



CONTRATO N° 87/2025

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 11/2025 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL INCAN - MODALIDAD PLATO TERMINADO - PLURIANUAL - CONTRATO ABIERTO" ID N° 471.386.-

Entre el Instituto Nacional del Cáncer – Unidad Operativa de Contrataciones N° 03, domiciliada en Ruta 2, Km 23 y 1/2 Ramal Areguá, en la ciudad de Capiatá, República del Paraguay, representada para este acto por la **DRA. JABIBI NOGUERA, Directora General, con Cédula de Identidad N° 1.357.190**, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la firma **LAKMI S.A. RUC N° 80054786-1**, domiciliada en San Cayetano e/ Buenaventura Fleitas y San Roque Gonzalez, Villa Elisa, República del Paraguay, representada para este acto por **PABLO ANTONIO AGUILAR GODOY, con Cédula de Identidad N° 4029221**, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente Contrato de la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 11/2025 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL INCAN - MODALIDAD PLATO TERMINADO - PLURIANUAL - CONTRATO ABIERTO" ID N° 471.386, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO DEL CONTRATO.

Establecer derechos y obligaciones de las partes contratantes con relación a la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 11/2025 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL INCAN - MODALIDAD PLATO TERMINADO - PLURIANUAL - CONTRATO ABIERTO" ID N° 471.386, conforme a las especificaciones técnicas y demás disposiciones del contrato.

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

- Contrato y sus adendas o modificaciones;
- El Pliego de Bases y Condiciones y sus adendas o modificaciones;
- Los datos cargados en el SICP;
- La oferta del proveedor;
- La resolución de adjudicación del contrato emitida por la contratante y su respectiva notificación.

Los documentos que forman parte del contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente.

3. IDENTIFICADOR DEL CREDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO.

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente contrato está previsto conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N°: 471.386 para el Ejercicio Fiscal 2025 y pagos de los saldos correspondientes a los Ejercicios Fiscales 2026 y 2027 se encuentran supeditados a la Aprobación del Presupuesto General de la Nación para los Ejercicios Fiscales 2026 y 2027.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.

El contrato es el resultado del procedimiento de la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 11/2025 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL INCAN - MODALIDAD PLATO TERMINADO - PLURIANUAL - CONTRATO ABIERTO" ID N° 471.386, convocado por la Unidad Operativa de Contrataciones N° 03 del Instituto Nacional del Cáncer. La adjudicación fue realizada según Acto Administrativo, Resolución D.G. INCAN N° 237/2025.

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES Y/O SERVICIOS.

ITEMS	DESCRIPCIÓN DEL BIEN / SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	FABRICANTE	PROCEDENCIA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO
1	Servicio de desayuno/merienda	UNIDAD	EVENTO	LAKMI S.A.	NACIONAL	1	11.324
2	Servicio de almuerzo/cena	UNIDAD	EVENTO	LAKMI S.A.	NACIONAL	1	26.894
3	Servicio de almuerzo/cena	UNIDAD	EVENTO	LAKMI S.A.	NACIONAL	1	26.894
4	Servicio de desayuno/merienda	UNIDAD	EVENTO	LAKMI S.A.	NACIONAL	1	10.410
5	Servicio de desayuno/merienda	UNIDAD	EVENTO	LAKMI S.A.	NACIONAL	1	9.585
6	Servicio de almuerzo/cena	UNIDAD	EVENTO	LAKMI S.A.	NACIONAL	1	25.724
7	Servicio de desayuno/merienda	UNIDAD	EVENTO	LAKMI S.A.	NACIONAL	1	14.265
8	Servicio de desayuno/merienda	UNIDAD	EVENTO	LAKMI S.A.	NACIONAL	1	25.740
9	Servicio de desayuno/merienda	UNIDAD	EVENTO	LAKMI S.A.	NACIONAL	1	11.385





Unidad Operativa de Contrataciones N° 3 - "Instituto Nacional del Cáncer"

CONTRATO N° 87/2025

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 11/2025 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL INCAN - MODALIDAD PLATO TERMINADO - PLURIANUAL - CONTRATO ABIERTO" ID N° 471.386.-

MONTO MÍNIMO	1.866.964.680
MONTO MÁXIMO	3.733.929.360

Descripción del Servicio solicitado:

El presente pedido contempla la provisión del servicio de plato terminado a pacientes internados y funcionarios de guardia del Instituto Nacional del Cáncer desde las 05:00 horas hasta las 21:30 horas, los 365 días del año.

