

RESOLUCIÓN N.° 527/2006.TC-SU

Sumilla: *Corresponde declarar la nulidad del proceso de selección, de conformidad con el numeral 4) del artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 084-2004-PCM.*

Lima, 24 de julio de 2006

Visto, en sesión de la Sala Única del Tribunal de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, de fecha 21 de julio de 2006, el Expediente N° 787/2006.TC, relacionado con el recurso de revisión interpuesto por el Consorcio integrado por las empresas Comercial Tres Estrellas S.A. y CEDAQUI E.I.R.L., contra la Resolución Directoral N° 334-2006-INPE-DRN-CH, respecto de la Licitación Pública N° 0001-2006-INPE/15, convocada por el Instituto Nacional Penitenciario – Dirección Regional Norte, para el suministro de alimentos preparados para los internos y personal de seguridad del E.P.S Cajamarca de la DRN - INPE; y atendiendo a los siguientes:

ANTECEDENTES:

- 1.** La Dirección Regional Norte – Chiclayo del Instituto Nacional Penitenciario –INPE–, en adelante la Entidad, con fecha 27 de febrero de 2006, convocó a la Licitación Pública N° 0001-2006-INPE/15 con el objeto de contratar el suministro de alimentos preparados para internos y personal de seguridad del Establecimiento Penitenciario Huacariz de Cajamarca, por el valor referencial de S/. 621 150,00.
- 2.** El 18 de mayo de 2006 se efectuó el acto de presentación de propuestas, admitiéndose las ofertas de 7 postores¹.
- 3.** El día 22 de mayo del año en curso, el Comité Especial declaró desierto el proceso de selección basándose en que todos los postores registraban errores en sus ofertas técnicas². El sustento

¹ Acta N° 007 de folios 202 del expediente remitido por la Entidad.

² Sexto considerando de la Resolución Directoral N° 334-2006-INPE-DNR-CH del folio 209 del anexo de los antecedentes remitidos.

de esta decisión se encuentra en el Acta N° 008 suscrita por los miembros del Comité Especial, documento que detalla los errores en que habría incurrido cada uno de los postores³.

- 4.** El 26 de mayo de 2006 el consorcio integrado por las empresas Tres Estrellas S.A. y CEDAQUI E.I.R.L., en adelante el Consorcio, presentó recurso de apelación contra la descalificación de su oferta técnica, fundamentando dicha impugnación en que los 30 menús que cada postor presentó en su oferta son una simple programación y que las especificaciones mínimas en lo relativo a calorías, proteínas, carbohidratos y grasas no es un asunto que dependa del arbitrio de cada postor sino que deben ser objeto de verificación en la etapa de ejecución de las prestaciones obligacionales, para lo cual las propias bases establecieron la evaluación permanente de la calidad de los alimentos que brinde la empresa a la que se adjudique la buena pro. Asimismo, el Consorcio manifestó que el exceso de carne de pollo que la Entidad ha señalado es de escasa magnitud en el menú detallado en forma de ejemplo, lo que no implica que ello se registrará en el momento de la efectiva prestación del servicio.

- 5.** El 7 de junio de 2006 la Entidad registró en el Sistema Electrónico de Adquisiciones y Contrataciones del Estado –SEACE- la Resolución Directoral N° 334-2006-INPE-DRN-CH, mediante la cual se declaró infundado el recurso de apelación interpuesto por el Consorcio sobre la base de los siguientes fundamentos:
 - (i)** El Consorcio no efectuó consulta ni formuló observaciones a las bases del proceso de selección, pese a que tuvo la oportunidad de hacerlo;

 - (ii)** Los 10 menús presentados por los postores debían contener los alimentos descritos en el cuadro N° 01 y 02 en relación a la frecuencia y cantidad, con lo que se descarta las afirmaciones del Consorcio;

 - (iii)** En los 10 menús de internos presentados por el Consorcio no se consignó alimentos sobre la base de leche de vaca,

³ Este documento no fue remitido por la Entidad con los antecedentes. Sin embargo figura en el SEACE registrado con fecha 23 de mayo del año en curso.

carne de gallina y mondongo según la frecuencia de consumo de las bases;

- (iv) En los 10 menús de técnicos presentados se observa que no se ha previsto la utilización de leche de vaca, menestra y mondongo, de acuerdo con las bases;
- (v) Si bien el Consorcio ha respetado el límite calórico, no ha cumplido, sin embargo, con el gramaje de carne de pollo en la elaboración de la sopa de la cena de los técnicos.

