



Boletín Oficial

"2017-Año de las Personas con Discapacidad, por una Sociedad
Inclusiva e Integrada"

DEPARTAMENTO EJECUTIVO MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE POSADAS

AÑO XXXIII

Nº 934

POSADAS-MISIONES

DEPARTAMENTO EJECUTIVO

INTENDENTE: **Dn. MARIO JOAQUÍN LOSADA**
SECRETARIO DE GOBIERNO: **Ing. MARIO FABIÁN FLORENTÍN**
SECRETARIO DE HACIENDA: **C.P. N. DIEGO MANUEL POMAR**
SECRETARIA DE SALUD: **Dra. ROSA DEL CARMEN PIRAGINE**
SECRETARIA DE PLANIFICACIÓN ESTRATEGICA Y TERRITORIAL: **Lic. LAURA GRISEL DUARTE**
SECRETARIO DE PROMOCION DEL DESARROLLO: **Tec. TELMO ORLANDO CABRERA**
SECRETARIO DE SERVICIOS PUBLICOS: **Ing. HECTOR RUBÉN RODRIGUEZ**
SECRETARIO DE OBRAS PÚBLICAS: **Arq. SANTIAGO EUGENIO FROLOFF**
SECRETARIO DE CULTURA Y TURISMO: **Dr. CHRISTIAN ARIEL HUMADA**
SECRETARIA DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA: **Lic. MARIA SOL IVANA MARIN**
SECRETARIO DE SEGURIDAD: **Lic. VICTOR ARMANDO RUTSCHMAN**
SECRETARIO DE DESARROLLO SOCIAL: **Prof. JORGE OMAR LOZINA**
SECRETARIA DEL ADULTO MAYOR: **Dña. CARMEN GRACIELA BRITES**
UNIDAD DE COORDINACIÓN Y CONTROL DE GESTIÓN: **Dn. ROLANDO OMAR OLMEDO**

DEPARTAMENTO LEGISLATIVO

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

PRESIDENTE: **Sr. ADOLFO ALEJANDRO VELAZQUEZ**
VICEPRESIDENTE 1º: **Sr. FERNANDO MEZA**
VICEPRESIDENTE 2º: **Sr. DANIEL RAMÓN AMARILLA**

CONCEJALES

Lic. **SANTIAGO ALBERTO ENRIQUEZ**
Magister **JULIO ANTONIO VIVERO**
Dr. **MARTÍN ALFREDO ARJOL**
Dr. **ARIEL FERNANDO PIANESI**
Sr. **DANIEL RAMÓN AMARILLA**
Sr. **CONRADO GABRIEL NIELSEN**
Sr. **ADOLFO ALEJANDRO VELÁZQUEZ**
Sr. **FERNANDO MEZA**
Sra. **NATALIA GIMÉNEZ**
Sr. **ANDRES MUTINELLI**
Sr. **MANUEL SANCHEZ**
Sr. **FRANCISCO FONSECA**
Sr. **JUAN ROSSBERG**
Sr. **MIGUEL ÁNGEL ACUÑA**

DEFENSOR DEL PUEBLO: Esc. **ALEJANDRO COHEN**
SECRETARIO DEL H.C.D.: Dr. **GUSTAVO ADOLFO ZACH**

DIRECTOR GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS: Dr. **JOSE BERNARDO DIAZ**
DIRECTORA DE ASUNTOS JURIDICOS: Dra. **MONICA YOLANDA INSFRAN**
DEPARTAMENTO BOLETIN OFICIAL: Sra. **MIRTA SEUTIN CABRERA**

Las publicaciones de este Boletín deben ser tenidas en cuenta por auténticas y no necesitan ratificación

BOLETIN OFICIAL DE LA MUNICIPALIDAD DE POSADAS

NÚMERO: 934

FECHA DE PUBLICACIÓN: 09 de Febrero de 2017.-

AÑO: XXXIII

INDICE DE CONTENIDO

DECRETO N°2376/16: «Apruébase en todas sus partes el Convenio de Cooperación, suscripto entre la Municipalidad de Posadas y el Instituto Superior de Estudio Técnicos»-----Pág.3 a 7

LICITACIÓN PUBLICA N° 01/2017 (2° llamado): -----Pág.8

POSADAS, 30 DIC 2016

DECRETO N° 2376

VISTO:

El Expediente N° 23605/S/16 por el cual se tramita la aprobación del Convenio de Cooperación, suscripto entre la Municipalidad de Posadas, representada por el Señor Intendente MARIO JOAQUÍN LOSADA, por una parte y por la otra, el Instituto Superior de Estudios Técnicos, representado por su Representante Legal Clor. SILVIA ROSANA NESELIS, y el Contrato de Addenda del referido Convenio y;

