

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 935

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 BRÍTES**
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: 935

FECHA DE PUBLICACIÓN: 10 de Febrero de 2017.-

AÑO: XXXIII

INDICE DE CONTENIDO

DECRETO N°59/17: «Apruébase en todas sus partes el Convenio Especifico de Cooperación y Asistencia Técnica, suscripto entrela Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales- UNaM y la Municipalidad de Posadas »-----	Pág.3 a 7
RESOLUCION D.G.R. MUNICIPAL N° 003/17:-----	Pág.8
LICITACIÓN PUBLICA N° 01/2017 (2° llamado):-----	Pág.9

DECRETO N° 59 4**VISTO:**

El Expediente N° 23607/S/16 y el Convenio Específico de Cooperación y Asistencia Técnica, suscripto por Acta Complementaria 001- 2016 entre la Facultad de Ciencias Exáctas Químicas y Naturales- UNaM, representada por el Señor Decano Dr. DARDO ANDREA MARTÍ – D.N.I. N° 21.961.633, por una parte y por la otra, la Municipalidad de la Ciudad de Posadas, representada por el Señor Intendente Municipal, Señor MARIO JOAQUÍN LOSADA – D.N.I. N° 22.273.394, y;

CONSIDERANDO:

QUE, el Acta Complementaria suscripta tiene como objeto implementar un Curso de Higiene y Seguridad en la Manipulación de Alimentos dirigido a los manipuladores de alimentos que soliciten “Acreditación de Aptitud de Manipulación de Alimentos” a la Municipalidad de Posadas;

QUE, el contenido del Curso será:

- . Tema 1: Principios que rigen el deterioro. Factores que influyen en los mismos. Deterioro del alimento por microorganismos. Condiciones de crecimiento de los microorganismos. Condiciones de destrucción de los microorganismos.
- . Tema 2: Enfermedades transmisibles por alimentos. Infecciones e intoxicaciones. Principales microorganismos intervinientes en las infecciones e intoxicaciones alimentarias (Salmonellas, Clostridium, Staphylococcus, etc.) Alimentos en los que más frecuentemente 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, 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 la 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. Ej. De implementación de Manuales y Planillas POES- BPM-MIP.
- . Tema 6: La higiene personal del manipulador de alimentos. Manos y piel, heridas, cabellos. Normas de higiene personal. Vestimenta;

QUE, la Duración del Curso comprenderá:

- . Clases presenciales: 4 clases de 3 horas cada una.
- . Tareas extra clases: se le suministrará, materiales de lectura y ejercitación en los hogares.
- . Evaluación del aprendizaje: al final del curso mediante un cuestionario de rápida respuesta.
- . Bibliografía: se entregará el material bibliográfico necesario, el mismo consistirá en un cuaderno que contendrá el material de lectura, la ejemplificación, ejercitación y modelos de cuestionarios. Servirá para que el alumno estudie y amplie los conocimientos que se darán en las clases presenciales;

QUE, la cantidad de alumnos por Curso, para lograr un efectivo aprendizaje será hasta 60 (sesenta) personas, quedando dentro del presente cupo las becas acordadas en el Acta;

QUE, la Dirección del Curso, estará a cargo de la Dra. MARIA MARCELA BROUSSE;

QUE, el costo del Curso, incluye la entrega del material bibliográfico. El mismo se abonará en la Secretaría de Extensión y Vinculación Tecnológica de LA FACULTAD quien extenderá el correspondiente recibo;

QUE, 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;

QUE, no habiendo objeciones legales que formular al respecto 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 Específico de Cooperación y Asistencia Técnica, suscripto por Acta Complementaria 001- 2016, entre la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales- UNaM, representada por el Señor Decano Dr. DARDO ANDREA MARTÍ – D.N.I. N° 21.961.633, por una parte y por la otra, la Municipalidad de la Ciudad de Posadas, representada por el Señor Intendente Municipal, Señor MARIO JOAQUÍN LOSADA – D.N.I. N° 22.273.394, de acuerdo al visto y considerando del presente Decreto.-

ARTÍCULO 2º.-FACÚLTASE a la Secretaría de Hacienda - Dirección General de Contaduría- y a la Tesorería Municipal a la liquidación y pago de las erogaciones que surjan con motivo del Convenio Aprobado en el Artículo 1º, imputándose a la Jurisdicción y Partidas específicas del Presupuesto Vigente y Siguiente.-

