barreras de seguridad que mantengan a los consumidores a una distancia prudente de los productos y eviten su manipulación directa.
- Cada puesto de venta debe tener disponible alcohol para su desinfección las veces que sean necesarias durante la jornada de trabajo, esto correrá por costo del vendedor.
- De ser posible, la expedición de los productos alimenticios (incluyendo todo tipo de carnes, pescados, mariscos, embutidos, abarrotos, frutas y verduras) deberá ser en empaques que hagan visible el producto y de acuerdo con la necesidad del público usuario, para su venta de forma directa y rápida, sin mayor manipuleo.
- El recojo de los residuos generados en los puestos se debe realizar según la ruta y horario determinados por la Municipalidad, el espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, no deben coincidir con la ruta y horario para el abastecimiento de productos ni la mayor afluencia de las personas. Asimismo, el Gobierno Local debe establecer el horario y frecuencia para la recolección de los residuos generados.





## CAPITULO X

### DE LA TERMINACION DEL ARRENDAMIENTO DE PUESTO

**ARTICULO 79°.** – El arrendamiento de puesto termina por conclusión automática del plazo para el cual fueron otorgadas y no requiere declaración expresa.

**ARTICULO 80°.** – Son motivos de resolución del arrendamiento de puesto:

- Cuando el arrendatario no cumpla con cualquiera de las obligaciones que le correspondan en virtud del contrato de arrendamiento.
- La muerte del conductor del puesto o tienda de venta.
- Subarrendar permanentemente o temporalmente el puesto de venta o tienda.
- La subdivisión del puesto o tienda sin autorización.
- Transferir o ceder a terceros permanentemente o temporalmente el puesto de venta o tienda.
- Ocupar mayor espacio o área autorizada para cada puesto de venta o tienda.
- Exponer productos en estado de descomposición; presentados en forma antihigiénica o de dudosa procedencia.
- Tener en los puestos de venta o tiendas artículos que puedan causar incendios o siniestros tales como: fuegos artificiales, velas encendidas, combustibles, etc.
- Usar puestos de venta o tiendas exclusivamente como depósitos y/o almacenes.
- Tener fluido eléctrico y servicio de agua de manera clandestina.
- Dejar de pagar la renta durante dos meses y quince días calendario.
- Permitir o ceder conexiones de agua y fluido eléctrico proveniente de su puesto de venta o tienda.
- Cuando el arrendatario no cumpla con el pago oportuno de la merced conductiva, pago de servicios y demás obligaciones derivadas del contrato de arrendamiento.
- Cuando el arrendatario haya subarrendado el inmueble.
- Cuando el arrendatario no cumple con lo estipulado en el Reglamento del Mercado de Abastos.

## CAPITULO XI

### DE LA ADMINISTRACION Y FUNCIONES DEL ADMINISTRADOR

**ARTICULO 81°.** – La Unidad de Comercio y Turismo, es la responsable de la administración de la buena marcha y correcto funcionamiento del Mercado, bajo la estricta vigilancia de la Sub Gerencia de Desarrollo Económico Local

**ARTICULO 82°.** - La unidad de Comercio y Turismo controlará el estricto cumplimiento de las normas sanitarias vigentes que deben cumplir los responsables de cada uno de los puestos y los manipuladores de alimentos que laboren en el Mercado de Abastos de Huambos.

**ARTICULO 83°.** – La administración del Mercado, deberá contar bajo su responsabilidad con lo siguiente:

- Documentos que acrediten el funcionamiento del Mercado y las condiciones de seguridad en edificaciones correspondientes.
- Padrón actualizado de comerciantes debidamente acreditado ante la municipalidad.
- Balanza automática de precisión como patrón para el control.



**ARTICULO 84°.** – El Mercado de Abastos funcionará ininterrumpidamente todos los días del año, en el siguiente horario establecido: De 06:00 hasta las 18:00 horas.

**ARTICULO 85°.** – La Municipalidad garantizará la seguridad y el orden dentro del mercado, toda persona que perturba el orden público será inmediatamente desalojada del mercado por los vigilantes del mercado y de ser necesario con el apoyo de la PNP (en actos de consumo de bebidas alcohólicas, juegos de naipes y otros que generen afectación del orden público).