Se deberá prestar un servicio de alimentación saludable, una atención de excelencia en un ambiente limpio, cómodo y agradable según las especificaciones técnicas detalladas.

La provisión del servicio de alimentos, deberá ajustarse a la estructura de una planificación que evite la repetición excesiva de menús. Las preparaciones de alimentos deberán ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Los alimentos serán elaborados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen cualquier sustancia que pongan en riesgo la salud de los comensales.

Gestiones que deberá cumplir la empresa adjudicada

1. Compra y gestión de alimentos, recepción, verificación y almacenamiento de la materia prima, definición de productos necesarios.
2. Mantenimiento y verificación del stock de insumos, etc., de acuerdo a los criterios establecidos.
3. Establecer la metodología y normas a seguir para la correcta manipulación, elaboración, envasado y distribución de la materia prima, garantizando que se realicen de forma inocua, teniendo en cuenta las normas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (A.P.P.C.C.), el Manual de Normas de Buenas Prácticas de Manufactura en la Manipulación de Alimentos, las normativas municipales vigentes que establezcan las condiciones higiénicas sanitarias y de buenas prácticas de manufactura así como las Directrices emanadas por el Dpto. de Alimentación y Nutrición del INCAN.
4. Elaboración, envasado y distribución de desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena, colaciones alimentarias y agua a pacientes internados y de albergue.
5. Elaboración, envasado y distribución de desayuno, almuerzo, cena y colaciones alimentarias a funcionarios de guardia con derecho a alimentación.
6. La distribución deberá realizarse según instrucciones y horario establecidos por el Dpto. de Alimentación y Nutrición del INCAN.
7. Provisión de útiles de oficina lápices, bolígrafos, borradores, papel de oficina, impresora de etiquetas térmicas y etiquetas adhesivas, necesarios para el registro de distribución de los alimentos, impresiones de menús y otros documentos necesarios.
8. Limpieza de la cocina, depósito, comedor, menajes, equipos electrodomésticos, utensilios y carros de distribución.
9. Traslado de los residuos generados de acuerdo al plan de gestión de residuos del hospital. Los productos e insumos a utilizar para dichas tareas, serán suministrados por la Empresa Adjudicada.
10. La empresa adjudicada deberá presentar dentro de su propuesta técnica, un manual de procedimiento que detalle las normas de buenas prácticas a utilizar para la prestación del servicio, además el recetario con las recetas estandarizadas de los menús a servir.
11. La empresa adjudicada deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos instalados en el área de Cocina, y proporcionar los equipos adicionales que requieran la prestación del servicio.
12. La empresa adjudicada deberá contar con un mínimo de 15 (quince) funcionarios para la prestación de los servicios, que serán distribuidos al Turno Mañana, Turno Noche y Fin de Semana, quienes deberán contar con la Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), certificados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), que serán cotejados con las planillas de IPS presentados.

Gestiones que deberá cumplir el INCAN

El Instituto Nacional del Cáncer proporcionará el espacio físico que contará con la siguiente distribución:

1. Espacio físico para la elaboración de alimentos.
2. Espacio físico para el depósito de insumos.
3. Espacio físico para comedor de funcionarios de guardia.
4. Espacio físico en el área de estacionamiento para la carga y descarga de insumos.

