



Fecha: 20/12/2022

ACLARACIÓN N° 15

En el marco de licitación pública internacional y adjudicación del Contrato de participación público-privada, por el cual la Administración Pública Contratante encarga a una persona de derecho privado, el diseño, construcción, financiamiento y operación (que incluye equipamiento, mantenimiento de la infraestructura y el equipamiento, servicios de alimentación, economato, provisión del software de control, aseo, disposición final de residuos y control de plagas) de la obra pública denominada **“Centro de Rehabilitación” con Tres Unidades de Internación de Personas Privadas de Libertad (UIPPL) N° 27, 28 y 29**, en la Localidad de Libertad, Departamento de San José, por el período de 14 años, en el marco de la Ley N° 18.786 y su Decreto reglamentario N° 17/012 de 26 de enero de 2012, modificativos y concordantes, se reúne la Comisión Técnica designada por Resolución del Ministro del Interior de 13 de diciembre de 2021 (Expediente 2021-4-1-0008179), a los efectos de responder las consultas realizadas:



Comisión Técnica LP 26/2022 PPP

CONSULTA 1: Solicitamos se nos envíe el “Ejemplo de formato para presentar el presupuesto de inversión” según se indica en la “Sección I: Pliego de condiciones Administrativas – Anexo 9”.

RESPUESTA 1: La administración no cuenta con un formato preestablecido, el mismo deberá establecer detalladamente los rubros que reflejen el monto de la inversión, indicando las tareas o actividades, así como los rubros, sub rubros (ej.: ventana, puerta, inodoro, lavamanos, cerradura, cama, luminaria, tomacorriente, etc), metraje, precio unitario y monto imponible.

CONSULTA 2: En el Anexo III “Pautas de operación” 5.1 Equipamiento y modalidad del servicio.

En el apartado “entrega de comidas” se solicita que la entrega de la alimentación sea en los accesos de cada Unidad a las PPL de forma individualizada.

Entendemos que en el transporte de la alimentación de forma individualizada desde cocina existen posibilidades de variaciones organolépticas en el alimento por el tiempo que requiere el ensamble y acondicionamiento de este, que desfavorecen las condiciones de preservación de seguridad alimentaria.

Entendemos que, si podemos llegar con la alimentación a granel, caliente, acondicionada en recipientes térmicos y ubicar estos recipientes en un área destinada en cada módulo, cercano a las celdas y poder armar allí cada bandeja con sus correspondientes ingredientes se disminuye los tiempos de exposición y manipulación del alimento sin rupturas de la cadena de temperatura y por tanto la inocuidad alimentaria.

Se consulta si es posible considerar un área para armado e individualización de las raciones en cada pabellón de alojamiento de las Unidades.



Comisión Técnica LP 26/2022 PPP

RESPUESTA 2: La contratista podrá disponer en su proyecto un área para armado e individualización de las raciones en cada módulo, que deberá ubicarse en sector controlado por la guardia, exterior al área de alojamiento de internos, y contemplará en su diseño todos los criterios de seguridad para el correcto funcionamiento.

CONSULTA 3: Área Temática N°3 – Programa Arquitectónico, Mantenimiento y Servicios. Anexo II – Pautas de Diseño y Construcción y Anexo III – Pautas de Operación.

En el anexo II.E “Programa Funcional Indicativo”, en el punto A.6.2 “Área de la Contratista – Cocina” se especifica que la misma será de 60 m², por otro lado en la página 28 del Anexo II, punto A.6.2 “Área servicios operativos – Cocina” aclara que “Dichas áreas estarán dimensionadas de acuerdo al número de raciones que se deban proporcionar para el centro”. Entendemos que el área de 60 m² es insuficiente teniendo en cuenta lo especificado en el Anexo III, punto 5.2 “Tipos de Dieta”, donde enuncia que “debe existir un menú general o dieta salud”, para lo cual es necesario contar con equipos de grandes dimensiones para cumplir con los estándares y la elaboración de más de 4 mil comidas diarias.