**ARTICULO 86°.** – La conducción del Mercado estará a cargo de una administración directa siendo la unidad de Comercio y Turismo responsable de la administración del Mercado de Abastos de Huambos.

**ARTICULO 87°.** – Son facultades del encargado de la Unidad encargada de la Administración del Mercado de Abastos del Distrito de Huambos.

- Mantener relaciones permanentes con los comerciantes y usuarios para el mejor funcionamiento del Mercado.
- Abrir y cerrar al público las instalaciones del Mercado.
- Mantener el orden del Mercado.
- Conocer en primera instancia de las peticiones que le hagan los arrendatarios, consultando cuando sea necesario, a la Sub Gerencia de Desarrollo Económico Local.
- Rendir un informe escrito de sus actividades a la Sub Gerencia de Desarrollo Económico Local.
- Informar a la Sub Gerencia de Desarrollo Económico Local de las cuestiones que surjan sobre mantenimiento o seguridad en los edificios e instalaciones del Mercado y en general todas aquellas anomalías que afecten su preservación.

**ARTICULO 88°.** – El administrador será nombrado y removido libremente por la Gerencia Municipal, previa propuesta de la Subgerencia de Desarrollo Económico Local.

**ARTICULO 89°.** – El personal del Mercado (vigilancia y de limpieza) está al servicio del Municipio.



## CAPITULO XII

### DEL HORARIO DEL MERCADO

**ARTÍCULO 90°.** – El mercado de Abastos de la Municipalidad de Huambos funcionará todos los días de acuerdo al siguiente horario:

Ubicación	Usuarios	Ingreso	Salida
Locales Exteriores	Comerciantes y Ayudantes	05:00 Horas	18:30 Horas
	Público En General	06:00 Horas	18:00 Horas
Locales Interiores	Comerciantes y Ayudantes	05:00 Horas	18:30Horas
	Público en General	06:00 Horas	18:00 Horas



La Unidad encargada de la administración podrá modificar los horarios anteriores en todos aquellos casos y circunstancias en que así se requiera, previa emisión de la disposición normativa correspondiente.

**ARTICULO 91°.** – De acuerdo a las necesidades del Mercado se establecerá un horario de carga, descarga y abasto de los locales comerciales, el cual será fijado por la Municipalidad en coordinación con la PNP – Huambos.

**ARTÍCULO 92°.** – Los arrendatarios podrán entrar al Mercado media hora antes de la señalada para la apertura al público. Solamente podrá permanecer por más de una hora después del cierre.

## CAPÍTULO XIII

### DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

**ARTICULO 93°.** – Constituye infracción todo aquello que contravenga las disposiciones del presente reglamento, cuya imposición y procedimiento se ceñirán conforme a las normas pertinentes

**ARTICULO 94°.** – Las infracciones con motivo de la prevención y control frente a contagio epidemiológico, son las siguientes:

- Por permitir el conductor del puesto el comercio ambulatorio.
- No mantener un lavado permanente de manos durante el tiempo reglamentario.
- No contar los comerciantes y vendedores con mandil, gorro y otra indumentaria que determine la autoridad sanitaria.
- No contar con tachos y bolsas rotuladas para el almacenamiento primario de los residuos sólidos en cada puesto.
- No cumplir con la ruta y horario para al almacenamiento final de residuos sólidos.
- No colocar su mercadería o productos dentro del área asignada.
- Ocupar los espacios destinados al tránsito de los compradores y sus vías de circulación, no manteniendo la distancia reglamentaria con el público asistente.
- No contar con productos inocuos, de conformidad a lo establecido por la Autoridad Sanitaria.
- No coordinar y gestionar los proveedores con las autoridades pertinentes los salvoconductos o permisos necesarios para garantizar la provisión de alimentos, dadas las medidas restrictivas de libre circulación vehicular.
- No contar con EPP conforme a lo que determine la autoridad sanitaria Los proveedores, transportistas y el personal auxiliar de descarga (estibadores).
- No hacer uso los proveedores de las estaciones de lavado de manos al ingreso de los mercados de abastos o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos.
- No estar empadronados en el registro que para tal fin habilite el Gobierno Local, por parte de los estibadores, el personal de transporte y de limpieza del mercado de abasto o espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos.
- No cumplir con el horario establecido por la administración del Mercado para la carga y descarga de los productos al interior al Mercado, así como los horarios establecidos de la atención al público.
- Modificar y/o ampliar las estructuras del puesto arrendado.





