

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

VISTO:

El proyecto de ordenanza presentado por el concejal municipal Lic. Federico Isaac Rojas, en el cual menciona:

La Constitución Nacional;

La Ley N.º 3966/2010 “Orgánica Municipal”;

La Ley N.º 836/1980 “Código Sanitario”;

La Ley N.º 3956/2009 “De Gestión Integral de los Residuos Sólidos en la República del Paraguay”;

La normativa sanitaria vigente emanada del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS);

La Resolución S.G. N.º 327/2022, emanada del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS), que reglamenta el registro, habilitación y funcionamiento de establecimientos y empresas especializadas en servicios de control de plagas urbanas;

Las Resoluciones S.G. N.º 918/2021 y N.º 155/2025 relativas a buenas prácticas higiénico sanitarias en servicios de alimentación;

La Ordenanza Municipal N.º 08/2019, que reglamenta operaciones de comercialización y utilización de instalaciones municipales, predios públicos municipales, áreas de influencia de mercados zonales y ferias libres;

La Ordenanza Municipal N.º 39/2020, que reglamenta la utilización de las instalaciones municipales en los mercados de la ciudad de San Lorenzo;

La Ordenanza Municipal N.º 16/2017, por la cual se reglamentan las funciones y procedimientos de inspectores municipales;

La Ordenanza Municipal N.º 14/2026, por la cual se declara emergencia sanitaria en el Municipio de San Lorenzo y se disponen tareas de limpieza, saneamiento, retiro de residuos y eliminación de focos de contaminación;

y demás disposiciones legales concordantes; y, -----

CONSIDERANDO:

Que, el proyecto de ordenanza del concejal municipal Lic. Federico Isaac Rojas se basa en las siguientes consideraciones:

«Que la Ley N.º 3966/2010 “Orgánica Municipal” reconoce expresamente como funciones municipales, en materia de salud, higiene y salubridad, la reglamentación y control de las condiciones higiénicas de manipulación, producción, traslado y comercialización de alimentos y bebidas, así como el control de las condiciones higiénicas de los locales donde aquellos sean elaborados, almacenados o expendidos y de los espacios de concurrencia pública.



ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

Que el Código Sanitario establece que solamente podrán elaborarse, distribuirse y expendirse alimentos aptos para el consumo humano, prohibiendo la comercialización de productos alterados, deteriorados, contaminados o adulterados, y exige estrictas condiciones higiénicas a las personas dedicadas a la manipulación de alimentos.

Que el mismo Código establece la coordinación entre el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social y las Municipalidades para el control higiénico-sanitario de alimentos.

Que la concentración de alimentos, residuos orgánicos, aguas residuales, desagües, depósitos, puestos comerciales y gran afluencia diaria de personas convierte a los mercados municipales en establecimientos que requieren un sistema permanente de vigilancia sanitaria y no únicamente intervenciones extraordinarias o fumigaciones ocasionales.

Que en la ciudad de San Lorenzo funcionan el Mercado Central, Mercado Florida, ferias libres y diversos espacios municipales y públicos sujetos a una elevada circulación de personas y actividades comerciales.

Que la Municipalidad cuenta actualmente con normativa específica sobre utilización de mercados municipales y ferias, resultando necesario complementar dichas disposiciones con un régimen sanitario permanente, sistemático, verificable y orientado a la prevención.

Que durante el año 2026 la Municipalidad de San Lorenzo declaró emergencia sanitaria municipal mediante Ordenanza N.º 14/2026, disponiendo acciones de limpieza, saneamiento y eliminación de focos de contaminación, circunstancia que demuestra la necesidad de transformar las intervenciones extraordinarias en mecanismos permanentes de prevención sanitaria.

Que el control sanitario debe comprender no solamente la fumigación, sino un sistema integral de limpieza, gestión de residuos, inocuidad alimentaria, abastecimiento de agua, saneamiento, mantenimiento de desagües, control de vectores, manejo integrado de plagas, capacitación, inspección y corrección de deficiencias.

Que resulta necesario establecer responsabilidades claramente identificables tanto para la Administración Municipal como para permisionarios, comerciantes, responsables de establecimientos, organizadores de ferias, prestadores de servicios y usuarios.” (sic). -----

Que, el proyecto de ordenanza fue aprobado unánimemente por la plenaria. -



ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

POR TANTO, LA JUNTA MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO REUNIDA EN CONCEJO:

ORDENA:

ART. 1º) ESTABLECER el régimen municipal permanente de control sanitario, higiene, salubridad, inocuidad alimentaria y manejo integrado de plagas en los mercados municipales, ferias, espacios públicos y demás lugares de concurrencia pública de la ciudad de San Lorenzo, con base a las disposiciones legales que se transcriben seguidamente:

CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.º – Objeto.