6. El día 13 de junio de 2006 el Consorcio interpuso recurso de revisión contra la Resolución Directoral N° 334-2006-INPE-DRN-CH solicitando que se revoque la declaración de desierto del proceso y se le otorgue la buena pro, reiterando los fundamentos del recurso de apelación. Añadió que las bases previeron las especificaciones técnicas mínimas de los alimentos, en lo que atañe a calorías, proteínas, carbohidratos y grasas, así como los insumos a utilizarse, asunto que no se ha dejado librado al arbitrio de cada postor, siendo en el momento de la ejecución de la prestación que deberá evaluarse el cumplimiento de los referidos requerimientos. Concluye el Consorcio manifestando que en las bases no se dispuso que los postores estaban obligados a consignar en los menús propuestos todos y cada uno de los productos o insumos a que se refieren las bases, ni tampoco se señaló la obligatoriedad de que los menús deban cumplir con las frecuencias señaladas en las bases, lo cual, además, es incongruente e imposible pues para cumplir con las frecuencias señaladas en las bases debería haberse presentado no solamente 10 menús sino por lo menos 30.

FUNDAMENTACIÓN:

1. La Licitación Pública en que ha surgido la controversia que motiva este pronunciamiento fue convocada por la Entidad para contratar el suministro de alimentos para el establecimiento penitenciario de Cajamarca. El servicio indicado tiene una serie de particularidades que deben referirse con el objeto de situar la discusión en su real contexto.

En principio, debido a que el servicio contratado tiene como propósito alimentar a internos y empleados del centro

penitenciario, la empresa a la que se adjudique la buena pro se encargará de su preparación de las raciones en el interior de dicho centro, para lo cual la Entidad puede ceder el uso de bienes muebles. La empresa adjudicataria de la buena pro, asimismo, está obligada a pagar un monto mensual por concepto de consumo de energía eléctrica.

De acuerdo con las bases, asimismo, es posible que la empresa que se encargue de la prestación del servicio utilice los servicios de los internos previamente clasificados.

- Un asunto que también debe destacarse es que las bases han contemplado diversos detalles respecto de la calidad y cantidad de los alimentos que deben prepararse y distribuirse entre los internos y personal de la Entidad. Por ejemplo, el Anexo “A-1” se dispuso que los alimentos que se proporcionen a los internos deberían cubrir diversos requerimientos, tal como se muestra a continuación:

INTERNOS E INTERNAS		Personal(Hombres y Mujeres) de Seguridad, Mantenimiento y Salud	
A.- CALORIAS TOTALES : Min. 2.425.00 Kcal. -Máx. 2.650.00 Kcal		A.-CALORIAS TOTALES: Min. 2,775.00 Kcal-Máx. 3,000.00 Kcal	
B.- % Menus de Kcal. Mínimas y Máximas		B.- % Menus de Kcal. Mínimas y Máximas	
Desayuno 25%	606.25-662.50	Desayuno 25%	693.75-750.00
Almuerzo 55 %	1333.75-1457.50	Almuerzo 45 %	1248.75-1350.00
Cena 20%	485.00-530.00	Cena 30%	832.50-900
C.- % Nutrientes de Kcal. Mínimas y Máximas		C.- % Nutrientes de Kcal. Mínimas y Máximas	
Prot. 10 -15%	242.50-a mas	Prot. 10 -15%	277.50- a mas
CHO"S 55- 60 %	133.75- a mas	CHO"S 55- 60 %	1526.25- a mas
GRASA 20-30%	485.00-795.00	GRASA 20-30%	555.00-900.00

NIÑOS(AS)

A.- CALORIAS TOTALES:Min 1,300.00 Kcal - Máx. 1,400.00 Kcal.	
B.- % Menus de Kcal. Mínimas y Máximas	
Desayuno 20%	260.00 - 280.00
Media mañana 10%	130.00 - 140.00
Almuerzo 40%	520.00 - 560.00
Media Tarde 10%	130.00 - 140.00
Cena 20%	260.00 - 280.00
C.- Gramos de Nutrientes Mínimos y Máximos	
Proteinas	30.00 - 40.00 Gr
Carbohidratos	130.00 - 180.00 Gr

- El Anexo “B” de las bases detalló los criterios de evaluación de las ofertas de los postores. Tales criterios fueron: (i) la experiencia

empresarial, que otorgaba un máximo de 38 puntos y que estaba en relación a la mayor o menor facturación; y, (ii) la disponibilidad de unidades móviles, que otorgaba hasta 12 puntos. Tanto la evaluación de la oferta técnica como la económica tenían un peso de 50 puntos.