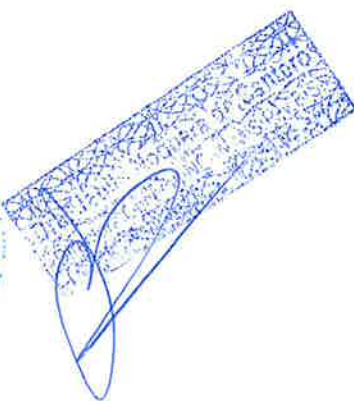
Horario de distribución de servicios a los pacientes internados y de albergue

Evento	Horario de Distribución	
	Inicio	Finalización
Desayuno	06:00 hs	06:30 hs
Media Mañana	09:00 hs	09:30 hs
Almuerzo	12:00 hs	12:30 hs
Merienda	15:30 hs	16:00 hs
Cena	18:30 hs	19:00 hs
Colación Nocturna	20:00 hs	20:30 hs

Horario de distribución de servicios a los funcionarios de guardia

Evento	Horario de Distribución	
	Inicio	Finalización
Desayuno	06:00 hs	08:30 hs
Almuerzo	11:30 hs	14:30 hs
Cena	19:00 hs	21:00 hs

Planificación del menú





CONTRATO N° 87/2025

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 11/2025 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL INCAN - MODALIDAD PLATO TERMINADO - PLURIANUAL - CONTRATO ABIERTO" ID N° 471.386.-

El Servicio de Nutrición planificará los menús semanales de los funcionarios de guardia y pacientes con patrón de 7 (siete) días cada uno, que serán variados semanalmente y adaptados según necesidad. La repetición de menús será cada 6 semanas y teniendo en cuenta las estaciones del año: verano e invierno.

La empresa no podrá realizar cambios en la planificación, a excepción de situaciones de fuerza mayor que deberá ser comunicado al Dpto. de Nutrición para su conocimiento y autorización del cambio.

Se contemplará un menú diferencial para los días festivos (festividades de fin de año: cena del 24 y almuerzo del 25 de diciembre, cena del 31 de diciembre almuerzo del 1 de enero, almuerzo y cena del 6 de enero, semana santa (jueves, viernes, domingo).

Las preparaciones a servir estarán elaboradas en base a la alimentación tradicional paraguaya y deberán estar de acuerdo a los hábitos alimentarios, preferencias y aceptación del usuario, además de las recomendaciones individuales dadas por el Dpto. de Nutrición.

Preparación de los alimentos

La alimentación para pacientes y funcionarios de guardia deberá cumplir con todas las características organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación) y con las Leyes de la Alimentación (Ley de la Cantidad, Calidad, Armonía y Adecuación).

La empresa deberá tener la capacidad de preparar un 10 % más de raciones adicionales al número total de dietas solicitadas para pacientes y funcionarios de guardia, por servicio o tiempo de alimentación diaria por cualquier incremento del número de comensales.

Las raciones de alimentos servidos deberán contar con buena presentación.

La solicitud de las dietas se hará exclusivamente por el personal del Servicio de Nutrición Clínica del Dpto. de Nutrición en los formatos correspondientes y establecidos con el Coordinador de la empresa.

La empresa deberá mantener en almacenamiento un stock mínimo de los insumos requeridos para cada tipo de dieta.

El Dpto. de Nutrición será el encargado de supervisar que los alimentos entregados y servidos por la empresa cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.