La presente Ordenanza tiene por objeto establecer el **Régimen Municipal Permanente de Control Sanitario, Higiene, Salubridad, Inocuidad Alimentaria y Manejo Integrado de Plagas**, destinado a prevenir riesgos para la salud pública y mantener condiciones adecuadas de higiene en los mercados municipales, ferias y espacios públicos del Municipio de San Lorenzo.

Artículo 2.º – Ámbito de aplicación.

Las disposiciones de la presente Ordenanza serán aplicables a:

- a) Mercado Central de San Lorenzo;
- b) Mercado Florida;
- c) ferias libres;
- d) puestos y locales situados dentro de predios municipales;
- e) plazas;
- f) parques;
- g) pascos;
- h) plazoletas;
- i) terminales y paradas municipales, cuando corresponda;
- j) áreas de uso público administradas por la Municipalidad;
- k) espacios destinados a eventos, ferias temporales y actividades gastronómicas;
- l) baños públicos;
- m) dependencias municipales abiertas al público;
- n) calles, veredas y espacios públicos en los que se realicen actividades comerciales autorizadas;
- o) demás lugares de concurrencia pública sujetos a competencia municipal.



ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

Artículo 3.º – Principios.

La aplicación de la presente Ordenanza se regirá por los principios de:

- a) prevención;
- b) protección de la salud;
- c) inocuidad alimentaria;
- d) responsabilidad compartida;
- e) control basado en riesgo;
- f) saneamiento ambiental;
- g) manejo integrado de plagas;
- h) trazabilidad;
- i) educación sanitaria;
- j) coordinación interinstitucional;
- k) mejora continua.

Artículo 4.º – Autoridad de aplicación.

La Intendencia Municipal será autoridad de aplicación a través de las dependencias municipales actualmente competentes en materia de salubridad, mercados, medio ambiente, aseo urbano, fiscalización, obras, servicios y demás áreas vinculadas.

La presente Ordenanza no implicará por sí misma la creación de nuevas reparticiones o cargos municipales.

CAPÍTULO II

PROGRAMA MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO

Artículo 5.º – Creación.

Establécese el **Programa Municipal Permanente de Control Sanitario de Mercados y Espacios Públicos de San Lorenzo**, a ser ejecutado durante todo el año.

Artículo 6.º – Componentes.

El Programa comprenderá como mínimo:

- 1. inspección sanitaria;
- 2. limpieza y desinfección;
- 3. gestión de residuos;
- 4. control de alimentos;
- 5. condiciones de manipulación;
- 6. control de agua;



ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

7. mantenimiento de sanitarios;
8. limpieza de desagües y drenajes;
9. manejo integrado de plagas;
10. eliminación de criaderos de vectores;
11. control de animales;
12. mantenimiento de infraestructura;
13. capacitación;
14. registro de incidencias;
15. seguimiento y evaluación.

Artículo 7.º – Clasificación sanitaria por riesgo.

La autoridad municipal podrá clasificar sectores y establecimientos según:

Riesgo alto;
Riesgo medio;
Riesgo bajo.

Serán considerados prioritariamente de riesgo alto aquellos donde exista:

- a) manipulación de carnes;
- b) pescados;
- c) aves;
- d) productos lácteos;
- e) alimentos preparados;
- f) alimentos perecederos;
- g) cámaras frigoríficas;
- h) depósitos de productos alimenticios;
- i) acumulación recurrente de residuos orgánicos;
- j) evidencia de roedores, cucarachas, moscas u otros vectores;
- k) deficiencias de desagüe;
- l) aguas residuales o estancadas.

CAPÍTULO III
PLAN SANITARIO DEL MERCADO CENTRAL

Artículo 8.º – Plan específico.

La Intendencia deberá elaborar e implementar un **Plan Sanitario Permanente del Mercado Central y Florida de San Lorenzo**, considerando las características particulares de sus distintos sectores, puestos, depósitos, áreas gastronómicas, carnicerías, sanitarios, áreas de residuos, desagües y espacios comunes.

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

Artículo 9.º – Sectorización.

El Mercado Central y Florida, deberá ser dividido sanitariamente en sectores o bloques a efectos de:

- a) individualizar responsabilidades;
- b) registrar inspecciones;
- c) identificar focos recurrentes;
- d) establecer niveles de riesgo;
- e) medir resultados;
- f) planificar tratamientos diferenciados.

Artículo 10.º – Mapa sanitario.