CONSIDERANDO:

QUE, el objeto del Convenio supra indicado es el de implementar un Curso de Higiene Seguridad en la Manipulación de Alimentos dirigido a los manipuladores que soliciten "Acreditación de aptitud de Manipulador de Alimentos" a la Municipalidad de Posadas;

QUE, los objetivos del mismo son 1- Objetivos Generales: a) Hacer tomar conciencia a los manipuladores de alimentos de la responsabilidad que les cabe en la seguridad de los alimentos que prepara o expende y de la importancia de los mismos en la salud de los consumidores. b) Transmitir a las personas encargadas de manipular alimentos, conocimientos suficientes como para asegurar la higiene y salubridad de los alimentos preparados por los mismos. 2- Objetivos Particulares: a) Hacer conocer los principios que rigen la conservación y el deterioro de los alimentos. b) Hacer conocer las causas de las intoxicaciones e infecciones alimentarias y las medidas necesarias para prevenirlas. c) Conocer las normas generales de higiene a seguir, tanto en lo referente a su persona, cuanto a los lugares de elaboración de alimentos. d) Aprender a manejar los alimentos, en la elaboración y en la conservación de los mismos a fines de evitar contaminaciones cruzadas. e) Conocer las operaciones de limpieza para realizarlas de manera segura e higiénica así como los principios generales de manejo y disposición de los residuos. f) Aprender los principios de los métodos de conservación normalmente aplicados en los respectivos lugares de trabajo (refrigeración, congelación, conservación de comidas calientes, etc.). g) Aprender el control de las principales plagas que se encuentran en los lugares de elaboración de alimentos;

QUE, el Convenio tendrá vigencia a partir de su firma y una duración de 4 (cuatro) años con renovación automática por un periodo similar, salvo comunicación en contrario por medio fehaciente con no menos de 30 (treinta) días de antelación a su finalización y cualquiera de las partes podrá rescindirlo, comunicando a la otra parte;

QUE, las mismas partes convienen en celebrar un Contrato de Adenda por el cual deciden de común acuerdo Modificar la Cláusula 4. "RÉGIMEN ARANCELARIO" 4.1" que quedará redactada de la siguiente manera: "BECAS: A los fines de contemplar los posibles casos de personas cuyos recursos económicos no les permitan solventar el costo del curso, el Municipio tendrá la facultad de otorgar hasta un máximo de 5 (cinco) becas por curso sin costo alguno para ninguna de las partes. Dichas becas deberán ser informadas, sin excepción, al ISET por escrito con 5 (cinco) días de anticipación detallando nombre completo y DNI de la persona becada";

QUE, no existiendo objeciones legales que formular, por parte de la Dirección General de Asuntos Jurídicos, se procede al dictado del instrumento legal pertinente;

POR ELLO:

EL INTENDENTE DE LA CIUDAD DE POSADAS
DECRETA:

ARTÍCULO 1º.-APRUÉBASE en todas sus partes el Convenio de Cooperación, suscripto entre la Municipalidad de Posadas, representada por el Señor Intendente MARIO JOAQUÍN LOSADA, por una parte y por la otra, el Instituto Superior de Estudios Técnicos, representado por su Representante Legal Clor. SILVIA ROSANA NESELIS, que tiene por objeto implementar un Curso de Higiene Seguridad en la Manipulación de Alimentos dirigido a los manipuladores que soliciten "Acreditación de aptitud de Manipulador de Alimentos" a la Municipalidad de Posadas, con vigencia a partir de su firma y una duración de 4 (cuatro) años con renovación automática por un periodo similar, salvo comunicación en contrario por medio fehaciente con no menos de 30 (treinta) días de antelación a su finalización y cualquiera de las partes podrán rescindirlo, comunicando a la otra parte, conforme al texto del mismo y al Visto y Considerando del presente Decreto.-

ARTÍCULO 2º.-APRUÉBASE en todas sus partes el Contrato de Adenda, suscripto entre la Municipalidad de Posadas, representada por el Señor Intendente MARIO JOAQUÍN LOSADA, por una parte y por la otra, el Instituto Superior de Estudios Técnicos, representado por su Representante Legal Clor. SILVIA ROSANA NESELIS por el cual decide de común acuerdo Modificar la Cláusula 4. "RÉGIMEN ARANCELARIO" 4.1" que quedará redactada de la siguiente manera: "BECAS: A los fines de contemplar los posibles casos de personas cuyos recursos económicos no les permitan solventar el costo del curso, el Municipio tendrá la facultad de otorgar hasta un máximo de 5 (cinco) becas por curso sin costo alguno para ninguna de las partes. Dichas becas deberán ser informadas, sin excepción, al ISET por escrito con 5 (cinco) días de anticipación detallando nombre completo y DNI de la persona becada", conforme al texto del mismo y al Visto y Considerando del presente Decreto.-