Pese a que los factores de evaluación eran los detallados en el párrafo precedente, en el Anexo “B” se consignó un primer párrafo de acuerdo con el cual sólo serían evaluadas las ofertas que cumplieran las especificaciones técnicas mínimas. Sin embargo, las bases no señalaron de modo claro cuáles eran estas últimas. De acuerdo con lo expresado por el Comité Especial en el acta N° 009, de fecha 19 de mayo y que se exhibe en la página respectiva del SEACE, dicho órgano asumió que las especificaciones técnicas mínimas se hallaban expresadas en el numeral 4.2.1, literal H) de las bases, cuyo tenor es el siguiente:

“4.2 CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS

Cada hoja de las propuestas llevará el sello y rúbrica del postor y deben estar foliadas y correlativamente. La última hoja será firmada por el postor o su representante legal o mandatario designado para tal efecto. En caso de consorcios , está deberá ser firmada por el representante o apoderado común.

4.2.1. SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA

Conformada por los siguientes documentos:

(...)

H) Programación mínima (según formato N° 08)

- Diez (10) menús para los internos (as)
- Diez (10) menús para los técnicos (as)
- Diez (10) menús para niños (as) menores de 03 años.

Nota: La frecuencia y cantidades a utilizarse en la elaboración de los menús propuestos, deberán sujetarse al Cuadro N° 01 y 02 y del anexo A-1, de las presentes bases, del total de menús (30) presentadas por el postor deberán ser variadas. El postor que no se someta, a la programación mínima requerida solicitada líneas arriba, su propuesta se tendrá como no presentada. La frecuencia y dosificación para la elaboración de los menús de los niños(as), será a criterio del nutricionista del postor sujetándose al anexo A-1 de la presente base.” (sic).

La denominada “Programación Mínima” a que se refiere el literal H) del numeral 2.4.1 de las bases y que debía ser presentada por

los postores en los sobres de sus ofertas técnicas debía sujetarse al Formato N° 8 de las bases, que se muestra a continuación:

“

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE LOS 10 MENUS REFERENCIALES PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS)

FECHA : N° INTERNOS (AS) :01 MENU N° :

INGRED.	CANT.	UN.	P.N.	PROTEINAS		GRASAS		CARBOHIDRAT.		TOTAL
	P.B.	MED.	PERS.	GR.	CAL.	GR.	CAL.	GR.	CAL.	CAL.
DESAYUNO : ESCRIBIR EL NOMBRE DEL DESAYUNO										
TOTAL DESAYUNO :					a		e		i	1
ALMUERZO : ESCRIBIR EL NOMBRE DEL ALMUERZO										
TOTAL ALMUERZO :					b		f		j	2
CENA : ESCRIBIR EL NOMBRE DE LA CENA										
TOTAL CENA:					c		g		k	3
TOTAL					a+b+c=d		e+f+g=h		i+j+k=l	1+2+3=4

A.- CAL.TOTAL DEL MENU : 4

B.- MENUS EN CALORIAS

DESAYUNO	1
ALMUERZO	2
CENA	3

C.- NUTRIENTES TOTALES

EN CALORIAS	
PROTEINA	d
GRASA	h
CARBOH.	i

NOTA: Los menús propuestos deberán contar con los requisitos Mínimos y/o Máximos o estar dentro de dichos rangos del anexo A-1 de las presentes bases, caso contrario se tendrá como no presentada la propuesta. Además dicha relación deberá ser firmada por un Profesional Nutricionista Colegiada(o) y Habilitada(o) por el Respectivo Colegio”⁴.

- Como puede advertirse, las bases exigían a los postores que presenten 10 menús para cada grupo de destinatarios de las raciones alimenticias. Estos menús, de acuerdo con el título del Formato N° 8 eran de carácter referencial; sin embargo, en caso de que no se ajustaran a los rangos del Anexo A-1 (que se ha transcrito en el numeral 2 de la presente fundamentación), en aplicación de la nota final del Formato N° 8, originaría la descalificación del postor. Según puede notarse, pese a que el formato señala que los menús propuestos son de carácter referencial, cualquier discordancia con el Formato A-1 se penaliza con la descalificación de la oferta. Esta es una primera contradicción que debe quedar patente, de cara al juzgamiento de la eficiencia con que se ha conducido el proceso desde la etapa de redacción de las bases.