Deberá elaborarse progresivamente un **Mapa Sanitario del Mercado Central**, que contendrá como mínimo:

1. puestos;
2. actividades desarrolladas;
3. depósitos;
4. cámaras;
5. carnicerías;
6. locales gastronómicos;
7. sanitarios;
8. contenedores de residuos;
9. desagües;
10. registros;
11. sumideros;
12. puntos de agua;
13. trampas;
14. estaciones de control de roedores;
15. focos de plagas;
16. puntos de acumulación de residuos;
17. sitios de riesgo sanitario.

Artículo 11.º – Inspección inicial y actualización.

El diagnóstico sanitario general deberá actualizarse como mínimo una vez al año, sin perjuicio de las inspecciones ordinarias y extraordinarias realizadas durante el ejercicio.

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

CAPÍTULO IV
HIGIENE DE LOS PUESTOS Y LOCALES

Artículo 12.º – Obligación de limpieza.

Todo permisionario o responsable deberá mantener permanentemente limpio y ordenado:

- a) su puesto;
- b) piso;
- c) paredes;
- d) estanterías;
- e) mesadas;
- f) equipos;
- g) utensilios;
- h) depósitos;
- i) cámaras;
- j) áreas inmediatamente vinculadas a su actividad.

Artículo 13.º – Limpieza diaria.

Los puestos dedicados a alimentos deberán realizar limpieza diaria y, cuando corresponda, limpieza y desinfección de superficies de contacto con alimentos.

Artículo 14.º – Prohibiciones.

Queda prohibido:

- a) acumular basura dentro del puesto;
- b) mantener productos en descomposición;
- c) almacenar alimentos directamente sobre el piso;
- d) mantener recipientes con líquidos putrefactos;
- e) arrojar grasas, sangre, restos orgánicos o sólidos a los desagües;
- f) permitir acumulación de aguas residuales;
- g) utilizar el espacio comercial como depósito de elementos abandonados que puedan servir de refugio a plagas.

CAPÍTULO V
INOCUIDAD ALIMENTARIA

Artículo 15.º – Aptitud de alimentos.

Solamente podrán venderse alimentos aptos para consumo humano.

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

Queda prohibida la venta o distribución de alimentos:

- a) alterados;
- b) deteriorados;
- c) vencidos;
- d) contaminados;
- e) adulterados;
- f) sin conservación adecuada;
- g) expuestos a contaminación ambiental incompatible con su naturaleza.

Artículo 16.º – Cadena de frío.

Los productos que requieran refrigeración o congelación deberán mantenerse dentro de las condiciones de temperatura establecidas por la normativa sanitaria correspondiente.

Artículo 17.º – Protección.

Los alimentos deberán encontrarse protegidos contra:

- a) polvo;
- b) insectos;
- c) roedores;
- d) manipulación innecesaria;
- e) aguas residuales;
- f) salpicaduras;
- g) contaminación cruzada;
- h) contacto con productos químicos.

Artículo 18.º – Alimentos crudos y preparados.

Deberá mantenerse separación adecuada entre:

- alimentos crudos;
- alimentos preparados;
- productos de limpieza;
- residuos;
- elementos potencialmente contaminantes.

Artículo 19.º – Manipuladores.

Las personas que manipulen alimentos deberán cumplir las condiciones sanitarias y de capacitación establecidas por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, INAN y demás autoridades competentes.

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

Artículo 20.º – Coordinación.

La Municipalidad podrá coordinar con el INAN, MSPBS y otras instituciones competentes:

- a) inspecciones;
- b) capacitaciones;
- c) toma de muestras;
- d) análisis laboratoriales;
- e) campañas de inocuidad;
- f) procedimientos ante alimentos presuntamente contaminados.

CAPÍTULO VI
AGUA, SANITARIOS Y SANEAMIENTO

Artículo 21.º – Agua segura.

Todo sector destinado a manipulación de alimentos deberá disponer de acceso a agua segura en cantidad suficiente conforme a la naturaleza de la actividad.

Artículo 22.º – Servicios sanitarios.

Los baños públicos y sanitarios de mercados deberán contar, como mínimo, con:

- a) agua;
- b) iluminación;
- c) ventilación;
- d) instalaciones funcionales;
- e) jabón;
- f) elementos para higiene de manos;
- g) recipientes para residuos;
- h) limpieza periódica documentada.

Artículo 23.º – Registro.

En los sanitarios de mercados municipales deberá implementarse una planilla o sistema equivalente de registro de:

- fecha;
- horario;
- limpieza realizada;
- responsable;
- incidencias detectadas.

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

Artículo 24.º – Desagües.

Los desagües, rejillas, canaletas, sumideros y registros deberán permanecer:

- a) libres de residuos;
- b) funcionales;
- c) protegidos contra el ingreso o salida de plagas cuando técnicamente corresponda;
- d) sin acumulación permanente de aguas servidas.

