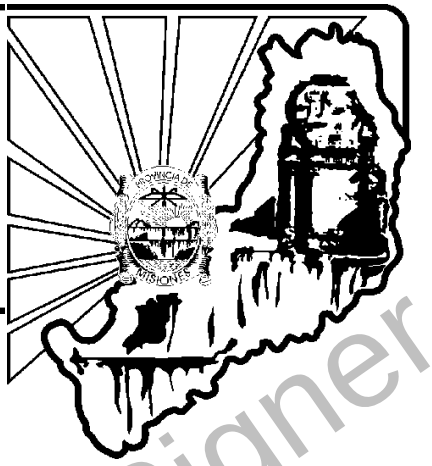
DIRECCIÓN
BOLETÍN
OFICIAL
IACONO
Fernando Luis

BOLETIN OFICIAL de la Provincia de Misiones



Todas las publicaciones que se realizan en el Boletín Oficial deben ser tenidas por auténticas y por consiguiente no necesitan ratificación alguna.

LEY IV - Nº 1 - APARECE LOS DÍAS HÁBILES
República Argentina

AÑO LXII Nº 14851 POSADAS, MIÉRCOLES 23 DE ENERO DE 2019 EDICIÓN DE 23 PÁGINAS

AUTORIDADES

Lic. HUGO MARIO PASSALACQUA
Gobernador
Dr. OSCAR HERRERA AHUAD
Vicegobernador
Dr. ADOLFO PISCHIK
Ministro Secretario de
Coordinación General de Gabinete
Dr. MARCELO GABRIEL PÉREZ
Ministro Secretario de Gobierno
Lic. IVONNE STELLA MARIS AQUINO
Ministro Secretario de Cultura, Educación,
Ciencia y Tecnología
RAFAEL EUGENIO MORGENSTERN
Ministro Secretario de Deportes
Dr. WALTER MIGUEL VILLALBA
Ministro Secretario de Salud Pública
C.P.N. ADOLFO SAFRÁN
Ministro Secretario de Hacienda,
Finanzas, Obras y Servicios Públicos
Ing. ENRIQUE ENZO LANZIANI
Ministro Secretario de Energía
Ing. LUIS ENRIQUE LICHOWSKI
Ministro Secretario de Industria
MARTA ISABEL FERREIRA
Ministro Secretario de Estado de Agricultura Familiar
Dr. JUAN MANUEL DÍAZ
Ministro Secretario de Ecología y
Recursos Naturales Renovables
Doña ELIDA VIGO
Ministro Secretario de Acción Cooperativa,
Mutual, Comercio e Integración
Dr. JUAN CARLOS AGULLA
Ministro de Trabajo y Empleo
Dr. LISANDRO BENMAOR
Ministro Secretario de Desarrollo Social,
la Mujer y la Juventud
Dra. LILIA MARIEL MARCHESINI
Ministro Secretario de Derechos Humanos
Ing. JOSE LUIS GARAY
Ministro Secretario del Agro y la Producción
Dr. JOSÉ MARIA ARRÚA
Ministro Secretario de Turismo
Dr. HUGO ANDRÉS AGUIRRE
Subsecretario Legal y Técnico
Dr. FERNANDO LUIS IACONO
Director del Boletín Oficial

SUMARIO

Decreto Completo Nº: 716/18 ..... Pág. 2 a 20.
Edictos: ..... Pág. 21 y 22.
Licitaciones: ..... Pág. 22 y 23.

DIRECCIÓN BOLETÍN OFICIAL
Santa Fe 1246 - N3300HYD - Posadas - Misiones
TEL/FAX: (0376) 4447021
boletin_oficial@misiones.gov.ar
www.boletin.misiones.gov.ar

Signature using DigiSigner

PRIMERA SECCIÓN
DECRETOS COMPLETOS

DECRETO Nº 716

POSADAS, 07 de Junio de 2018.-

VISTO: el Expediente N° 6102-1/18 caratulado "PROGRAMA PROVINCIAL DE ALIMENTOS ARTESANALES 2018" registro de la Dirección de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud Pública dependiente de la Subsecretaría de Atención Primaria y Salud Ambiental del Ministerio de Salud y;

CONSIDERANDO:

QUE, a través del artículo 1° de la Ley XVII-71 de Alimentos Artesanales, se crea el Registro de Salas de Elaboración y Alimentos Artesanales, estableciéndose en el artículo 3° del citado cuerpo, que la autoridad de aplicación es el Ministerio de Salud Pública;

QUE, el Decreto reglamentario N° 655/11 obrante a fs. 22/23 cestablece en su Art. 5°, que "el Ministerio de Salud Pública deberá elaborar anualmente un programa de actividades para promover y asistir la elaboración de alimentos artesanales, con la correspondiente afectación presupuestaria, ad-referendum del Poder Ejecutivo Provincial";

QUE, la Subsecretaria de Atención Primaria y Salud Ambiental propone el programa a desarrollar en cumplimiento de la normativa vigente;

QUE, se han realizado convenios de cooperación para el desarrollo y fortalecimiento del programa con Municipios de la Provincia, con distintos organismos públicos como los Ministerios provinciales de Acción Cooperativa, Mutual, Comercio e Integración, de Educación, Escuelas de la Familia Agrícola (EFA), Institutos de enseñanza Agropecuaria (IEA), del Agro y la Producción, de Desarrollo Social, la Mujer y la Juventud, Secretaria de Estado de Agricultura Familiar y con organismos nacionales como la Secretaría de Agricultura Familiar y el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), la Fundación Argen INTA, la Universidad Nacional de Misiones;

QUE, a fs. 30 obra dictamen de la Dirección de Asuntos Jurídicos del Ministerio de salud Pública,

QUE, a fs. 33, obra la correspondiente

autorización de la Comisión de Contención del Gasto Público;

QUE, a fs. 36 obra la correspondiente afectación preventiva;

QUE, en consecuencia se procede al dictado del presente instrumento legal;

POR ELLO:

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE MISIONES
D E C R E T A

ARTÍCULO 1.- APRUÉBESE el "PROGRAMA PROVINCIAL DE ALIMENTOS ARTESANALES – 2018", que como Anexo I forma parte del presente.

ARTÍCULO 2.- ESTABLECESE la Estructura Coordinadora, Operativa y recursos que deberá llevar adelante la implementación del presente Programa de acuerdo a lo establecido en el Anexo II.