Servicio para Pacientes

Consideraciones nutricionales
La planificación del menú de pacientes debe buscar que las comidas cumplan las necesidades nutricionales de los mismos, para que esto se cumpla es necesario que el paciente ingiera lo que se le sirve, lo que se logrará con una adecuada presentación, en el horario y a la temperatura idónea. Los menús deben proporcionar al paciente una alimentación completa, equilibrada, terapéutica, variada, agradable, atractiva en su presentación, con temperatura y consistencia adecuada. La empresa adjudicada será la encargada de la planificación de los menús de pacientes, que serán convalidados, estandarizados, supervisados y aprobados por el Servicio de Nutrición. Consistirán en menús basales y en dietas terapéuticas (Blanda, Astringente, Líquida Clara, Líquida Completa, Hiperproteica, para Celiacos, para Diabéticos, para Urémicos y toda otra dieta para patología específica solicitada por el Dpto de Nutrición), en su presentación con sal e hiposódica y considerando las patologías de los pacientes, las costumbres culturales y gastronómicas de nuestro país.
Composición nutricional promedio de las dietas
Dieta basal, normal o libre: requerida por pacientes que no tienen necesidad de seguir unas pautas alimentarias fuera de las normales, es balanceada en macro y micronutrientes. Aporta calorías que el organismo requiere para su desarrollo, reparación y conservación. Dietas terapéuticas: son aquellas prescritas médicamente para contribuir al tratamiento de una patología concreta. Su planificación se ajustará de acuerdo a la patología y requerimiento del paciente. El valor calórico y la distribución de macronutrientes se adecuan a la patología específica. El menú completo ofertado se compondrá según descripciones de tablas de referencia. Los gramajes aproximados de las raciones a servir responderán a lo planificado en el menú aprobado por el Dpto. de Nutrición.
Provisión de alimentos a pacientes
La preparación de las bandejas, deberá realizarse en la cocina del hospital, sirviendo la ración y tipo de dieta indicada para cada paciente. El servicio (alimentos y agua) otorgado al paciente, deberá identificarse con etiquetas que contengan número de cama y sala, nombre de paciente, tipo de dieta, fecha y hora de provisión. La provisión de comidas y agua mineral a pacientes que ingresan luego del horario previsto para la distribución, se realizará según indicaciones del Dpto. de Nutrición. Al término de la distribución de los alimentos a los pacientes, se dará tiempo de una y media hora para proceder a levantar los utensilios en los que fueron servidos. Para la distribución de alimentos relacionados con el área de pacientes aislados o de urgencia, los utensilios (platos, vasos, cucharas, etc.) serán indefectiblemente desechables. Cuando el paciente no se encuentre en la cama que tenga asignada y no pueda alimentarse en el horario de distribución, su alimentación será servida en material térmico desechable, con su respectiva protección e identificación y dejada en el área cocina, hasta nueva indicación por parte del Dpto. de Nutrición. La entrega de alimentos se realizará de acuerdo al listado proveído por el Dpto. de Nutrición, el cual deberá ser tildado por la moza en el momento de la entrega de la bandeja al paciente

Servicio para funcionarios de guardia

Generalidades
La empresa adjudicada implementará el sistema para determinar la cantidad exacta de comensales a servir por evento y por día, en base a la planilla diaria de funcionarios con derecho a alimentación proveídos por el Dpto. de Nutrición a la Coordinadora de la empresa. El Dpto. de Nutrición no se hará responsable de confirmar la cantidad de comensales de cada comida, quedando a cargo de la empresa implementar su sistema de confirmación de raciones a producir para cada evento. El derecho de alimentación no es transferible a otro funcionario, excepto en los casos de cambio de guardia, debidamente documentados, ante su Jefatura e informados al Servicio de Nutrición. Los funcionarios serán habilitados a los servicios de provisión de alimentos según el reglamento de acceso al comedor vigente.
Menú del funcionario
En la planificación del menú de funcionarios, el Dpto. de Nutrición presentará opciones de menú estándar e hipocalórico. Así como estar preparados en caso de presentarse casos de alguna patología específicas como ser: diabético, hipertenso, celíaco, entre otros. La empresa deberá confeccionar un listado con los nombres de los funcionarios con dietas específicas cuya solicitud estará coordinada con el Dpto. de Nutrición. El menú completo ofertado se compondrá según la descripción que se detalla más adelante, a utilizar como una referencia para la empresa adjudicada. Los gramajes aproximados de las raciones a servir responderán a lo planificado en el menú aprobado por el Dpto. de Nutrición.





CONTRATO N° 87/2025

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 11/2025 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL INCAN - MODALIDAD PLATO TERMINADO - PLURIANUAL - CONTRATO ABIERTO" ID N° 471.386.-

Promedio de provisión de alimentos por evento

El promedio de provisión de alimentos para pacientes y funcionarios de guardia, por eventos se detalla en la siguiente tabla.

La misma es una referencia para el cálculo de los servicios a prestar, pudiendo ser modificado según situaciones específicas que se presenten.