Se solicita que se aclare cuál es el objetivo de la cocina en este proyecto para poder dimensionarla correctamente.

RESPUESTA 3: La cocina será dimensionada de acuerdo a las necesidades especificadas en los documentos de licitación . Las áreas expresadas en el “Programa Funcional Indicativo” son dimensiones mínimas a cumplir.

CONSULTA 4: En el anexo II.E “Programa Funcional Indicativo”, el punto A.6.4 “Instalaciones para el servicio de mantenimiento edilicio” indica que el mismo estaría ubicado fuera del perímetro de seguridad. Por las condiciones y tiempo



Comisión Técnica LP 26/2022 PPP

de respuesta que se solicita para el mantenimiento y las necesidades de las unidades, se consulta si es posible que el contratista tenga parte de sus oficinas y talleres de mantenimiento dentro de zona de seguridad.

RESPUESTA 4: Tal como se indica en el Anexo II, en el punto A.6 ÁREA: DE LA CONTRATISTA: Corresponden a recintos que la Contratista determinará, dimensionará y emplazará, de acuerdo al diseño particular de servicios que establezca.

La ubicación propuesta en el proyecto deberá contemplar todos los requerimientos de seguridad necesarios para el correcto funcionamiento del centro.

CONSULTA 5: En el anexo II.E “Programa Funcional Indicativo”, en el punto A.1.2 “Alojamiento del personal penitenciario y militar” indica que se deben proyectar 300 m² para el área del Alojamiento de la guardia perimetral militar con instalación de cocina. Según los requerimientos solicitados en las páginas 22 y 23 del Anexo II, entendemos que el área es insuficiente para ubicar todos los servicios necesarios para 100 personas.

Se solicita se revean los requerimientos y las áreas de este sector.

RESPUESTA 5: Las áreas serán dimensionadas de acuerdo a las necesidades especificadas en los documentos de licitación.

Las áreas expresadas en el “Programa Funcional Indicativo” son dimensiones mínimas a cumplir.

CONSULTA 6: En el Anexo II, página 57, en el punto 7.3.8 “Sistemas constructivos – Cubiertas” se especifica que “Para el caso de las cubiertas de Hormigón armado, la impermeabilización será equivalente a una membrana



Comisión Técnica LP 26/2022 PPP

asfáltica de 4 mm con recubrimiento de aluminio”, se consulta si este requerimiento aplica también para los módulos de celdas.

RESPUESTA 6: Tal como se indica, refiere a un equivalente a cumplir.

CONSULTA 7: En el Anexo II, página 79, en el punto 10.4.3.1 “Requerimientos para Instalaciones- Módulos de Alojamiento” especifica que las celdas deben contar con un tomacorriente por cada PPL. Se consulta que características deben tener los mismos.

RESPUESTA 7: Serán tomas estandar, tres en línea tipo AVE. Deberán instalarse en cajas separadas.

CONSULTA 8: En el Anexo II, página 70, en el punto 8 “Detección de Incendio” especifica que “los interiores de las celdas deberán contar con un sistema por aspiración”. Este sistema implicaría instalar una red de cañerías sobre la cubierta de las celdas.

Se consulta ¿las mismas pueden quedar a la vista y descubiertas al exterior de las celdas?

RESPUESTA 8: El sistema deberá quedar protegido y fuera del alcance de internos, y se instalará siguiendo todas las especificaciones del fabricante, y de acuerdo a la normativa vigente.

CONSULTA 9: En el Anexo II, página 22, en el punto A.1 “Área: Alojamiento del Personal penitenciario y Militar”, describe la capacidad de cada edificio, de donde se deducen las camas que se debe tener en cada sector llegando a un total de 6 camas y 103 cuchetas.