ARTÍCULO 3.- AUTORÍZASE a la Dirección del Servicio Administrativo de Salud Pública a liquidar y pagar los gastos necesarios para la implementación de dicho programa, con cargo a la partida que se detalla a continuación de la Jurisdicción 06 – MINISTERIO DE SALUD PUBLICA, UNIDAD DE ORGANIZACIÓN 01 - UNIDAD SUPERIOR, del presupuesto vigente:

06-01-0-3-10-1-01-012-01210 Bienes de Consumo	
SCD 0-02 Zona Capital de Salud	$ 200.000,00
SCD 0-03 Zona Sur de Salud	$ 100.000,00
SCD 0-06 Zona Norte Parana de Salud	$ 100.000,00
SCD 0-07 Zona Noreste de Salud	$ 132.995,00
06-01-0-3-10-1-01-012-01220 Servicios No personales	
SCD 0-01 Direccion Superior	$ 140.000,00
06-01-0-01-3-90-2-05-051-05110 Bienes de Capital	$ 327.000,00

ARTÍCULO 4°.- REFRENDARA el presente Decreto el Señor Ministro Secretario de Salud Pública.-

ARTÍCULO 5°.- REGÍSTRESE comuníquese, notifíquese, tomen conocimiento: Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Desarrollo Social, la Mujer y la Juventud, Ministerio del Agro y la Producción, Ministerio de Acción Cooperativa, Mutual, Comercio e Integración, Secretaria de Estado general y Coordinación de Gabinete, Ministerio de Gobierno; Dirección General de Presupuesto, Dirección General de Coordinación del Sector Público, áreas dependientes, Dirección de Liquidaciones de la Contaduría General de la Provincia. Cumplido. ARCHÍVESE.-

PASSALAQUA - Villalba

ANEXO I

PROGRAMA PROVINCIAL DE ALIMENTOS ARTESANALES

I. PERIODO DE REALIZACION DEL PROGRAMA

Año 2018

II. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACION

El Ministerio de Salud Pública de Misiones (MSP) es responsable en Misiones de la aplicación de la Ley Nacional 18.284 (Código Alimentario Argentino) que regula en el territorio argentino a todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan, y establece las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos, y los productos que caen en su órbita, teniendo como objetivo primordial la protección de la salud de la población, y la buena fe en las transacciones comerciales. Además rige la libre circulación de alimentos por todo el territorio nacional. Misiones, según su Ley XVII-58 de Salud, adhiere a la antes citada normativa nacional.

A partir de la Ley provincial XVII-71 de Alimentos Artesanales, el MSP es responsable del control en la elaboración, fraccionamiento, conservación, transporte, expendio y exposición a nivel intraprovincial de los alimentos elaborados de manera artesanal en la provincia. Estos productos constituyen una fuente tradicional de oferta de alimentos, surgiendo a partir de emprendimientos familiares, como mecanismo alternativo de subsistencia frente a la crisis de la década del 90. Muchas de estas iniciativas se han consolidado ya en pequeñas empresas reconocidas y otras nuevas siguen apareciendo en la actualidad, vislumbrando la posibilidad de crecimiento, gracias al apoyo del sector mediante diversos Programas impulsados por el Estado.

La Resolución Ministerial 776/06 estableció que la División de Alimentos Agua y Laboratorio, dependiente del Departamento de Saneamiento Básico de la Dirección de Saneamiento Ambiental, Subsecretaría de Atención Primaria y Salud Ambiental es el ámbito de aplicación de la normativa.

Los alimentos artesanales, tradicionalmente, forman parte de la dieta de gran parte de la comunidad misionera, estimada en más de 50 mil familias misioneras, o 250.000 consumidores (25% de la población).Misiones ha incrementado en forma muy importante su producción primaria de alimentos, tanto cárnica (porcina, bovina, avícola e ictícola) como de frutas y hortalizas. Paralelamente ha crecido la manufactura de nuevos productos elaborados a partir de dicha materia prima, en general desde pequeñas unidades productivas a nivel familiar, mediante métodos principalmente manuales y recetas tradicionales, constituyendo así genuinos alimentos artesanales.

Tras la experiencia del equipo de trabajo de la División de Alimentos en terreno de los últimos años, los principales tipos de alimentos artesanales producidos en Misiones comprenden: conservas vegetales, encurtidos, escabeches, productos azucarados (dulces, mermeladas, miel), azúcar rubio. Quesos y otros derivados lácteos; productos panificados; productos cárnicos (chacinados y salazones), escabeches, y ciertas bebidas, como jugos de frutas (analcohólicas) cervezas (fermentadas) y licores (alcohólicas).

La existencia, perdurabilidad y expansión de esta realidad, consolidada sin dudas en una actividad económica concreta, merece un acompañamiento del Estado, que asegure tanto la calidad alimentaria para los consumidores , como la sostenibilidad de las fuentes de trabajo y mejoramiento de las condiciones para las familias elaboradoras de alimentos artesanales.

Durante el presente año se propone continuar trabajando en los objetivos y actividades propuestas durante los años anteriores priorizando los municipios en los cuales existe escaso o nulo desarrollo bromatológico para iniciar o

continuar la sensibilización en el Programa de Alimentos artesanales, la capacitación en manipulación de alimentos y las Buenas prácticas de Manufactura asi como el registro de salas de elaboración y de alimentos artesanales.

Se propenderá a la descentralización operativa en los municipios que hayan realizado convenios y tengan equipos bromatológicos con capacidad de capacitar manipuladores, auditar salas de elaboración y tomar y remitir muestras de agua y alimentos al laboratorio de Alimentos del MSP.

Se continuarán con los cursos de formación técnica a agentes bromatológicos municipales realizado en las ediciones anteriores, incorporándose además a los docentes de materias específicas de formación en la producción agroalimentaria de las Escuelas e Institutos terciarios con dicha orientación, egresados terciarios y universitarios, considerándolos como eslabones técnicos y profesionales fundamentales en la transmisión de conocimiento actualizado del procesamiento de la materia prima (faena, cosecha, almacenamiento) como del proceso de transformación y agregado de valor en productos manufacturados a la cual se incorporará la Ley de Alimentos Artesanales y el procedimiento establecido mediante Decreto 655/11 para el registro de salas de elaboración de las escuelas y alimentos y como conexión con los productores y elaboradores artesanales muchos de los cuales son padres de los alumnos para conseguir el mismo objetivo y a promotores de salud y agentes sanitarios de cada municipio como actores importantes tanto en la detección de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) como en la multiplicación del conocimiento en la comunidad, bajo la premisa de la importancia del alimento inocuo como elemento de generación de salud y la disminución del riesgo como principal factor preventivo.