**CAPÍTULO VII
GESTIÓN DE RESIDUOS**

Artículo 25.º – Separación y almacenamiento.

Los residuos deberán depositarse en recipientes adecuados, resistentes, lavables y, cuando la naturaleza del residuo lo requiera, con tapa.

Artículo 26.º – Residuos orgánicos.

Los sectores de:

- carnicerías;
- pescaderías;
- fruterías;
- verdulerías;
- gastronomía;
- mercados;

deberán evitar la permanencia prolongada de residuos orgánicos dentro de los puestos.

Artículo 27.º – Frecuencia.

La Intendencia establecerá frecuencias de recolección compatibles con el volumen y naturaleza de los residuos generados.

Las áreas de alta generación orgánica podrán contar con frecuencias diferenciadas.

Artículo 28.º – Puntos de disposición.

Los sitios comunes destinados temporalmente a residuos deberán:

- a) permitir limpieza;
- b) evitar dispersión;

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

- c) dificultar acceso de animales;
- d) evitar acumulación de líquidos;
- e) encontrarse alejados, en lo posible, de superficies de preparación de alimentos.

Artículo 29.º – Limpieza extraordinaria.

Cuando se detecte acumulación capaz de generar riesgo sanitario, la Municipalidad podrá disponer su retiro inmediato conforme al régimen legal aplicable.

**CAPÍTULO VIII
MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS**

Artículo 30.º – Sistema obligatorio.

Los mercados municipales deberán contar con un **Programa Permanente de Manejo Integrado de Plagas Urbanas – MIP**.

Artículo 31.º – Plagas comprendidas.

El Programa contemplará, según diagnóstico:

- a) ratas;
- b) ratones;
- c) cucarachas;
- d) moscas;
- e) mosquitos;
- f) hormigas;
- g) insectos de productos almacenados;
- h) aves urbanas cuando representen riesgo sanitario;
- i) otras especies consideradas vectores o plagas.

Artículo 32.º – Prioridad preventiva.

El manejo integrado deberá priorizar:

1. eliminación de alimento disponible;
2. eliminación de agua;
3. eliminación de refugios;
4. limpieza;
5. saneamiento;
6. sellado de accesos;
7. barreras físicas;

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

- 8. trampas y monitoreo;
- 9. control químico técnicamente justificado.

Artículo 33.º – Control químico.

La fumigación o aplicación de productos químicos no será considerada, por sí sola, cumplimiento suficiente del Programa de Manejo Integrado de Plagas.

Artículo 34.º – Empresas habilitadas.

Cuando el servicio sea tercerizado, solamente podrán realizar tratamientos químicos las personas físicas o jurídicas habilitadas por las autoridades sanitarias nacionales competentes.

Artículo 35.º – Productos.

Solamente podrán utilizarse productos autorizados para el uso correspondiente y conforme a:

- a) etiqueta;
- b) dosificación autorizada;
- c) ficha técnica;
- d) hoja de seguridad;
- e) instrucciones del responsable técnico.

Artículo 36.º – Registro de estaciones.

Las estaciones para control y monitoreo de roedores deberán:

- a) estar identificadas;
- b) estar protegidas contra manipulación no autorizada;
- c) encontrarse registradas en plano;
- d) contar con historial de inspección.

Artículo 37.º – Prohibición de rodenticidas expuestos.

Queda prohibido colocar rodenticidas o cebos tóxicos sueltos en lugares accesibles al público, animales o alimentos.

Artículo 38.º – Tratamiento de alimentos.

Ningún producto químico de control de plagas podrá aplicarse directamente sobre alimentos, utensilios o superficies de contacto con alimentos, salvo que la autorización sanitaria específica del producto expresamente lo permita.

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

**CAPÍTULO IX
MOSQUITOS Y ENFERMEDADES VECTORIALES**

Artículo 39.º – Prevención.

La eliminación de criaderos constituirá la medida principal de prevención contra *Aedes aegypti* en los espacios comprendidos por la presente Ordenanza.

Artículo 40.º – Inspección periódica.

Deberán inspeccionarse especialmente:

- a) canaletas;
- b) cubiertas;
- c) botellas;
- d) neumáticos;
- e) recipientes;
- f) tambores;
- g) tanques;
- h) desagües;
- i) objetos abandonados;
- j) cualquier elemento capaz de acumular agua.

Artículo 41.º – Coordinación con SENEPA.

La Municipalidad podrá ejecutar operativos conjuntos con SENEPA y demás dependencias del MSPBS.

Artículo 42.º – Intensificación.

Durante períodos de aumento del riesgo epidemiológico podrán disponerse:

- a) mingas ambientales;
- b) rastrillajes;
- c) retiro extraordinario de inservibles;
- d) fiscalización intensiva;
- e) campañas educativas.