ARTÍCULO 3º.-REFRENDARÁN el presente Decreto la Señora Secretaria de Salud y el Señor Secretario de Gobierno.-

ARTÍCULO 4º.- REGÍSTRESE. Tomen conocimiento las Secretarías Municipales. Fiscalía Municipal. Contadora Municipal. Tesorería Municipal. Dirección General de Asuntos Jurídicos. Remítase copia autenticada al ISET. Cumplido.
ARCHÍVESE.-

Fdo: Dn. Losada- Dra. Piragine- Ing. Florentín.-



CONVENIO DE COOPERA

La Municipalidad de la Ciudad de Posadas, con domicilio legal en Rivadavia y San Martín, representada en este acto por el Señor Intendente Mario Joaquín Losada, en adelante LA MUNICIPALIDAD, y el Instituto Superior de Estudios Técnicos, con domicilio en Catamarca Nº 1550, representado en este acto por la Señora Representante Legal Clor. Silvia Rosana Neselis, en adelante EL ISET, acuerdan celebrar el presente Convenio que se registró por las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El objeto del presente Convenio es el de implementar un Curso de Higiene Seguridad en la Manipulación de Alimentos dirigido a los manipuladores que soliciten "Acreditación de aptitud de Manipulador de Alimentos" a la Municipalidad de Posadas.

SEGUNDA: OBJETIVOS DEL CURSO:

1- OBJETIVOS GENERALES:

- a) Hacer tomar conciencia a los manipuladores de alimentos de la responsabilidad que les cabe en la seguridad de los alimentos que prepara o expende y de la importancia de los mismos en la salud de los consumidores.
- b) Transmitir a las personas encargadas de manipular alimentos, conocimientos suficientes como para asegurar la higiene y salubridad de los alimentos preparados por los mismos.

2- OBJETIVOS PARTICULARES:

- a) Hacer conocer los principios que rigen la conservación y el deterioro de los alimentos.
- b) Hacer conocer las causas de las intoxicaciones e infecciones alimentarias y las medidas necesarias para prevenirlas.
- c) Conocer las normas generales de higiene a seguir, tanto en lo referente a su persona, cuanto a los lugares de elaboración de alimentos.
- d) Aprender a manejar los alimentos, en la elaboración y en la conservación de los mismos a fines de evitar contaminaciones cruzadas.
- e) Conocer las operaciones de limpieza para realizarlas de manera segura e higiénica así como los principios generales de manejo y disposición de los residuos.
- f) Aprender los principios de los métodos de conservación normalmente aplicados en los respectivos lugares de trabajo (refrigeración, congelación, conservación de comidas calientes, etc).
- g) Aprender el control de las principales plagas que se encuentran en los lugares de elaboración de alimentos.

TERCERA: CONTENIDO DEL CURSO:

TEMA 1:

Principios que rigen el deterioro de los alimentos. Factores que influyen en los mismos. Deterioro de los alimentos por microorganismos. Conocimientos de crecimiento de los microorganismos. Condiciones de destrucción de microorganismos.



TEMA 2:

Enfermedades transmisibles por alimentos. Infecciones e intoxicaciones. Principales microorganismos intervinientes en las infecciones e intoxicaciones alimentarias (Salmonelas, Clostridium, Staphilococcus, etc.) Alimentos en los que más frecuentes se presentan y forma en la que se produce la contaminación. Prevención de las enfermedades alimentarias.

TEMA 3:

Condiciones de conservación y almacenamiento de los alimentos. Alimentos secos, frutas y hortalizas. Refrigeración y congelación. Operación de descongelación de alimentos.

TEMA 4:

El local de producción y manipulación de alimentos. Aspectos de diseño higiénico de los mismos. El equipo utilizado para la preparación de los alimentos. Características que se deben tener en cuenta en la selección de los mismos.

TEMA 5:

Limpieza y desinfección de los locales. Pautas para lograr una higiene efectiva. Manejo y disposición de basura que se produce en la elaboración de los alimentos. Principios generales del control de plagas: roedores, insectos. Cuidados a tener con los productos tóxicos en los locales de preparación de alimentos.

TEMA 6:

La higiene personal del manipulador de alimentos. Manos y piel, heridas, cabello. Normas de higiene personal. Vestimenta.