Se promoverá el control y registros de carnicerías y su incorporación al Programa Federal de Control de Alimentos de carnicerías seguras.

También se buscarán identificar y promover el registro de salas de elaboración de alimentos para celíacos, para lo cual se realizarán convenios con asociaciones celíacas.

Se buscará la integración interinstitucional entre las escuelas técnicas agroalimentarias (EFA, IEA, Agrotécnicas etc.) que tengan ámbitos de laboratorio y equipamientos, los municipios a través de sus equipos técnicos y profesionales municipales para la toma y remisión de muestras y el Ministerio de salud Pública por medio de su Programa de Residencia Bioquímica Bromatológica, lo que permitirá el fortalecimiento local del control de inocuidad y calidad de la producción y elaboración de alimentos a través la realización de análisis de laboratorio.

Se consolidará la Red Misionera de Inocuidad alimentaria (RedMIA) entre los municipios y el Ministerio de Salud Pública y sus agentes bromatológicos de toda la provincia para la detección de la producción local, la introducción a dichos municipios de alimentos procedentes de otros orígenes o la circulación de los mismos para el cumplimiento de la Ley de Alimentos Artesanales y el Código Alimentario Argentino, integrando dichos conocimientos al Programa de Alimentos Artesanales tanto para su habilitación y registro o para su vigilancia.

Se promoverá la adecuación e integración de normativas técnicas municipales a la Ley XVII-71, así como las normas provinciales que faciliten o favorezcan la producción y comercialización de alimentos artesanales siguiendo el espíritu de la Ley XVII-71, así como el acercamiento a organismos y organizaciones privadas de turismo con la visión de incorporar alimentos artesanales de calidad a la oferta de tan importante sector.

En el Laboratorio de Control de Aguas y Alimentos se continuarán con determinaciones analíticas habituales: fisicoquímicas (como proteínas, grasas, acidez, pH, humedad, cenizas entre otras), microbiológicas (como la

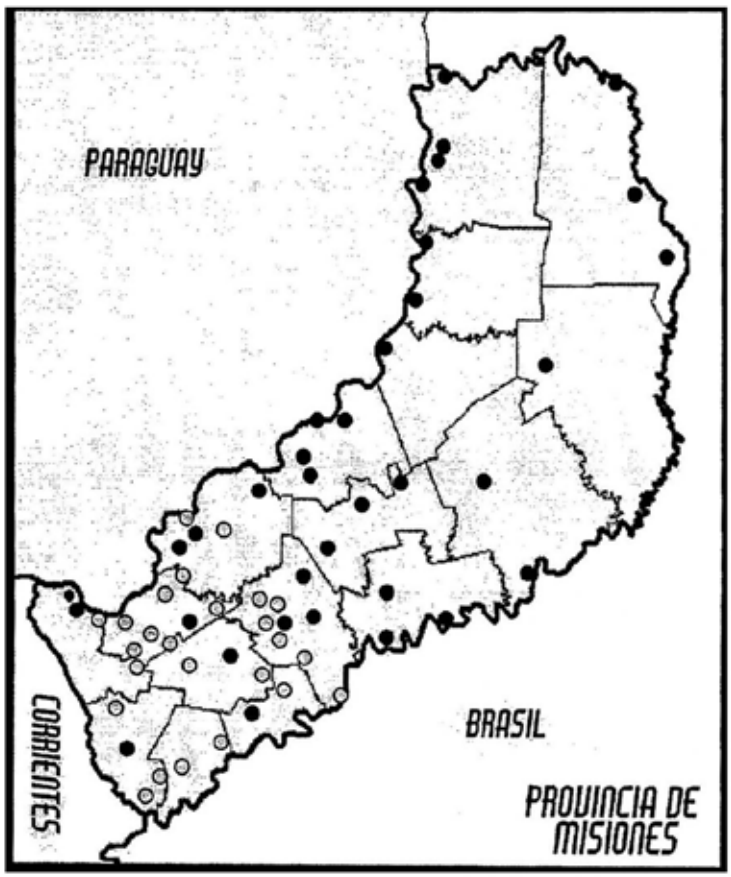
detección de anaerobios reductores de sulfito en alimentos en conservas (prevención de Botulismo), de *Bacillus cereus* o de *Listeria monocytogenes* (con potencial letalidad en grupos de riesgo), el control de alimentos libres de gluten (ALG) para celíacos, profundizar el desarrollo local de la detección de *Trichinella spiralis* (parásito causal de la Triquinosis) en carnes de cerdos y derivados, y se pondrá en marcha la de *Escherichia coli* O157:H7, bacteria asociada al Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) y se buscará desarrollar la capacidad operativa de la detección de insumos agroquímicos considerados como de mayor impacto en la salud pública y en la producción.

Los desafíos futuros están en seguir protocolizando definiciones técnicas sobre los procesos de elaboración artesanal, para lo cual deberemos trabajar con técnicos y profesionales de los municipios, sumando a otros organismos (Universidades, INAL, SENASA, INTI, INTA). La formación de responsables operativos de calidad que serán de los equipos de producción municipales, provinciales, nacionales o docentes de escuelas EFAs, IEAs, Agrotecnicas específicos de las materias de producción y elaboración de alimentos, o egresados de las mismas o institutos terciarios relacionados a la tematica o profesionales con incumbencias en la producción y elaboración de alimentos, los cuales se desempeñaran en capacitación en manipulación de alimentos, asesoramiento de buenas practicas de producción y manufactura de alimentos, elaboración de manuales de BPM, POEs, MIP, Retiros de alimentos del mercado, el seguimiento de los procesos de elaboración, envasado, comercialización, y serán controlados por las autoridades bromatológicas municipales, la División Control de Alimentos Agua y Laboratorio de la Dirección de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud Pública mediante el presente programa.