**CAPÍTULO X
ANIMALES EN MERCADOS Y ÁREAS ALIMENTARIAS**

Artículo 43.º – Restricción.

Queda prohibida la permanencia de animales dentro de áreas de elaboración, manipulación, almacenamiento o exposición de alimentos, salvo excepciones previstas por legislación nacional aplicable.

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

Artículo 44.º – Animales sin propietario.

La presencia recurrente de animales sin propietario en mercados deberá ser comunicada a las dependencias correspondientes para la adopción de medidas sanitarias y de protección animal legalmente aplicables.

Artículo 45.º – Alimentación de animales.

Queda prohibido depositar deliberadamente restos alimenticios en sectores de mercados o espacios públicos cuando dicha práctica favorezca la proliferación de roedores, aves, insectos u otras plagas.

**CAPÍTULO XI
ESPACIOS PÚBLICOS**

Artículo 46.º – Condiciones sanitarias.

Las plazas, parques, paseos y demás espacios públicos deberán mantenerse libres de:

- a) residuos acumulados;
- b) vertederos clandestinos;
- c) aguas estancadas evitables;
- d) animales muertos;
- e) materia orgánica putrefacta;
- f) focos activos de vectores;
- g) instalaciones sanitarias abandonadas o insalubres.

Artículo 47.º – Equipamiento.

Los espacios públicos de alta concurrencia deberán contar, progresivamente y según necesidad, con:

- a) recipientes para residuos;
- b) mecanismos de recolección;
- c) servicios sanitarios cuando corresponda;
- d) acceso a agua en instalaciones que lo requieran;
- e) cronograma de limpieza;
- f) mantenimiento de áreas verdes.

Artículo 48.º – Eventos.

Los responsables de ferias, festivales, actividades gastronómicas y eventos autorizados en espacios públicos deberán presentar y cumplir medidas de:

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

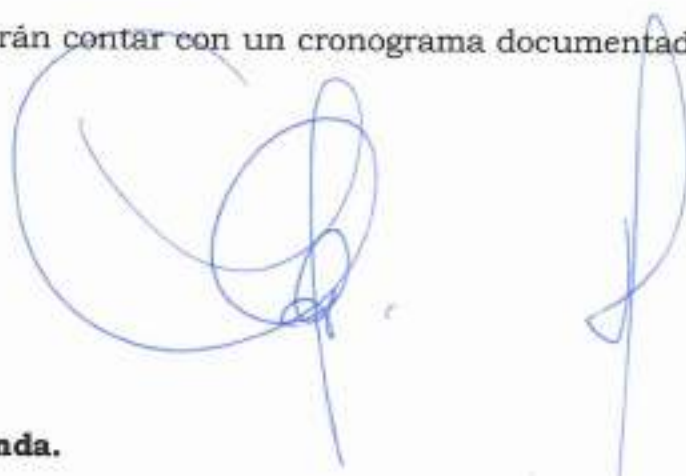
1. disposición de residuos;
2. higiene;
3. manejo de alimentos;
4. servicios sanitarios;
5. limpieza posterior;
6. provisión de agua cuando corresponda.

CAPÍTULO XII
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS COMUNES

Artículo 49.º – Cronograma.

Los mercados municipales deberán contar con un cronograma documentado de:

- barrido;
- lavado;
- limpieza;
- desinfección;
- retiro de residuos;
- limpieza de drenajes;
- limpieza de sanitarios.



Artículo 50.º – Limpieza profunda.

Deberán realizarse periódicamente jornadas de limpieza profunda que contemplen:

- a) debajo y detrás de instalaciones;
- b) depósitos;
- c) techos cuando corresponda;
- d) canaletas;
- e) desagües;
- f) cámaras;
- g) rincones;
- h) áreas no alcanzadas por la limpieza ordinaria.

CAPÍTULO XIII
INSPECCIÓN SANITARIA MUNICIPAL

Artículo 51.º – Inspecciones.

La Municipalidad realizará:

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

- a) inspecciones ordinarias;**
- b) inspecciones extraordinarias;**
- c) inspecciones por denuncia;**
- d) inspecciones de seguimiento.**

Artículo 52.º – Acta.

Toda inspección relevante deberá documentarse mediante acta o sistema digital equivalente que indique:

- 1. fecha;
- 2. lugar;
- 3. responsable;
- 4. condiciones observadas;
- 5. incumplimientos;
- 6. fotografías cuando corresponda;
- 7. medidas requeridas;
- 8. plazo otorgado;
- 9. seguimiento.



Artículo 53.º – Lista de verificación.

La autoridad de aplicación implementará listas estandarizadas de control sanitario.

Artículo 54.º – Criterio de riesgo.