⁴ Cuadros similares se diseñaron para el caso de los menús referenciales aplicables a los niños y empleados de la Entidad. La nota que aparece al pie del cuadro se insertó al final de los 3 cuadros del formato N° 8.

- 5.** Los criterios empleados en las bases han hecho descansar gran parte de la evaluación técnica de los postores en su nivel de facturación y unidades móviles con que cuentan. Esto último puede fundadamente ser juzgado de incompleto o inconveniente, siendo posible esbozar criterios más razonables y técnicamente sustentables. La búsqueda de pulcritud conceptual del asunto, sin embargo, no puede hacernos soslayar que el objeto del proceso de selección es la satisfacción de una necesidad concreta e inmediata de la Entidad, que es elegir un contratista para que prepare los alimentos para los internos del penal de Cajamarca y el personal que labora en dicho centro. Téngase en cuenta, al respecto, que las propias bases establecieron diversos mecanismos para asegurar la calidad de los alimentos, el cumplimiento de las necesidades nutricionales, la frecuencia de utilización de los insumos y la forma en que la Entidad controlará la calidad de los alimentos, con el concurso de un nutricionista.
- 6.** Por tanto, resulta altamente cuestionable que, pese a que se trata de un servicio sujeto a permanente control y con normas claras respecto de la calidad, frecuencia y requerimientos nutricionales de los alimentos que serán preparados, el proceso haya sido declarado desierto, desperdiciándose cerca de medio año de actuaciones formales, por la aplicación de un criterio cuya formulación en las bases, como se explicó, es contradictorio, pues pese a que los menús tienen carácter referencial, cualquier inadecuación al Anexo A-1 acarrea la descalificación de los postores.
- 7.** Es necesario detenerse brevemente en el análisis de la importancia de los menús referenciales propuestos por los postores, asunto que ha sido la causa de todo el problema. En principio, no se trata propiamente de una evaluación de la solvencia técnica de los postores, pues se reduce a la formulación de 10 menús que no son, ciertamente, todos los que serán preparados durante la prestación del servicio. Efectivamente, según el numeral 1.5 de las bases el número de raciones que el adjudicatario de la buena pro entregue será de 173 010 y una muestra de 10 es ciertamente insuficiente para juzgar la solvencia técnica de los postores. En segundo lugar, tampoco puede sostenerse que se trate de una evaluación del objeto de la prestación (raciones alimenticias) pues se trata de bienes futuros. Tampoco puede sostenerse que los 10 menús referenciales circunscriben el objeto de la prestación a ser

cumplida, pues la obligación del postor no se reduce a tal número sino a 173 010 raciones en el caso de los menús para internos, como se ha señalado. Por tanto, se descarta que el postor pueda oponer el tenor del Formato N° 8 y exigir que los 10 menús propuestos delimiten su prestación respecto de los restantes 163 010 menús a entregar. Finalmente, no puede sostenerse que los 10 menús referenciales propuestos proporcionen una adecuada aproximación a la solvencia técnica de los postores, pues si ello fuera así mas bien se trataría de un criterio de calificación de la destreza de los postores, lo que propiamente hubiera conllevado al otorgamiento de puntuación.

Un requerimiento técnico mínimo es un estándar requerido por una entidad pública licitante a fin de que las ofertas de los postores se adecuen a las necesidades de ésta. Por ello, la convocatoria, que conceptualmente es una invitación a ofrecer desde la perspectiva del Derecho Civil, delimita los alcances de las futuras ofertas que presentarán los postores. Un ejemplo de ello es que si una entidad pública requiere adquirir una computadora Pentium IV de determinada capacidad de procesamiento, ello se expresará en la convocatoria y si algún postor ofrece, por ejemplo, una computadora Pentium III, será desestimada su oferta.