Grafico 1. Distribución Geográfica de Municipios a trabajar año 2018

● **Continuación del Programa de Alimentos Artesanales (n=30)**

Sensibilización - Capacitación (n=26)



III. OBJETIVOS

A. GENERALES.

Fortalecer la producción de alimentos artesanales inocuos, saludables y de calidad promoviendo su acceso y consumo a la población de Misiones

B. ESPECIFICOS

1) Incrementar la oferta de alimentos artesanales misioneros inocuos y de calidad.
2) Registrar las salas de elaboración de alimentos artesanales y sus productos ajustándose a las condiciones establecidas por Ley XVII-71.

IV DESARROLLO DEL PROGRAMA

1. Actividades para el desarrollo del Objetivo específico 1:

1.1. Realizar convenios de asistencia y/o trabajo conjunto con organismos públicos y/o privados nacionales, provinciales y/o municipales, para:

1.1.a. Gestionar o transferir recursos económicos, que faciliten la concreción de obras de infraestructura, compra de equipamiento o insumos, a pequeños productores y elaboradores.

1.1.b. Asistencia técnica o profesional, controles y vigilancia, localización geográfica y funcional de salas de elaboración, inicios de trámites de registro, necesarios para cumplimentar los requisitos mínimos de inocuidad de los alimentos, su registro y desarrollar la Red Misionera de Inocuidad Alimentaria (Red MIA) .

1.1.c. Exposición, difusión, comercialización de alimentos artesanales.

1.2. Realizar convenios de asistencia y puesta en marcha de laboratorios de escuelas técnicas agroalimentarias (EFAs, IEAs, Agrotécnicas), municipios y empresas de alimentos y a futuro implantación local de técnicos y profesionales, priorizando la Residencia Bioquímica Bromatológica y de asistencia técnica de Docentes especializados capacitados y que se incorporen a la Red MIA.

1.3. Realizar actas de trabajo con municipios para que sus equipos profesionales y técnicos garanticen la toma de muestras de agua, alimentos, veterinarias y zoonóticas e integren la Red MIA.

Actividades para el desarrollo del Objetivo 2:

2.1. Capacitara los responsables locales y/o socios del programa:

2.1.a Técnicos y profesionales municipales y de otros organismos provinciales o nacionales.

2.1.b Docentes de materias de producción y elaboración de alimentos, de las escuelas técnicas agroalimentarias (EAs, IEAs, Agrotécnicas) y de terciarios relacionados a la elaboración de alimentos.

2.1.c. Técnicos o profesionales de organizaciones productivas como ferias francas e interferías y otras, los que podrán ser

egresados de escuelas técnicas agroalimentarias, terciarios o universitarios.

Para profundizar los siguientes aspectos requeridos por el programa de alimentos artesanales:

2.1.1 Objetivos, alcances y modalidad de implementación del programa de alimentos artesanales y aspectos operativos de registro.

2.1.2 Buenas Prácticas de manufactura (BPM) en apoyo a los elaboradores de alimentos artesanales en la obtención de materias primas,elaboración, transporte almacenamiento y venta de alimentos artesanales.

2.1.3 Procedimiento OperativoEstandar de Saneamiento (POEs)

2.1.4 Manejo Integrado de Plagas (MIP)

2.1.5 Retiro de productos del mercado (RPM)

2.1.6 Auditorías e inspecciones

2.1.7 Toma y remisión de muestras de agua y alimentos.

2.1.8 Elaboración de manuales.

2.1.9 Registros de salas de elaboración y alimentos artesanales.

2.2 Capacitar y asistir a los elaboradores de alimentos artesanales y actores de la cadena de valor agregado y manipulación en:

2.2.1 Buenas Prácticas en la obtención de materias primas, elaboración, transporte almacenamiento y comercialización de alimentos artesanales.

2.2.2. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).

2.2.3. Manejo Integrado de Plagas (MIP)

2.2.4. Retiro de productos del mercado (RPM)

2.2.5. Elaboración o mejora demanuales de elaboración de alimentos.

2.3. Auditar y fiscalizar las salas elaboraciónen conjunto con los responsables y socios locales (Municipalidades).

2.4. Realizar muestreos de agua y alimentos para estudio y análisis en el Laboratorio de Alimentos delMinisterio de Salud Pública.

2.5. Realizar determinaciones pertinentes a los alimentos según la ley 18.284 Código Alimentario Argentino con la metodología analítica oficial.

2.6. Registrar las salas de elaboración y alimentos artesanales.

2.7. Realizar la vigilancia de alimentos y de los procesos de elaboración en salas registradas, estudios epidemiológicos en conjunto con la red MIA.

2.8. Elaborar y presentar informes parciales y final a las autoridades.

V. METAS e INDICADORES

ACTIVIDADES Objetivo1	Indicadores	Metas
1.1 Realizar convenios de asistencia y/o trabajo conjunto con organismos públicos y/o privados nacionales, provinciales y/o municipales para:	Convenios/ Acta de trabajo	3
1.1.a. Gestionar o transferir recursos económicos, que faciliten la concreción de obras de infraestructura, compra de equipamiento o insumos.	Idem	1
1.1.b. Asistencia técnica o profesional, controles y vigilancia, localización geográfica y funcional de salas de elaboración, inicios de trámites de registro, necesarios para cumplimentar los requisitos mínimos que garanticen la inocuidad de los alimentos y su registro.	Idem	1
1.1.c. De exposición, difusión y/o comercialización de los alimentos artesanales.	Idem	1
1.2 Realizar convenios de asistencia y puesta en marcha de laboratorios de escuelas técnicas agroalimentarias (EFAs, IEAs, Agrotécnicas), municipios y empresas de alimentos y a futuro implantación local de técnicos y profesionales, priorizando la Residencia Bioquímica Bromatologica .	Convenio	1
1.3 Realizar actas de trabajo con municipios para que sus equipos profesionales y técnicos contribuyan y garanticen la toma de muestras de agua, alimentos, veterinarias y zoonóticas.	Convenio	1