La frecuencia de las inspecciones será mayor en establecimientos y sectores clasificados como de alto riesgo.

CAPÍTULO XIV
MEDIDAS SANITARIAS PREVENTIVAS

Artículo 55.º – Medidas inmediatas.

Ante la constatación de peligro cierto o inminente para la salud, la autoridad municipal competente podrá adoptar, dentro de sus atribuciones legales, medidas preventivas tales como:

- a) intimación inmediata de limpieza;
- b) retiro de residuos;
- c) inmovilización preventiva de mercadería cuando legalmente corresponda;
- d) comunicación al MSPBS o INAN;
- e) suspensión de una actividad específica;

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

- f) clausura preventiva conforme al procedimiento legal aplicable;
- g) eliminación de focos de vectores;
- h) otras medidas indispensables para evitar la continuidad del riesgo.

Artículo 56.º – Alimentos presuntamente no aptos.

Cuando existan indicios de que un alimento representa riesgo sanitario, deberá darse intervención a la autoridad competente conforme al Código Sanitario y demás normas vigentes.

**CAPÍTULO XV
REGISTRO SANITARIO MUNICIPAL DE INCIDENCIAS**

Artículo 57.º – Registro.

Créase un Registro Municipal de Incidencias Sanitarias, dentro de las estructuras y sistemas existentes.

Artículo 58.º – Información.

Se registrarán:

- a) denuncias;
- b) inspecciones;
- c) presencia de plagas;
- d) alimentos decomisados o intervenidos conforme a ley;
- e) focos de dengue;
- f) acumulaciones de residuos;
- g) desbordes cloacales;
- h) fallas de agua;
- i) clausuras;
- j) reincidencias;
- k) acciones correctivas.

Artículo 59.º – Georreferenciación.

La Municipalidad procurará georreferenciar las incidencias sanitarias para identificar zonas y sectores de recurrencia.

**CAPÍTULO XVI
CAPACITACIÓN Y EDUCACIÓN SANITARIA**

Artículo 60.º – Capacitación.

La Municipalidad promoverá periódicamente capacitaciones para:

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

- permisionarios;
- comerciantes;
- manipuladores de alimentos;
- personal de limpieza;
- inspectores;
- funcionarios responsables de mercados.

Artículo 61.º – Contenidos.

Las capacitaciones comprenderán, entre otras materias:

- a) higiene;
- b) lavado de manos;
- c) manipulación segura de alimentos;
- d) cadena de frío;
- e) contaminación cruzada;
- f) limpieza y desinfección;
- g) gestión de residuos;
- h) control de plagas;
- i) prevención del dengue;
- j) obligaciones municipales y sanitarias.

Artículo 62.º – Coordinación.

Podrán suscribirse mecanismos de cooperación con:

- MSPBS;
- INAN;
- DIGESA;
- SENEPA;
- universidades;
- colegios;
- instituciones especializadas.

**CAPÍTULO XVII
OBLIGACIONES DE LOS PERMISIONARIOS**

Artículo 63.º – Obligaciones.

Todo permisionario de mercados municipales deberá:

1. mantener limpio su puesto;
2. permitir inspecciones legalmente autorizadas;
3. cumplir medidas correctivas;

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

4. disponer correctamente sus residuos;
5. proteger los alimentos;
6. evitar condiciones que generen plagas;
7. comunicar infestaciones significativas;
8. mantener instalaciones eléctricas, sanitarias y de agua de su área en condiciones seguras;
9. participar de acciones de saneamiento dispuestas por la Administración;
10. cumplir las normas sanitarias nacionales y municipales aplicables.

Artículo 64.º – Responsabilidad compartida.

La responsabilidad municipal sobre áreas comunes no eximirá al permisionario de sus obligaciones dentro de su puesto, ni la obligación del permisionario eximirá a la Municipalidad del mantenimiento de las áreas e infraestructuras comunes bajo su administración.

**CAPÍTULO XVIII
DENUNCIAS CIUDADANAS**

Artículo 65.º – Canal de denuncias.

La Municipalidad habilitará o adecuará mecanismos para recibir denuncias relativas a:

- a) acumulación de basura;
- b) presencia de roedores;
- c) alimentos en mal estado;
- d) aguas servidas;
- e) baños insalubres;
- f) criaderos;
- g) falta de limpieza;
- h) otros riesgos sanitarios.

Artículo 66.º – Evidencia.

El sistema podrá admitir fotografías, ubicación y demás información que facilite la inspección.

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

**CAPÍTULO XIX
INFRACCIONES**

Artículo 67.º – Infracciones leves.

Constituyen infracciones leves, entre otras:

- a) deficiencias menores de limpieza;
- b) falta de recipientes adecuados;
- c) incumplimientos subsanables que no generen riesgo inmediato.