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

ARTÍCULO 4.-REGÍSTRESE. Tomen conocimiento las Secretarías Municipales. Fiscalía Municipal. Contadora Municipal. Tesorería Municipal. Dirección General de Asuntos Jurídicos. Remítase copia autenticada a la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales. Cumplido. **ARCHÍVESE.-**

Fdo: Dn. Losada- C.P.N. Pomar. Dra. Piragine.-



CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA

Entre
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS QUÍMICAS Y NATURALES
Y
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE POSADAS

ACTA COMPLEMENTARIA 001-2016

Entre la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones, en adelante "LA FACULTAD", representado en este acto por el Sr. Decano Dr. Dardo Andrea MARTÍ, DNI N° 21.961.633, con domicilio en calle Félix de Azara 1552, de la Ciudad de Posadas, Provincia de Misiones (Argentina), por una parte, y la Municipalidad de la Ciudad de Posadas, en adelante "LA MUNICIPALIDAD", representado en este acto por el Sr. Intendente Mario Joaquín LOSADA, DNI N° 22.273.394, con domicilio legal en calle Rivadavia y San Martín de la Ciudad de Posadas, Provincia de Misiones (Argentina), se decide firmar la presente ACTA COMPLEMENTARIA 001-2016, sujeto a las siguientes cláusulas de derechos y obligaciones:-----

PRIMERA: El OBJETO del presente Acta Complementaria es el de implementar un Curso de Higiene y Seguridad en la Manipulación de Alimentos dirigido a los manipuladores de alimentos que soliciten "Acreditación de Aptitud de Manipulador de Alimentos" a la Municipalidad de Posadas.-----

SEGUNDA: CARACTERÍSTICAS DEL CURSO. El curso a implementar tendrá la siguiente modalidad:


• PERSEGUIRA LOS SIGUIENTES OBJETIVOS :

▪ Objetivos Generales:

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

▪ Objetivos Particulares:

- 1) Hacer conocer los principios que rigen la conservación y el deterioro de los alimentos.-----
- 2) Hacer conocer las causas de las intoxicaciones e infecciones alimentarias y las medidas necesarias para prevenirlas.-----
- 3) Conocer las normas generales de higiene a seguir, tanto en lo referente a su persona, cuanto a los lugares de elaboración de alimentos.-----


Mgter. SEBASTIÁN ROBERTO SURKAN
Especialista de Extensión y
Vinculación Tecnológica
Facultad de Ciencias Exactas,
Químicas y Naturales - UNaM





- 4) Aprender a manejar los alimentos, en la elaboración y en la conservación de los mismos a fines de evitar contaminaciones cruzadas.-----
- 5) Conocer las operaciones de limpiezas para realizarlas de manera segura e higiénica así como los principios, generales de manejo y disposición de los residuos.-----
- 6) Aprender los principios de los métodos de conservación normalmente aplicados en los respectivos lugares de trabajo (Refrigeración, congelación, conservación de comidas calientes, etc.).-----
- 7) Aprender el control de las principales plagas que se encuentran en los lugares de elaboración de alimentos.-----

• **CONTENIDO DEL CURSO:**

- **Tema 1:** Principios que rigen el deterioro. Factores que influyen en los mismos. Deterioro del alimento por microorganismos. Condiciones de crecimiento de los microorganismos. Condiciones de destrucción de los microorganismos.-----
- **Tema 2:** Enfermedades transmisibles por alimentos. Infecciones e intoxicaciones. Principales microorganismos intervinientes en las infecciones e intoxicaciones alimentarias (Salmonellas, Clostridium, Staphylococcus, etc.) Alimentos en los que más frecuentemente 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 la basura que se produce en la elaboración de los alimentos. Principio generales del control de plagas: Roedores, Insectos. Cuidados a tener con los productos tóxicos en los locales de preparación de alimentos. Ej. De implementación de Manuales Y Planillas POES - BPM - MIP-----
- **Tema 6:** La higiene personal del manipulador de alimentos. Manos y piel, heridas, cabello. Normas de higiene personal. Vestimenta.-----

Buena

X

• **DURACIÓN DEL CURSO:** El curso comprenderá:

- **Clases presenciales:** 4 clases de 3 horas cada una.-----
- **Tareas extra clases:** Se le suministrará material de lectura y ejercitación en los hogares.-----



UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales

2016 - "Año del Bicentenario de la Declaración de la
Independencia Nacional"