VIII.CRONOGRAMA Y RESPONSABLES

Actividad/ Meses	Meses	Responsables
Envío del Programa de Alimentos Artesanales (PAA)	Ene	DAAyL-DSB-DSA
Tramite PAA	Ene-Feb-Mar	DSA-Subse APS-MSP-PE
Notificación a Municipios	Feb-Mar	Subsecretaria de APS - MSP
Gestión del PAA y convenios -Adhesión a la Ley	Feb-Mar	Subsecretaria de APS -MSP
Curso de capacitación técnica (Modulo 1)	Mar	Capacitación - Residencias (DAAyL)
1er Salida-capacitación a técnicos/docentes Taller 1 (T1)	Mar-Abr-May	Capacitación - Residencias (DAAyL)
1er Salida -capacitación elaboradores-Promotores(T1)	Mar-Abr-May	Capacitación - Residencias (DAAyL)
1er Salida -Inicio o continuación de trámites	Mar-Abr-May	Registros (DAAyL)
1er Salida –auditorias de inicio/ pendientes2018	Mar-Abr-May	Auditoría - Residencias (DAAyL)
1er Salida-muestreo de agua y alimentos	Mar-Abr-May	Laboratorio de Aguas y Alimentos
1er Salida -vigilancia alimentaria	Mar-Abr-May	Auditoría - Residencias (DAAyL)
1er Salida –informes	Mar-Abr-May	DAAyL
Curso de capacitación técnica (Modulo 2)	Jun	Capacitación - Residencias (DAAyL)
2da Salida -capacitación a técnicos/docentes Taller 2 (T2)	Jun-Jul-Ago	Capacitación - Residencias (DAAyL)
2da Salida -capacitación elaboradores-Promotores(T2	Jun-Jul-Ago	Capacitación - Residencias (DAAyL)
2da Salida –Inicio o continuación de trámites	Jun-Jul-Ago	Registros (DAAyL)
2da Salida–auditorias de inicio/ pendientes	Jun-Jul-Ago	Auditoría - Residencias (DAAyL)
2da Salida-muestreo de agua y alimentos	Jun-Jul-Ago	Laboratorio de Aguas y Alimentos
2da Salida -vigilancia alimentaria	Jun-Jul-Ago	Auditoría - Residencias (DAAyL)
2da Salida –informes	Jun-Jul-Ago	DAAyL
Curso de capacitación técnica (Modulo 3)	Set	Capacitación - Residencias (DAAyL)
3er Salida –capacitación atécnicos/docentes Taller 3 (T3)	Set-Oct-Nov	Capacitación - Residencias (DAAyL)
3er Salida -capacitación elaboradores-Promotores (T3)	Set-Oct-Nov	Capacitación - Residencias (DAAyL)
3er Salida Inicio o continuación de trámites	Set-Oct-Nov	Registros (DAAyL)
3er Salida–auditorias de inicio/ pendientes	Set-Oct-Nov	Auditoría - Residencias (DAAyL)
3er Salida-muestreo de agua y alimentos	Set-Oct-Nov	Laboratorio de Aguas y Alimentos
3er Salida -vigilancia alimentaria	Set-Oct-Nov	Auditoría - Residencias (DAAyL)
3er Salida –informes	Set-Oct-Nov	DAAyL
Cierre capacitaciones técnicas-elaboradores-manipuladores	Dic	Capacitación - Residencias (DAAyL)
Informe final Prog de Alimentos Artesanales 2018	Dic	DAAyL-DSB-DSA-Subse APS
Programacion Prog de Alimentos Artesanales 2019	Dic	DAAyL-DSB-DSA-SubseAPS

2.8. Elaborar y presentar informes parciales y final a las autoridades.	Informe	40

VI. PRESUPUESTO

COSTOS ESTIMATIVOS POR AÑO

Rubros	**Total por rubro**
BIENES DE CONSUMO	$ 532.995,00
BIENES DE CAPITAL	$ 327.000,00
SERVICIOS NO PERSONALES	$ 140.000,00
Total Programa	**$ 999.995,00**

VII. CALENDARIO DE ACTIVIDADES:

Actividad/ Meses	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Programación	x											
Tramite PAA	x	x	x									
Notificación a Municipios		x	x									
Gestión de convenios -Adhesión a la Ley		x	x									
Curso de capacitación técnica (Modulo 1)			x									
1er Salida -capacitación técnicos Taller 1 (T1)			x	x	x							
1er Salida -capacitación elaboradores-Promotores(T1)			x	x	x							
1er Salida -Inicio de trámites/cumplimentar pendientes			x	x	x							
1er Salida -auditorias pendientes			x	x	x							
1er Salida-tomas de muestra de agua y alimentos pendientes			x	x	x							
1er Salida -vigilancia alimentaria			x	x	x							
1er Salida –informes			x	x	x							
Curso de capacitación técnica (Modulo 2)						x						

2da Salida -capacitación técnicos Taller 2 (T2)						x	x	x				
2da Salida -capacitación elaboradores-Promotores(T2)						x	x	x				
2da Salida -Inicio de trámites/cumplimentar pendientes						x	x	x				
2da Salida-auditorías de inicio y pendientes						x	x	x				
2da Salida-tomas de muestra de agua y alimentos						x	x	x				
2da Salida -vigilancia alimentaria						x	x	x				
2da Salida –informes						x	x	x				
Curso de capacitación técnica (Modulo 3)									x			
3er Salida -capacitación técnicos Taller 3 (T3)									x	x	x	
3er Salida -capacitación elaboradores-Promotores (T3)									x	x	x	
3er Salida -Inicio de trámites/cumplimentar pendientes									x	x	x	
3er Salida-auditorías de inicio y pendientes									x	x	x	
3er Salida-tomas de muestra de agua y alimentos									x	x	x	
3er Salida -vigilancia alimentaria									x	x	x	
3er Salida –informes									x	x	x	
Cierre capacitaciones técnicas-elaboradores-manipuladores												x
Programación Programa de Alimentos Artesanales 2018												x
Informe final Programa de Alimentos Artesanales 2018												x

ACTIVIDADES Objetivo 2	Indicadores	Metas
2.1. Capacitar a los responsables locales y/o socios del programa:	Planillas y certificados	
2.1.a Técnicos y profesionales municipales y de otros organismos provinciales o nacionales.	Idem	50
2.1.b Docentes de materias de producción y elaboración de alimentos, de las escuelas técnicas agroalimentarias (EAs, IEAs, Agrotécnicas) y de terciarios relacionados a la elaboración de alimentos.	Idem	10
2.1.c. Técnicos o profesionales de organizaciones productivas como ferias francas e interferías y otras, los que podrán ser egresados de escuelas técnicas agroalimentarias.	Idem	10
2.2 Capacitar y asistir a los elaboradores de alimentos artesanales y actores de la cadena de valor agregado y manipulación.	Planillas	250
2.3. Auditar y fiscalizar las salas elaboración en conjunto con los responsables y socios locales (Municipalidades).	Actas de Auditoría	50
2.4. Realizar muestreos de agua y alimentos para estudio y análisis en el Laboratorio de Alimentos del Ministerio de Salud Pública.	Actas de toma de muestra	250
2.5. Realizar determinaciones pertinentes a los alimentos según la ley 18.284 Código Alimentario Argentino con la metodología analítica oficial.	Protocolo de Laboratorio	1500
2.6. Registrar las salas de elaboración y alimentos artesanales.	Registros	250
2.7. Realizar la vigilancia de alimentos y de los procesos de elaboración en salas registradas y a través de la red misionera de inocuidad alimentaria.	Actas y Protocolos	50