Artículo 68.º – Infracciones graves.

Constituyen infracciones graves:

- a) acumulación reiterada de residuos;
- b) presencia de alimentos deteriorados destinados a venta;
- c) interrupción de cadena de frío;
- d) vertido de residuos orgánicos a desagües;
- e) existencia de focos de plagas no comunicados o no corregidos;
- f) impedir una inspección legalmente autorizada;
- g) incumplir una intimación sanitaria;
- h) mantener condiciones que puedan contaminar alimentos.

Artículo 69.º – Infracciones gravísimas.

Constituyen infracciones gravísimas:

- a) comercializar deliberadamente alimentos manifiestamente no aptos;
- b) utilizar productos químicos prohibidos o no autorizados en áreas alimentarias;
- c) colocar venenos expuestos en zonas accesibles al público;
- d) reincidir en infracciones graves;
- e) mantener deliberadamente condiciones que impliquen riesgo grave e inmediato para la salud pública;
- f) alterar, ocultar o retirar productos que hayan sido objeto de una intervención sanitaria legalmente dispuesta.

**CAPÍTULO XX
SANCIONES**

Artículo 70.º – Régimen.

Las infracciones serán sancionadas conforme a la Ley Orgánica Municipal, las ordenanzas vigentes y el régimen municipal de faltas.

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

Podrán corresponder, según gravedad y procedimiento aplicable:

- a) apercibimiento;
- b) multa;
- c) obligación de corregir;
- d) suspensión;
- e) clausura;
- f) revocación o suspensión del permiso en los casos legalmente previstos;
- g) demás sanciones autorizadas por la legislación vigente.

Artículo 71.º – Reincidencia.

La reiteración de una misma infracción será considerada agravante.

Artículo 72.º – Riesgo sanitario.

La aplicación de una sanción no impedirá adoptar simultáneamente las medidas preventivas indispensables para eliminar un riesgo sanitario.

**CAPÍTULO XXI
INFORMACIÓN Y CONTROL DE GESTIÓN**

Artículo 73.º – Informe.

La Intendencia remitirá a la Junta Municipal, como mínimo semestralmente, un resumen de la ejecución del Programa que contenga:

- 1. inspecciones realizadas;
- 2. sectores intervenidos;
- 3. focos de plagas detectados;
- 4. tratamientos realizados;
- 5. reclamos recibidos;
- 6. puntos de acumulación de residuos;
- 7. acciones sobre dengue;
- 8. irregularidades alimentarias relevantes;
- 9. medidas correctivas;
- 10. sanciones aplicadas;
- 11. necesidades de infraestructura.

Artículo 74.º – Indicadores.

La autoridad de aplicación deberá procurar establecer indicadores que permitan comparar la evolución sanitaria de los mercados y espacios públicos.

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

**CAPÍTULO XXII
CONTINGENCIAS SANITARIAS**

Artículo 75.º – Activación extraordinaria.

Ante epidemias, aumento significativo de vectores, contaminación, inundaciones, fallas cloacales, acumulaciones extraordinarias de residuos u otros eventos que comprometan la salud pública, la Intendencia podrá intensificar temporalmente el Programa.

Artículo 76.º – Acciones extraordinarias.

Las acciones podrán comprender:

- a) limpieza intensiva;
- b) retiro extraordinario de residuos;
- c) desinfección;
- d) control de plagas;
- e) eliminación de criaderos;
- f) inspecciones masivas;
- g) cierres preventivos;
- h) campañas de comunicación;
- i) coordinación con autoridades nacionales.

**CAPÍTULO XXIII
RECURSOS**

Artículo 77.º – Previsión presupuestaria.

La Intendencia contemplará anualmente, conforme a disponibilidad presupuestaria y normativa vigente, los recursos necesarios para:

- saneamiento de mercados;
- limpieza;
- control de plagas;
- mantenimiento de sanitarios;
- gestión de residuos;
- fiscalización;
- capacitación;
- intervenciones de emergencia.

No se establece por la presente un porcentaje presupuestario fijo.

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

Artículo 78.º – Contrataciones.

Las contrataciones de servicios sanitarios deberán contener especificaciones técnicas verificables y evitar la contratación genérica basada exclusivamente en la expresión “fumigación”.

En los servicios de control de plagas deberá exigirse, como mínimo:

- a) diagnóstico previo;
- b) empresa habilitada cuando corresponda;
- c) responsable técnico;
- d) productos utilizados;
- e) plano de estaciones;
- f) frecuencia de monitoreo;
- g) informe de resultados.