El proceder de la Entidad ha pretendido replicar el esquema descrito juzgando si cada uno de los 10 menús propuestos para grupo que sería atendido se adecuaba o no a lo señalado en el Anexo A-1. Resulta difícil admitir el criterio de que a partir del examen documental comparativo de únicamente 10 menús referenciales se llegue a la conclusión de que la prestación ofertada por los postores se adecua a los términos de la convocatoria. Es mucho más difícil la admisión de este criterio si se considera que la obligación que asumirá el adjudicatario de la buena pro no es una de dar, es decir, de entregar un bien existente, como el caso del ejemplo del párrafo precedente, sino que tal obligación es, mas bien, de hacer, es decir preparar 173 010 menús. Como surge patente, una aplicación mecánica del concepto *requerimientos técnicos mínimos* a obligaciones de hacer, en los que el objeto de prestación no tiene existencia actual sino que es futura (pues los menús serán preparados en el curso de

varios meses) conduce a soluciones carentes de razonabilidad, como se graficará en el numeral siguiente⁵.

8. La comparación de los menús referenciales presentados en el respectivo formato por los postores y el Anexo A-1 tuvo consecuencias devastadoras para el éxito del proceso, pues pese a que éste se había convocado hace varios meses y logró la participación de 7 postores, concluyó con una declaratoria de desierto porque **todos fueron descalificados porque se encontró defectos en la formulación de los menús propuestos y el referido anexo de las bases.**

Resulta interesante señalar, por ejemplo, que las causas de descalificación fueron entre otras, las siguientes:

POSTOR	CAUSA
Cesar A. Llontop Ch.	Menú registra sólo 15 gramos de mantequilla. Exceso de 10 gr. de jamonada en un menú. Falta de 10 gr. de fideos en tallarín. Exceso de 80 gr. de carne en un menú.
Jorge Luis Castro Vargas	Exceso de 30 gr. de atún.
Laureano García Idrogo	Falta de azúcar en un desayuno. Exceso de gramos carne de res y pollo.
Consorcio Tres estrellas S.A. – Cedaqui E.I.R.L.	Exceso de carne de pollo Falta de insumos en menús programados
Yesica L. Collantes Goicochea	Exceso de peso en el pan. Exceso de carne de res.
Polo Son's Internacional	Falta de peso de piña y membrillo en los refrescos propuestos.
La Favorita S.A.C. – La Peruana S.R.L.	Exceso de 30 gramos de mango en la ración de fruta. Exceso de 15 gramos de mortadela en el desayuno. Exceso de 1.41 gr. de proteínas. Exceso de 1.27 gr. de carbohidratos.

9. Como se puede apreciar, el problema ha sido causado por una aplicación extrema de un requisito técnico mínimo que no estuvo claramente expresado para la evaluación de los menús que,

⁵ En estos casos parece más prudente la elaboración de criterios de calificación o requisitos de postulación que incidan en el *expertise* de los postores, así como en sus antecedentes.

además, fueron denominados “referenciales”. Este criterio, por la naturaleza de la prestación, es harto discutible, razón por la que, en recientes pronunciamientos de este Colegiado se ha señalado que el juzgamiento de ofertas mediante la modalidad descrita carece de sustento por la naturaleza del servicio, tal como se expresó en la Resolución 163/2006.TC-SU⁶ y en la Resolución N° 375/2006.TC.SU⁷.

- 10.** La aplicación del criterio descrito por parte del Comité Especial, confirmado por la Entidad, ha viciado de nulidad el proceso porque la descalificación de todos los postores del proceso atenta, en este caso específico, contra el principio de libre competencia, eficiencia y economía, definidos en los numerales 2, 4 y 6 del

⁶ En esta ocasión el Tribunal señaló lo siguiente: “El carácter referencial de los menús detallados en las propuestas se condice con la naturaleza del servicio a prestar, que contiene diversas normas relativas a la calidad y composición de los alimentos que deberán suministrarse, asunto que deberá ser objeto de supervisión por parte de la Entidad. Debe tenerse presente, asimismo, que el Anexo A 1 de las bases previó las especificaciones técnicas mínimas de los alimentos en lo que atañe a las calorías, proteínas, carbohidratos y grasas, así como los insumos que deben utilizarse. Por ello, este asunto no es del arbitrio de los postores, los que se sujetan a las bases, siendo en la ejecución de las prestaciones obligacionales que se deberá evaluar que los alimentos se ciñan a los requerimientos expresados. De ahí que en la página 29 de las bases se haya dispuesto que deberá ejercerse un control periódico de la calidad de los alimentos en lo que respecta al requerimiento nutricional de las raciones, lo que estará a cargo de un nutricionista.