DAAyL = Div Alimentos Agua y Lab.
DSB = Departamento de Saneamiento Básico
DSA = Dirección de Saneamiento Ambiental
Subse APS = Subsecretario de Atención Primaria y Salud Ambiental
MSP = Ministro de salud Pública
PE = Poder Ejecutivo
PAA = Programa de Alimentos Artesanales

IX. EVALUACIÓN DEL PROGRAMA:

El Programa Provincial de Alimentos Artesanales será evaluado en base al cumplimiento de actividades y metas específicas para cada objetivo. Las evaluaciones se realizarán desde las diversas áreas involucradas de la Subsecretaria de Atención primaria y Salud Ambiental desde la Dirección de Saneamiento Ambiental y la Dirección de Atención Primaria y los Programas de Municipios y Comunidades Saludables y de Descentralización para la Gestión de la Atención Primaria de la Salud con el apoyo de otros organismos provinciales convenidos. Las frecuencias y periodicidad de las evaluaciones serán arbitradas en la Subsecretaria de Atención Primaria y Salud Ambiental, a este fin se utilizaran las planillas y protocolos elaborados al efecto en las Direcciones de Saneamiento Ambiental, con sus metas e indicadores.

Indicadores de evaluación del Objetivo 1:

1.1. Número de Convenios con nuevos organismos para:
   1.1.a. Gestión de recursos económicos
   1.1.b. Gestión de recursos humanos
   1.1.c. Exposición, difusión y comercialización
1.2. Número de convenios de asistencia y puesta en marcha de laboratorios de escuelas técnicas agroalimentarias (EFAs, IEAs, Agrotécnicas), municipios y empresas de alimentos.
1.3. Número de actas de trabajo con municipios para que sus equipos profesionales y técnicos tomen muestras para laboratorio.

Indicadores de evaluación del Objetivo 2:

2.1. Número de responsables locales y/o socios capacitados:

2.1.a. Técnicos y profesionales municipales y de otros organismos provinciales o nacionales.

2.1.b. Docentes de materias de producción y elaboración de alimentos, de las escuelas técnicas agroalimentarias (EAs, IEAs, Agrotécnicas) y de terciarios relacionados a la elaboración de alimentos.

2.1.c. Técnicos o profesionales de organizaciones productivas como ferias francas e interferías y otras.

2.2. Número de elaboradores de alimentos artesanales y actores de la cadena de valor agregado y manipulación capacitados.

2.3. Número de salas elaboración auditadas y fiscalizadas.

2.4. Número de muestras de agua y alimentos a estudiar.

2.5. Número de determinaciones de Laboratorio realizadas.

2.6. Número de salas y alimentos artesanales registrados.

2.7. Número de alimentos y de procesos de elaboración vigiladas.

2.8. Número de informes parciales y final presentados.

ANEXO II

ESTRUCTURA Y RECURSOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS ARTESANALES

I. ESTRUCTURA

A los fines de la ejecución del PROGRAMA, la Provincia contará con la siguiente estructura: (Ver gráfico I)

1) **Unidad Coordinadora Provincial:** Integrada por el Ministro Secretario de Salud Pública (Coordinador General), el Sr Subsecretario de Atención Primaria del Ministerio de Salud (Coordinador Operativo)

Sus funciones serán las siguientes:

• Dirigir los lineamientos estratégicos del PROGRAMA.

• Gestionar recursos que permitan fortalecer los objetivos del PROGRAMA.

• Informar al Sr. Gobernador sobre la marcha, evolución y cumplimiento de metas del PROGRAMA.

• Es función del Coordinador General (Ministro Secretario de Salud) representar al Programa y ejercer la Dirección del mismo ante los organismos y autoridades Municipales, Provinciales y Nacionales.

Es función del Coordinador Operativo delinear acciones y presidir la Mesa de Gestión Operativa del Programa

2) Mesa de gestión Operativa : Funcionará en el ámbito del Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Misiones, y estará integrado por el Subsecretario de Atención Primaria y Salud Ambiental (Coordinador Operativo) y referentes técnicos dela Dirección de Saneamiento Ambiental, el Departamento de Saneamiento Básico, la División Calidad de Alimentos Agua y Laboratorio.

La Mesa de Gestión Operativa tendrá como funciones:

• Responder a los lineamientos y normativas que determine la Unidad Coordinadora priorizando la asistencia a municipios, productores y socios locales del programa

• La definición de prioridades y formulación de proyectos de convenios con los municipios interesados en el PROGRAMA cuyos objetivos específicos se describen en el Anexo I.

• Suministrar información sobre el PROGRAMA a la comunidad y los municipios, así como también proveer la requisitoria a cumplimentar por estos para acceder al PROGRAMA.

• Recepcionar iniciativas municipales para incrementar la producción de alimentos artesanales y apoyar la comunicación y actividades de gestión municipal en el marco del PROGRAMA

• Proponer y sugerir acciones conducentes a los objetivos del PROGRAMA a la Unidad Coordinadora.

II. INSTRUMENTACIÓN

El PROGRAMA se instrumentará mediante la firma de un convenio entre el Ministerio de Salud de Provincia de Misiones y un municipio, organismos Nacional y/o Provincial, Privadoso mediante la acción directa de la coordinación operativa del Ministerio de Salud Pública.

III. RECURSOS

Las transferencias de fondos que efectúe la Provincia a favor del PROGRAMA y de los fondos asignados por los organismos Nacionales, Provinciales y Municipios participantes en virtud de los convenios suscriptos entre las partes.

Asimismo, podrá financiarse con subsidios, donaciones, contribuciones y todo otro tipo de aportes del Estado Nacional, Provincial o Municipal y/o de personas físicas o jurídicas, nacionales o extranjeras de cualquier naturaleza, que se destinen al cumplimiento del Programa.