- **Evaluación del aprendizaje:** Al final del curso mediante un cuestionario de rápida respuesta.-----
- **Bibliografía:** Se entregará el material bibliográfico necesario, el mismo consistirá en un cuaderno que contendrá el material de lectura, la ejemplificación, ejercitación y modelos de cuestionarios. Servirá para que el alumno estudie y amplie los conocimientos que se darán en las clases presenciales.-----
- **CANTIDAD DE ALUMNOS POR CURSO:** Para lograr un efectivo aprendizaje de los alumnos, cada curso será para hasta 60 (sesenta) personas, quedando dentro del presente cupo las becas acordadas en el presente Acta.-----
- **DIRECCIÓN DEL CURSO:** Dra. María Marcela BROUSSE.-----
- **COSTO DEL CURSO:** El costo del mismo incluye la entrega del material bibliográfico. El mismo se abonará en la Secretaría de Extensión y Vinculación Tecnológica de LA FACULTAD quien extenderá el correspondiente recibo.-----
- **CERTIFICADO DEL CURSO:** LA FACULTAD a través de la Secretaría de Extensión y Vinculación Tecnológica extenderá el certificado de aprobación del Curso. LA MUNICIPALIDAD a través del instrumento legal que corresponda acreditará este certificado como válido para la extensión de la Acreditación correspondiente.-----
- **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.-----
- **DICTADO DE LOS CURSOS:** El inicio del dictado de los Cursos deberá operar dentro de los 60 (sesenta) días de la firma del presente Acta Complementaria.-----
- **PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN:** LA FACULTAD garantiza la promoción y difusión de los Cursos, y que los mismos son realizados en el Marco del Convenio suscripto con LA MUNICIPALIDAD.-----

En prueba de conformidad, se firman tres (3) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en la Ciudad de Posadas, Provincia de Misiones, a los días del mes de de 2016.-

.....
 MARIO JOAQUIN LOSADA
 INTENDENTE
 Municipio de Posadas



.....
 Decano FCEQyN
 Dr. DARDO ANDRÉA MARTÍ
 DECANO
 Facultad de Ciencias Exactas,
 Químicas y Naturales
 U. N. M.



RESOLUCION GENERAL N° 003

VISTO:

La Ordenanza N° XVII N° 15 y los términos del Resolución General N° 016/2016 y,

CONSIDERANDO:

QUE, la necesidad imperante en el ámbito Municipal, obliga a esta Administración a adoptar medidas que se ajusten a tales circunstancias que es de público conocimiento;

QUE, con el objeto de aplicar un criterio equitativo, esta administración reconoce que tal contexto supera toda intención de los contribuyentes de cumplimentar con sus obligaciones tributarias en los plazos de vencimientos establecidas;

QUE, en consecuencia se procede al dictado del instrumento legal que así lo disponga;

POR ELLO:

LA DIRECTORA GENERAL DE RENTAS A CARGO, DE LA MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE POSADAS

RESUELVE:

ARTICULO 1°: PRORROGASE, al día 15 de Marzo del 2017 el vencimiento de la Cuota Total del Periodo Fiscal 2017 de la Tasa General de Inmuebles.-

ARTICULO 2°: SUSPÉNDASE por igual termino, la aplicación del Artículo 140 de la Ordenanza del Visto, los que conservaran dicho beneficio por los pagos que se efectuaran hasta la fecha indicada en el articulo anterior.-

ARTICULO 3°: REFRENDARÁ la presente Resolución General, la Señora Directora de Inmuebles.

ARTICULO 4°: REGÍSTRESE. Comuníquese. Tomen conocimiento la Secretaría de Hacienda, las distintas Dependencias de la Dirección General de Rentas de la Municipalidad de Posadas. Publíquese. Cumplido, **ARCHÍVESE.**

C.P. RODRIGUEZ CLAUDIA ROSANA
DIRECTORA DE INMUEBLES
Dirección Genl. de Rentas
Municipalidad de Posadas



C.P.N. NANCY M. DO SANTOS
DIRECTORA DE AUTOMOTORES
D. G. R.
Municipalidad de Posadas
Dirección Genl. de Rentas



Municipalidad de Posadas
PROVINCIA DE MISIONES

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

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

"Llámesse 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

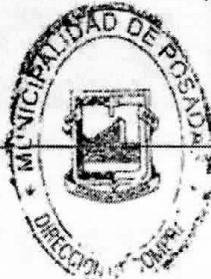
Fecha y Hora de Apertura: 22 de Febrero de 2017 - 10,00 Hs

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