- No contar con el equipo de protección personal, conforme a lo que determine la autoridad sanitaria, los estibadores, el personal de transporte y de limpieza del Mercado de Abasto.
- No mantener un lavado permanente de manos y uso de gel antiséptico para la desinfección de manos y superficies, los estibadores, el personal de transporte y de limpieza del mercado de abasto.
- No contar los vendedores y comerciantes con el equipo de protección personal, conforme a lo que determine la autoridad sanitaria.
- No contar cada puesto de venta con barreras de seguridad que mantengan a los consumidores a una distancia prudente de los productos y eviten su manipulación directa.
- No contar con empaques que hagan visible la expedición de los productos alimenticios (incluyendo todo tipo de carnes, pescados, mariscos, embutidos, abarrotos, frutas y verduras) y de acuerdo con la necesidad del público usuario, para su venta de forma directa y rápida, sin mayor manipuleo.
- No contar cada puesto y en las vías de circulación al interior de los mercados de abasto o del espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos, con contenedores con tapa y bolsas de polietileno del tamaño del tacho y/o contenedor con el objeto de recoger los residuos sólidos generados por la jornada de trabajo como las mascarillas y otros similares y/o no contar al exterior con contenedores que acopien los residuos sólidos que se generen durante la jornada laboral.
- No seguir la ruta y horario determinados por el comité del Mercado de Abasto o espacio temporal habilitado para el comercio de alimentos para el recojo de los residuos generados en los puestos.
- Permitir la presencia de niñas, niños adolescentes y las personas adultas mayores dependientes.
- No seguir los protocolos de desinfección establecidos para el vehículo y transportista que llega al mercado.
- Por funcionar fuera del horario establecido para el abastecimiento de alimentos.
- No usar guantes desechables y gorras y/o redes para el cabello.
- No hacer uso de mandil durante horas de trabajo.
- No mantener por lo menos un metro de distancia con el comprador.
- No contar con bolsas reciclables con volúmenes usuales de compra (0.5 kg, 1kg, o 5 unidades).
- No mostrar precio del producto, incluido IGV.

Por cada infracción serán sancionadas de acuerdo al siguiente cuadro

	% de 1 UIT	Monto	Medida complementaria <sup>2</sup>
Sanción por cada infracción regulada en el artículo 94 del presente reglamento	0.5 %	S/ 24.75 soles	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amonestación.</li> <li>- Reubicación.</li> <li>- Limpieza del lugar.</li> <li>- Retiro de autorización.</li> <li>- Cierre temporal.</li> <li>- Cierre parcial.</li> <li>- Regularización.</li> <li>- Terminación del arrendamiento.</li> <li>- Decomiso.</li> </ul>

<sup>2</sup> Se aplicará de acuerdo a la naturaleza de la infracción.



## **ARTICULO 95°.- Comportamiento del Consumidor o Conductor**

Toda persona (Consumidores o Comerciantes) que perturbe el orden interno e incurran en comportamientos contra la moral y las buenas costumbres, o contra la salud pública, serán conducidas a la autoridad policial, sin perjuicio de imponer las sanciones administrativas que correspondan establecidas en el presente Reglamento.

## **CAPITULO XIV**

### **DISPOSICIONES FINALES**

**PRIMERA.-** El presente Reglamento entrará en vigencia a partir del día siguiente de su aprobación y publicación correspondiente.

**SEGUNDA.-** En todo lo que no esté contemplado en la presente norma resulta de aplicación supletoria lo dispuesto mediante Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, y demás normas de la materia.

**TERCERA.-** Deróguese toda norma que se oponga al presente Reglamento.