**CAPÍTULO XXIV
DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

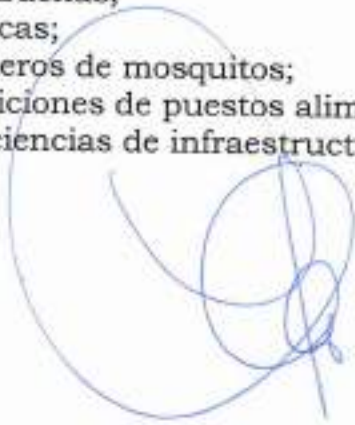
Artículo 79.º – Diagnóstico inicial del Mercado Central.

Dentro de los **sesenta (60) días** posteriores a la entrada en vigencia de la presente Ordenanza, la Intendencia deberá realizar o actualizar un diagnóstico sanitario general del Mercado Central.

Artículo 80.º – Contenido.

El diagnóstico inicial deberá identificar al menos:

- a) sectores de mayor riesgo;
- b) estado de sanitarios;
- c) gestión de residuos;
- d) desagües;
- e) agua disponible;
- f) presencia de roedores;
- g) cucarachas;
- h) moscas;
- i) criaderos de mosquitos;
- j) condiciones de puestos alimentarios;
- k) deficiencias de infraestructura.



ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

Artículo 81.º – Plan de corrección.

Dentro de los **noventa (90) días** deberá elaborarse un plan de acciones correctivas, clasificadas en:

Urgentes;
Corto plazo;
Mediano plazo.

Artículo 82.º – Mercados zonales y ferias.

El régimen será extendido progresivamente a los mercados zonales y ferias libres bajo administración o regulación municipal.

CAPÍTULO XXV
DISPOSICIONES FINALES

Artículo 83.º – Complementariedad.

La presente Ordenanza complementa las disposiciones de las Ordenanzas Municipales N.º 08/2019 y N.º 39/2020 y demás normas vigentes relativas a mercados y ferias.

Las disposiciones anteriores continuarán vigentes en cuanto no se opongan a la presente.

Artículo 84.º – Normativa sanitaria nacional.

Las disposiciones de la presente Ordenanza se entenderán sin perjuicio de las competencias atribuidas al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, INAN, DIGESA, SENEPA y demás autoridades nacionales.

Artículo 85.º – Reglamentación.

La Intendencia Municipal reglamentará los procedimientos técnicos necesarios para la aplicación de la presente Ordenanza dentro del plazo de noventa (90) días.

Artículo 86.º – Protocolos.

La reglamentación podrá aprobar:

1. formulario de inspección sanitaria;
2. protocolo de manejo de alimentos;

ORDENANZA N.º 19/2026 (DIECINUEVE BARRA DOS MIL VEINTISÉIS)

“POR LA CUAL SE ESTABLECE EL RÉGIMEN MUNICIPAL PERMANENTE DE CONTROL SANITARIO, HIGIENE, SALUBRIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES, FERIAS, ESPACIOS PÚBLICOS Y DEMÁS LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO” -----

3. protocolo de limpieza;
4. protocolo de gestión de residuos;
5. protocolo de manejo integrado de plagas;
6. protocolo de prevención de arbovirosis;
7. protocolo de contingencia sanitaria;
8. sistemas de clasificación de riesgo.

Artículo 87.º – Vigencia.

La presente Ordenanza entrará en vigencia conforme al procedimiento establecido en la Ley Orgánica Municipal.

Artículo 88.º – Comunicación.

Comuníquese a la Intendencia Municipal, al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, INAN, DIGESA, SENEPA, XI Región Sanitaria – Central, administraciones de mercados municipales y demás dependencias pertinentes; publíquese y, cumplido, archívese.

ART. 2º) COMUNICAR a la Intendencia Municipal, a quienes corresponda, y cumplido, archivar. -----

DADA EN LA SALA DE SESIONES DE LA JUNTA MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO, A LOS DOS DÍAS DEL MES DE SETIEMBRE DEL AÑO DOS MIL VEINTISÉIS. -----


LIC. Y ABG. MARÍA O. OVELAR V. LIC. HERNÁN LIDIO DOMÍNGUEZ FERRÁS
SECRETARIA GENERAL PRESIDENTE
JUNTA MUNICIPAL JUNTA MUNICIPAL

TENGASE POR ORDENANZA MUNICIPAL, COMUNIQUESE, PUBLIQUESE, REMITASE COPIA A LOS ORGANISMOS CORRESPONDIENTE Y CUMPLIDO ARCHÍVESE.

DADA EN LA SALA DE INTENDENCIA MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE SAN LORENZO, A LOS ONCE DÍAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO DOS MIL VEINTISEIS.

Abg. TERESA MARIEL HAIFUCH
Secretaría General Interina

Lic. HUGO JAVIER LEZCANO
Intendente Municipal