Evento	Pacientes	Funcionarios de Guardia
Desayuno	100	100
Media Mañana	100	No
Almuerzo	100	Lunes a Viernes: 100 Sábado y Domingo: 80
Merienda	100	No
Cena	100	80
Colación Nocturna	100	No

Especificaciones de equipamientos

Equipo	Especificaciones
Campana extractora de vapores. Conforme requerimiento de ser necesario.	Campana que posea la capacidad mínima de disipar todo el humo y olor de la cocina. Características del Extractor de Aire: Diámetro: 30 cm o mayor. Con funciones de extracción y ventilación. Hélice: 300 mm o mayor. Peso: 6Kg o menos. Flujo: 1000 m³/hora o mayor. Rotación: 1400 rpm o mayor. Potencia: 110 W o mayor. Red de acero de Zinc. Clase de aislamiento: H (180°C). Clase de Protección: IPX2 Hélices y tubos de metal grafitado. Nivel de ruido: 63db o menor. Capacidad de extracción mínima: 672 m³/hora. Capacidad de extracción máxima: 1.344 m³/hora
Lavavajilla automático industrial. Opcional	De uso mixto (vasos y platos), acero inoxidable, con función de secado, con diferentes cestas para lavado de 40 x 40 o 50 x 50 cm, para lavar todo tipo de platos, bandejas, vasos, tazas, cubiertos, etc., interior de la máquina redondeado (ausencia de ángulos impidiendo así la acumulación de suciedad)
Visicooler. Conforme requerimiento de ser necesario.	Con capacidad mínima de 350Lts., indicador visual digital de temperaturas, luces led, con 4 a 6 parrillas montables, temperaturas de 0° a 10° C, para disponer agua, frutas, verduras, postre terminados, lácteos, carnes.
Heladera. Conforme requerimiento de ser necesario.	De acero inoxidable, con 2 puertas, con panel frontal de control de temperatura, no frost, con capacidad de al menos 400 lts. Destinado para descongelar carnes
Congeladora / freezer / Cámara. Conforme requerimiento de ser necesario.	Con panel frontal de control de temperatura, temperaturas de -5° a -20° C, de capacidad de al menos 300 lts, con luz interior, evaporación automática de agua de condensación, descongelamiento automático, gabinete con aristas redondeadas para facilitar la limpieza. Con rejillas internas desmontables. Destinado para conservar carnes
Máquina fabricadora de hielo. Opcional	Para producción de 5 a 20 kilos de hielo por día, de acero inoxidable.
Cocina industrial de 2 hornallas. Conforme requerimiento de ser necesario.	Estructura en hierro fundido con acabado de pintura epoxi. Rejillas de hierro fundido. Quemadores de 100mm de diámetro o similar. Bandeja para juntar grasa
Plancha de grillados. Opcional	Extensible, de base antiadherente, para carnes, pollo, pescados, panes, vegetales, etc.
Placas de inducción industrial. Opcional	Con 10 niveles de potencia, caja de acero inoxidable.
Hervidor de agua. Conforme requerimiento de ser necesario.	Con capacidad de 1.5 a 2 lts. de agua, con indicador de medida visible a ambos lados.
Wafflera. Opcional	Placas removibles, superficies antiadherentes, luces indicadoras de encendido.
Tostadora. Opcional	Con capacidad para tostar 4 o más panes, con bandeja colectora de migas, de acero inoxidable.
Microondas. Conforme requerimiento de ser necesario.	Uno con capacidad de 28 a 31 litros para utilizar dentro de la cocina y tres de 20 a 25 litros para el comedor. Ambos de color blanco, con panel digita
Horno eléctrico industrial. Conforme requerimiento de ser necesario.	De acero inoxidable. Varias opciones de cocción vapor, mixto, convección y regeneración, puerta con doble cristal, controlador de temperatura. Capacidad para 10 a 15 bandejas. Ruedas para fácil traslado
Multiprocesadora industrial. Conforme requerimiento de ser necesario.	Con base adherente, con función para procesar, amasar, triturar
Molino eléctrico de carnes. Conforme requerimiento de ser necesario.	Estructura de aluminio y acero inoxidable, con bandeja colectora
Mixer de mano. Conforme requerimiento de ser necesario.	Pie desmontable de acero inoxidable, potencia de 800 W o más.
Extractor de jugo. Opcional	Para producir 25 a 30 litros de jugo, para frutas y verduras de diferentes tipos.
Licuada industrial. Conforme requerimiento de ser necesario.	Vaso y carcasa de acero inoxidable, de capacidad de 4 litros.
Licuada industrial. Conforme requerimiento de ser necesario.	Vaso y carcasa de acero inoxidable, de capacidad de 2 litros.
Cafetera eléctrica Opcional	Con capacidad de 10 tazas, apagado automático, bandeja para recoger gotas residuales.
Freidora eléctrica. Conforme requerimiento de ser necesario.	Capacidad de 5 a 7 litros, con cesto y regulador de temperatura
Batidora industrial. Conforme requerimiento de ser necesario.	De acero inoxidable, 4 velocidades, capacidad 12 lts o similar
Balanza electrónica. Conforme requerimiento de ser necesario.	Con capacidad de hasta 30 kg, divisor de 5 g, batería incorporada, funciones de tara, multitara, peso, con visor digital
Balanza electrónica. Conforme requerimiento de ser necesario.	Con capacidad de hasta 5 kg, divisor de 5 g, función de tara, peso en gramos con visor digital.
Mesa de trabajo.	Mesada de acero inoxidable, patas regulables, estante inferior para menajes. De 1800 mm de largo.