En suma, por más que en la oferta del postor se haya registrado un exceso de escasa magnitud en el aporte de algunos conformantes del menú referencial detallado a modo de ejemplo, ello no implica que en la ejecución de contrato se registrará el exceso indicado, no solamente por el carácter referencial del menú detallado (que es uno de los 75 que el postor ofertó), sino porque las bases contienen disposiciones expresas cuya naturaleza es de simple adhesión por parte de los postores.”

⁷ En esta ocasión el Tribunal fundamentó su decisión, entre otros, en lo siguiente: “Por tanto, haber restado puntuación al Consorcio basando tal decisión en que los menús propuestos para las fechas festivas contemplaban algunos gramos de más o menos en productos como manjar blanco, jamonada, etc. o algunos c.c. de leche revela el carácter insustancial del razonamiento empleado, cuya prestación principal se ejecutará no solamente en días festivos sino que, además, se encuentra sujeto a prescripciones detalladas que deben cumplirse en la etapa de la ejecución prestacional, ocasión en que se deberán establecer las correcciones preventivas o posteriores para que el servicio sea el adecuado, conforme las propias bases estatuyeron. Por tanto, los errores formales en aspectos referenciales no pueden primar sobre la conveniencia económica de una oferta más ventajosa, que permite ahorro de recursos al Estado, que bien pueden destinarse a valiosos fines sociales”

Artículo 3 de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, por lo que, en aplicación del artículo 57 de la Ley de la materia, tal nulidad debe ser declarada por este Tribunal. Como consecuencia de ello, corresponde que se proceda a una nueva convocatoria, en la que se aplicarán las bases que se aprueben al efecto, sin que en ningún caso proceda la utilización de criterios como los que han originado la nulidad del proceso y que han sido analizados *in extenso* en los numerales 2 al 9 de la presente.

Si bien sería deseable una decisión distinta a la declaratoria de nulidad por cuanto implica la repetición de formalidades que han insumido varios meses a la Entidad, ello es inevitable por cuanto los postores fueron apartados del proceso y retiraron sus ofertas económicas y técnicas en varios casos, por lo que es imposible restaurar las condiciones de competencia más adecuadas en tal escenario.

- 11.** Al decretarse la nulidad del proceso, carece de objeto emitir pronunciamiento respecto de los fundamentos del recurso planteado por el Consorcio, pues en las condiciones creadas por la Entidad, que eliminó por completo la competencia, no es posible adjudicar la buena pro a ningún postor. Las consecuencias económicas de la demora, derivadas de la excesiva demora en la contratación del servicio convocado son de responsabilidad de la Entidad, la que deberá proceder con la prontitud y eficiencia que las circunstancias ameritan.

Por estos fundamentos, con la intervención del Presidente del Tribunal Ing. Félix Delgado Pozo y de los señores vocales Dres. Gustavo Beramendi Galdós y Wina Isasi Berrospi, atendiendo a la reconfiguración de la Sala Única del Tribunal de Contrataciones y Adquisiciones del Estado según lo dispuesto en la Resolución N° 278-2006-CONSUCODE/PRE, expedida el 3 de julio de 2006, y de conformidad con las facultades conferidas en los artículos 53°, 59° y 61° del Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 083-2004-PCM y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 084-2004-PCM; analizados los antecedentes y luego de agotado el correspondiente debate;

LA SALA RESUELVE:

- 1.** Declarar la nulidad de la Licitación Pública N° 0001-2006-INPE/15, convocada por la Dirección Regional Norte – Chiclayo del Instituto Nacional Penitenciario –INPE, el que se retrotrae a la etapa de convocatoria, con sujeción a lo expuesto en el primer párrafo del numeral 10 del análisis de la presente resolución.
- 2.** Declarar que carece de objeto emitir pronunciamiento respecto del recurso de revisión presentado por el consorcio integrado por las empresas Comercial Tres Estrellas S.A. y CEDAQUI E.I.R.L., por los fundamentos expuestos en el análisis de la presente resolución.
- 3.** Revocar la Resolución Directoral N° 334-2006-INPE-DRN-CH.,
- 4.** Disponer la devolución de la garantía presentada para la presentación del recurso de revisión que motiva la presente resolución.
- 5.** Devolver los antecedentes administrativos a la Entidad.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

PRESIDENTE

VOCAL

VOCAL

ss.
Delgado Pozo.
Beramendi Galdós.
Isasi Berrospi.