Comisión Técnica LP 26/2022 PPP

Por otra parte, en el Anexo II.F “Equipamiento Estándar”, en las hojas 8 y 9, especifica que se deben suministrar: 4 unidades de “Camas 1 plaza” y 98 unidades de “Cama cucheta”.

Se solicita aclarar que cantidades son las correctas.

RESPUESTA 9: Tal como indica el pliego, “En el Anexo II.F. se establece un listado mínimo de componentes a los efectos de servir de guía al oferente. En tal sentido, se deberá considerar todo el equipamiento que pudiese haber sido omitido pero que fuera necesario para el correcto funcionamiento del recinto.” Se deberá considerar lo especificado en los puntos A.1.1 y A.1.2 del Anexo II

CONSULTA 10: ¿Existe algún área destinada a estacionamiento de visitas?

RESPUESTA 10: Las visitas estacionarán al exterior del Centro.

CONSULTA 11: En el Anexo II, página 78, en el punto 10.4.2.4 “Subestaciones”, especifica que “Lo procurado es que cada UIPPL (de 460 plazas), incorpore una subestación con sus respectivas protecciones mediante celdas modulares, tablero general y grupo electrógeno”.

Se consulta si se pueden ubicar las tres (o cuatro) subestaciones en un único edificio de Instalaciones ubicado al exterior del perímetro de seguridad.

RESPUESTA 11: Si.

CONSULTA 12: Se consulta si es de aplicación el Artículo 6 de la Ley 18.585 de la URSEA, donde se explicita que todas las construcciones nuevas del sector público deberán contar con un porcentaje de calentamiento de agua mediante energía solar térmica.



Comisión Técnica LP 26/2022 PPP

RESPUESTA 12: El agua caliente será precalentada a una temperatura de salida de 38°, generada por sistemas de calentamiento y acumulación en tanques intermediarios, tanques de expansión, y demás accesorios requeridos para el uso específico, a definir por el Oferente .

CONSULTA 13: En el Anexo III, punto 5.1 “Equipamiento y modalidad de servicio”, en el apartado “entrega de comidas” se solicita que la entrega de la alimentación sea en los accesos de cada Unidad de PPL. En el mismo anexo en el punto 5.5 “Mecanismo de control de la alimentación” se solicita que la contratista disponga de un mecanismo de control de la entrega oportuna y puntual del servicio. Se entiende que la distribución de la alimentación individualizada a cada PPL la realiza el contratista para lo cual las PPL se trasladarían hasta el acceso de cada Unidad.

¿Es correcta esta apreciación?

RESPUESTA 13: Tal como indica el Anexo II, “La alimentación para los internos será distribuida en carros que conserven la temperatura de los alimentos, los que llegarán a la guardia de cada Unidad para ser entregada a los internos por parte del personal designado para dicha tarea.” Los tiempos de entrega serán controladas en el punto de Guardia de cada Unidad.

CONSULTA 14: En el Anexo III, punto 5.1 “Equipamiento y modalidad de servicio”, se solicita que los utensilios y equipamiento de vajilla para las PPL mantengan la calidad de los alimentos, mantengan temperatura y contengan porciones individualizadas. Los materiales de vajilla además cumplirán con requerimientos de seguridad y sanitarios. Se entiende que el retorno de la vajilla entregada a las PPL por la contratista en cada servicio se hará por parte de personal de INR.



Comisión Técnica LP 26/2022 PPP

¿Es correcta esta apreciación?

RESPUESTA 14: Si. El personal del INR será el encargado del retorno de la vajilla y de los carros de distribución de los alimentos.

CONSULTA 15: En el Anexo II.F, punto 1.1 “Equipamiento General”, incluye que se debe suministrar un Sillón Odontológico. Se consulta si se debe suministrar también equipamiento odontológico básico como instrumentos, autoclave para esterilización, etc, o los mismos serán suministrados por ASSE.

RESPUESTA: 15: El instrumental médico odontológico será proporcionado por ASSE.