Unidad Operativa de Contrataciones N° 3 - "Instituto Nacional del Cáncer"

CONTRATO N° 87/2025

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 11/2025 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL INCAN - MODALIDAD PLATO TERMINADO - PLURIANUAL - CONTRATO ABIERTO" ID N° 471.386.-

Conforme requerimiento de ser necesario.	
Impresora para etiquetas.	Impresora térmica para etiquetas adhesivas
Conforme requerimiento de ser necesario.	
Etiqueta autoadhesiva para etiquetadora.	Rollos de 700 unidades de etiquetas térmicas de 45 x 57 milímetros autoadhesivas lisas.
Conforme requerimiento de ser necesario.	
Impresora.	Impresora multifunción
Conforme requerimiento de ser necesario.	
Equipo informático.	Monitor, CPU, teclado, mouse.
Conforme requerimiento de ser necesario.	
Mesa para equipo informático.	Mesa de formica para PC de escritorio
Conforme requerimiento de ser necesario.	
Silla para escritorio.	Silla con respaldo para escritorio.
Conforme requerimiento de ser necesario.	
Carro térmico para Distribución.	Carro térmico para distribución de alimentos, de acero quirúrgico o inoxidable o plástico lavable, con capacidad de al menos 20 bandejas, con regulador de temperatura.
Conforme requerimiento de ser necesario.	
Los equipamientos serán a comodato durante la vigencia del contrato.	

Utensilios y menajes	
Platos hondos	De loza o cerámica, blanca, de 300 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.
Tazones	De loza o cerámica, blanca, tipo bowl, de 350 - 400 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.
Platos playos	De loza o cerámica, blanca, de 24 a 26 cm de diámetro. Aptos para lavavajillas y microondas.
Platos de postre	De loza o cerámica, blanca, de 10 12 cm de diámetro. Aptos para lavavajillas y microondas.
Tazas con platitos	De loza o cerámica, blanca, de 300 ml de capacidad. Aptos para lavavajillas y microondas.
Compoteras	De acrílico resistente, reutilizable, transparente, con capacidad de 350 ml. Aptos para lavavajillas y microondas.
Vasos	De acrílico resistente, reutilizables, transparentes, con capacidad de 350 ml. Aptos para lavavajillas.
Cucharas soperas	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Cucharas de postre	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Cucharas de té	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Cuchillos	De acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Tenedores	Tenedor de mesa, de acero inoxidable, aptos para lavavajillas.
Los utensilios y menajes serán a comodato durante la vigencia del contrato.	