CUARTA: OTRAS CARACTERISTICAS DEL CURSO:

a) Dictado de los Cursos.

El inicio del dictado de los cursos deberá operar dentro de los 60 (sesenta) días de la firma del presente Convenio.

b) Duración del curso: El curso comprenderá:

- 1- Clases presenciales: tendrán carga horaria no menor de 12 hs., que se dictaran los días y/o en horario que permitan la asistencia de los trabajadores.
- 2- Tareas extra clases: se le suministrara material de lectura y ejercitación en los hogares.
- 3- Evaluación del aprendizaje: al final del curso mediante un cuestionario de rápida respuesta.
- 4- Bibliografía: se entregará el material bibliográfico necesario, el mismo consistirá en un cuaderno que contendrá el material de lectura, la ejemplificación, la ejercitación y modelos de cuestionarios. Servirá para que el alumno estudie y amplie los conocimientos que se darán en las clases presenciales.

(Handwritten signature)
 Dra. SILVIA NESELIS
 Representante Legal
 INSTITUTO ISET



c) Cupo de alumnos y frecuencia de cursos.

Se habilitara un mínimo de 1 (un) curso por mes calendario durante los 12 meses del año, no debiendo superarse cupo de hasta 30 (treinta) personas. De superarse dicho cupo por la demanda de aspirantes, se habilitara nuevo curso, de manera tal que no quede aspirante alguno sin cursar en el mes calendario de su inscripción en tiempo y forma.

d) Becas.

A los fines de contemplar los posibles casos de personas cuyos recursos económicos no les permitan solventar el costo del curso, el Municipio tendrá la facultad de otorgar hasta un máximo de 5 (cinco) becas por curso.

e) Profesores.

El curso será dictado por profesores de la cátedra de Seguridad e Higiene Alimentaria de la carrera "Especialista en Arte Culinario – Chef" y/o profesores que acrediten fehacientemente la formación correspondiente para el dictado de dicho curso.

f) Certificación del Curso.

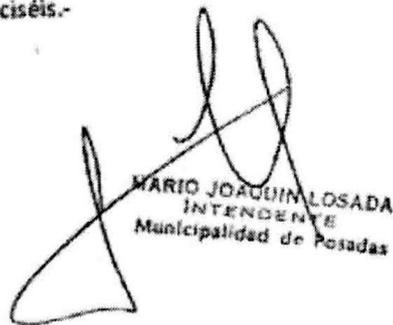
El ISET extenderá el certificado de aprobación del Curso. La Municipalidad de Posadas, a través del instrumento legal que corresponda, acreditará este certificado como válido para la extensión de la Acreditación correspondiente.

QUINTA: Este convenio tendrá vigencia a partir de su firma y una duración de 4 (cuatro) años con renovación automática por un periodo similar salvo comunicación en contrario por medio fehaciente con no menos de 30 (treinta) días de antelación a su finalización.

SEXTA: Cualquiera de las partes podrá RESCINDIR el presente convenio comunicando a la otra parte, con el plazo previsto en la cláusula quinta, la fecha de caducidad eventualmente propuesta, debiendo concluirse los trabajos en ejecución y dar cumplimiento a las obligaciones emergentes, sin que origine la referida rescisión indemnización alguna a favor de algunas de las partes.

En prueba de conformidad, se firman dos (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, a los 16 días del mes de Mayo del año dos mil dieciséis.-


Clt. SILVIA NEBELIS
Representante Legal
INSTITUTO ISET


MARIO JOAQUÍN LOSADA
INTENDENTE
Municipalidad de Posadas



"2017 - Año de las Personas con Discapacidad, por una Sociedad Inclusiva e Integrada"

Municipalidad de Posadas
PROVINCIA DE MISIONES

MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE POSADAS
LICITACION PUBLICA N° 01/2017 (2° llamado)

"Llámesese a LICITACIÓN PÚBLICA, PARA LA ADQUISICION DE CINCO CAMIONES 4 X 2, CABINA SIMPLE DIESEL, 0 KM, MOTOR DE 230 CV. (APROXIMADAMENTE).-

Expediente N°: 1646/S-17

Fecha y Hora de Apertura: 22 de Febrero de 2017 - 10,00 Hs

Lugar de Apertura: Municipalidad de Posadas - San Martín 1579.-

Informes y Venta de Pliegos: Dirección de Compras - 3° Piso - Edificio

Municipal. Teléfono 03764-449028.-

Valor del Pliego: \$ 10.000,00 (PESOS DIEZ MIL).-




Dr. GASTÓN PABLO COSCIA
DIRECTOR DE COMPRAS
Secretaría de Hacienda
Municipalidad de Posadas