GRAFICO I – ESTRUCTURA PARA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA



SEGUNDA SECCIÓN

EDICTOS

EDICTO: INSTITUTO PROVINCIAL DE DESARROLLO HABITACIONAL. RESOLUCIÓN DE DIRECTORIO N° 2193/18. "EXPTE. N° 08592-F-2018-FERNANDEZ LUIS SEBASTIAN -CAMBIO TITULAR S/ CAMBIO DE TITULARIDAD POR DIVORCIO VIV. IDENTIF. COMO: 70 VIV. 0/05- SECC. 22 MZ. 0042 PARCELA 0003 CALLE 89 N° 9224 PARTIDA N° 125506 (MACEVA)-PDAS-MNES." ARTÍCULO 1°: HACER LUGAR a la renuncia efectuada por la Sra. JASKOLOWSKI NATALIA VIRGINIA de la parte indivisa del condominio de la vivienda identificada como: "Obra N° 1263- Barrio 1532 70 Viv. Pdas. D-05 (R04) MACEVA- Chacra 0000 Manzana 0042- Lote 0003, Localidad de POSADAS", que fuera adjudicada oportunamente a la Sra. JASKOLOWSKI NATALIA VIRGINIA D.N.I. N° 27.205.349, y en consecuencia READJUDICAR la misma en su totalidad a favor del Sr. FERNANDEZ LUIS SEBASTIAN D.N.I. 25.876.806, continuando con el plan de amortización de cuotas establecido.- ARTÍCULO 2°: FIRME que quede la presente, instruir a la Dirección de Informática, a fin de excluir de la ficha de inscripci6n correspondiente, a la Sra. JASKOLOWSKI NATALIA VIRGINIA D.N.I. N° 27.205.349.- ARTÍCULO 3°: INSTRUIR a la Dirección de Gestión de Recupero, a que proceda a la emisión de las boletas de amortización de la vivienda en cuestión, a nombre del Sr. FERNANDEZ LUIS SEBASTIAN, continuando con el plan de pago establecido. Fdo. Directorio. IPRODHA.-

PP104078 A Pagar $660,00 E14849 V14851

EDICTO: INSTITUTO PROVINCIAL DE DESARROLLO HABITACIONAL, CITA por diez (10) días a que comparezcan a estar a derecho en las actuaciones administrativas que tramitan sobre irregularidad habitacional a las siguientes personas:

1. SOTO MARISA ISABEL: EXPTE. N° 07187-S-2018 - REG. I.PRO.D.HA. S/IRREG. HABITAC. DENOMINAC. ADM: SECC. 03-MZ. 83- NOMENCLATURA CATASTRAL: SECC. 03-MZ. 083-PARC. 06-PART. 21509-LOC. 2537/3285-CONV, 60 VIV. SOL/10 A. DEL ALLE I-1° ENT. (24VIV.) ARISTOBULO DEL VALLE-MISIONES.-
2. VERON MILTON ARIEL: EXPTE. N° 09223-V-2018 - REG. I.PRO.D.HA. S/IRREG. HABITAC. - DENOM. ADM.: MBK 047-DEPTO. 047- NOM. CATASTRAL: BARRIO 130 VIV LOCALIDAD JARDIN AMERICA-MISIONES.-
3. CARB-ALLO GRISELDA ROSANA: EXPTE. N° 09235-C-2018 REG. I.PRO.D.HA. S/IRREG. HABITACIONAL - DENOM. ADM.: SECC. 009- MZ. 0182- LOTE 1- NOM. CATASTRAL: SECC. 009- MZ. 0182. PARC. 0001-PART. 31557 B° LOCALIDAD 3196/3364-CONVERS. 10 VIV. D/10-(MACEVA)- ELDORADO.-
4. VALIENTE GERMAN ANDRES: EXPTE. N° 09224-V-2018 REG. I.PRO.D.HA. S/IRREG. HABITAC. DENOM. ADM.: MZ. 60- LOTE 0021-NOM. CATASTRAL: MZ. 060 PARC. 0021- CALLE LOS GIRASOLES I.G. CALLE N° 128- FINCA 10522- BARRIO 50 VIV. D/10-PDAS. VI (2° ENT. 20 VIV. GIOVINAZZO) ITAEMBE GUAZU PDAS.- MNES.-
5. ALEGRE MARIANA ELIZABETH: EXPTE. N° 08468-A-2018 REG. I.PRO.D.HA. S/IRREG. HABITAC. - DENOM. ADMINISTRATIVA: SECC. 0- LOTE 11 NOM. CATASTRAL: B° LOCALIDAD: 64 VIV.-1° ETAPA B° EL AUTODROMO- PDAS. Fdo. Directorio. IPRODHA.-

PP104079 A Pagar $630,00 E14849 V14851

EDICTO: La Municipalidad de San Martín, Misiones, CITA y EMPLAZA a la COOPERATIVA DE TRABAJO y CONSUMO EL ROBLE Ltda.", a estar a derecho en expedientes administrativos caratulados autos "EXPTE. 01/18 - INFORME SOBRE ESTADO DE OBRAS"; "EXPTE 02/18 INFORME SOBRE ESTADO DE OBRAS" y "EXPTE. 03/18 INFORME SOBRE ESTADO DE OBRAS", iniciados en el contexto de las obras inconclusas otorgadas mediante Licitaciones: "N° 01 año 2015"; "N° 02 año 2015" y "N° 03 año 2015". En virtud de lo precedentemente expuesto se "intima formalmente" a que en plazo perentorio e improrrogable de 15 días, proceda a culminar las obras de referencia, bajo apercibimiento de adoptar las decisiones y medidas legales que pudieran corresponder, tendientes a hacer efectivas las consecuencias previstas tanto en el Contrato de Locación de Obra, como en los Pliegos Licitatorios que lo sustentan y normas aplicables. Las actuaciones administrativas se hallan a su disposición, con el fin de que procedan a estar a derecho y efectuar todo cuanto en aclaraciones, descargo y/o defensa entiendan corresponder San Martín, Misiones 14 de Enero de 2.019. Schwartz, Daniel Omar. Intendente.-

PP104083 A Pagar $540,00 E14849 V14851

FE DE ERRATAS: Se hace constar que en las publicaciones por parte de la Administración Federal de Ingresos Públicos - Dirección Regional Posadas, de los días 21, 26 y 27 de Diciembre de 2018 en relación al ex - agente fallecido HORACIO RAUL CORBELLA D.N.I. 14.096.429, donde dice: "alcanzados por el beneficio establecido en el Artículo 18...", debe decir: "alcanzados por el beneficio establecido en el Artículo 18 del CCT. Laudo N°15/91 (T.O. Resolución S.T. N°925/10)". Posadas, 21 de Enero de 2019. Carlos Anibal Legnazzi. Jefe Oficina de Contabilidad y Logística. A/C Sección Administrativa.-

PP104087 A Pagar $80,00 V14851

LICITACIONES

PROVINCIA DE MISIONES
ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS (AFIP)

EXPEDIENTE N° EX-2018-00077135 AFIP-DVTCOM#SDGADF.-
OBRA PÚBLICA - CONTRATACION POR AJUSTE ALZADO.
NÚMERO DE PROCESO: A0KBB00000-0035-LPU18.-
ASUNTO: Adecuación y Remodelación del Edificio Sede Distrito Eldorado, Provincia de Misiones.-
MODALIDAD DE APERTURA: Etapa Única.-
VALOR DEL PLIEGO: Sin Costo.-
GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA: $ 271.660,00.-
LUGAR DE EJECUCION: Av. San Martin N° 1521 de la Ciudad de Eldorado, Provincia de Misiones.-
FECHA DE APERTURA: 25/02/2019 a las 12:00 horas.
UNICO DIA PARA REALIZAR VISITA OBLIGATORIA: 12/02/2019.-
ULTIMO DIA PARA EFECTUAR CONSULTAS POR ESCRITO: 15/02/2019.-
LUGAR DE PRESENTACIÓN DEL SOPORTE FISICO DE LA GARANTIA DE OFERTA: Dirección de Logística Departamento Administración de Compras sito en Hipólito Yrigoyen 370, Piso 5°, Oficina 5830, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Siendo la fecha y horarios límite de presentación las 16 horas del día hábil posterior a la fecha de apertura.
LUGAR DE CONSULTAS, PRESTACIÓN DE OFERTAS Y APERTURA: Mediante Portal de Compras AFIP. https://afipcompras.afip.gob.ar/
Observaciones al trámite:
Publicación por Quince (15) días TRÁMITE NORMAL.-

PP104050 A Pagar $2.400,00 E14839 V14853

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE MISIONES

SECRETARIA DE HACIENDA, FINANZAS, OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

I.PRO.D.HA.

LICITACIONES PUBLICAS
N° LIC.: 28/18.-
OBRA: Destacamento Policial "La Montada" - Barrio Villalonga - Garupá - Misiones.-
MONTO: $ 17.972.460,00.-
VALORES AL: 31/05/17.-
PRECIO PLIEGO: $ 8.500,00.-
N° LIC.: 52/18.-
OBRA: Ampliación y Refacción en la Escuela N° 37 Leandro N. Alem - Misiones - 2° Etapa.-
MONTO: $ 17.757.820,32.-
VALORES AL: 30/06/18.-
PRECIO DEL PLIEGO: $ 8.500,00.-
N° LIC.: 54/18.-
OBRA: Innovación Tecnológica y Productiva Eldorado - Misiones.-
MONTO: $ 16.600.000,00.-
VALORES AL: 31/05/17.-
PRECIO DEL PLIEGO: $ 8.300,00.-
N° LIC: 56/18.-
OBRA: Edificio Ministerio del Agro - Posadas - Mnes. 3° Etapa.-
MONTO: $ 48.875.600,00.-
VALORES AL: 28/02/18.-
PRECIO DEL PLIEGO: $ 25.000,00.-
N° LIC: 59/18.-
OBRA: Hospital Nivel II Puerto Rico - Mnes.- 1° Etapa.-
MONTO: $ 53.946.800,00.-
VALORES AL: 30/09/18.-
PRECIO DEL PLIEGO: $ 27.000,00.-
SISTEMA DE CONTRATACION: Ajuste Alzado Proyecto Ejecutivo a cargo del Oferente
RECEPCION DE OFERTAS: En Mesa de Entradas y Salidas IPRODHA, Av. Roque Pérez Nº 1743, para las licitaciones públicas del presente Llamado, hasta las 09:00 horas del día Viernes 08/02/2019.-
FECHA DE APERTURA DE OFERTAS: En Dirección de Planificación y Urbanismo el día Viernes 08/02/2019 a partir de las 09:30 horas.-
LUGAR DE CONSULTA: En Dirección de Planificación y Urbanismo, Santa Fe N°1758, 2° piso Posadas.-
VENTA DE PLIEGOS: Desde la fecha de publicación y hasta 48 horas previas a la Recepción de las Ofertas en el Dpto. Tesorería en Avda. Roque Pérez y Calle Arrechea - Posadas, Misiones.

PP104080 A Pagar $880,00 E14849 V14852

PROVINCIA DE MISIONES

DIRECCIÓN GENENRAL DE ARQUITECTURA

EXPTE. N° 3415- D-1101-17 RESOLUCIÓN N° 350/18.-

LLAMASE a LICITACIÓN PÚBLICA N° 18/17 con el objeto de contratar la ejecución de la Obra: "REMODELACIÓN PLAZA CENTRAL" Dpto.14 - Mcipio.71 - Secc.005 - Mz.0024 - Parc.0001 - SANTO PIPO - Dpto. San Ignacio Provincia de Mnes..-

PRESUPUESTO OFICIAL: $7.827.242,76 (pesos siete millones ochocientos veintisiete mil doscientos cuarenta y dos con 76/100).-

PRECIO DEL PLIEGO: $7.000 (pesos siete mil).-

FECHA DE APERTURA: 14 de Febrero de 2019.-

HORA DE APERTURA: 10:00 (diez) hs..-

LUGAR DE APERTURA: Dirección General de Arquitectura Bolívar 1256 - Ex 621 - 2° Piso - Posadas. Tel. (0376) 4447530 - 4-447528.-

ADQUISICIÓN DEL PLIEGO: Dirección General de Arquitectura Bolívar 1256 - Ex 621 - 2° Piso - Posadas. Tel. (0376) 4-447528.-

INFORMES Y CONSULTAS: Dirección General de Arquitectura Bolívar 1256 - Ex 621 - 3° Piso - Posadas. Tel. (0376) 4-447586 – 4-447486 - 4-447528.-

SC16328 E14851 V14852