Utensilios descartables	
Recipiente descartable tipo estuche con tapa	Según necesidad Rectangular/ circular. Estuches con tapa incorporada 100% biodegradables y compostables a base de Bagazo de caña. De 16x23cm. Apto para microondas, para alimentos semisólidos calientes de capacidad: 450 a 550 mililitros. Altura: 15 mm min/30 mm máx. con cierre hermético a presión
Recipiente térmico descartable tipo estuche con tapa descartable	Según necesidad Vaso con tapa 100% biodegradables y compostables a base de Bagazo de caña, para alimentos líquidos calientes, de capacidad útil: 300 a 350 mm diámetro de boca: 75 a 85 mm diámetro min de base: 48 mm con cierre hermético a presión al colocar la tapa, apto para microondas.
Pajita flexible con fuelle	Según necesidad Forma: Tubo con engrosamiento (fuelle) en la parte superior que le confiere flexibilidad para ingestión de líquidos calientes. Material: papel. Envase primario: funda de papel por unidad.
Cuchillo descartable	Según necesidad Cuchillo 100 % biodegradables y compostables, de 200 mm largo y 20mm ancho.
Tenedor descartable	Según necesidad Tenedor 100 % biodegradables y compostables, de 185 mm largo y 25 mm ancho.
Cuchara sopera descartable	Según necesidad Cuchara 100 % biodegradables y compostables, de 190 mm largo y 40 mm ancho.
Cucharita descartable	Según necesidad Cucharita 100 % biodegradables y compostables, de 130 mm largo y 25 mm ancho
Lámina de policloruro de vinilo (PVC)	Según necesidad Poli cloruro de vinilo (PVC) transparente, extensible, resistente y autoadherente para tapar y/o envolver alimentos. Dimensiones: 1.200 a 1.500 metros de largo, 450 a 550 mm de ancho. Envase primario: caja por unidad.
Servilleta	Según necesidad Papel absorbente biodegradable, blanco, sin olor extraño, sin impurezas ni sustancias peligrosas de 11 x 11 cm como mínimo, de 2 o 3 capas. Gramaje: 40 a 50 g. en bolsitas de plástico cerrada

Características de los alimentos adquiridos	
Endulzantes y azúcares	Azúcar. Deberá tener opción de presentación individual de 30 a 50 g. Edulcorantes, de stevia y/o sucralosa. NO CICLAMATO. Deberá tener opción de presentación individual de 1 a 5 g. Miel de abeja, de estructura cristalina fina, libre de insectos o huevos
Frutas	Frescas: en todas sus variedades como limón, naranja, lima, pomelo, frutilla, melón, manzana, durazno, pera, banana, piña, sandía, aguacate, mamón, ciruela, uvas, entre otras. Enlatadas: durazno, piña, pera, frutilla, entre otras. Deshidratadas: ciruela, uvas pasas, banana, entre otras. En buen estado de conservación, libres de mohos, coloración extraña, olor desagradable, magulladuras, parásitos o larvas
Frutas y verduras congeladas	Producto natural, sano, ausente de daño y materias extrañas, el cual ha sido sometido a un proceso térmico de ultra congelación, sin indicios de descongelamiento. Envasado y rotulado según la Norma Sanitaria vigente
Granos y leguminosas	Arroz blanco e integral: tipo I, tipo II, parborizado. Locro. Porotos: rojo, negro, san francisco, manteca, entre otros, garbanzo, arveja, soja, lenteja, entre otros. Envases libres de agujeros, rasgaduras o mordeduras. Libres de parásitos y de contaminaciones eventuales como piedras, gorgojos, etc
Grasas	Aceites comestibles de maíz, girasol, oliva, no mixtos, los mismos no deberán reutilizarse. Manteca, envasada en materiales adecuados, hecha de crema de leche pasteurizada, con o sin sal. Deberán tener opción de presentación individual. Mayonesas, envase hermético, pasteurizada y etiquetada, homogénea, sin burbujas, en su variante normal y light. Que no contengan soja ni trigo transgénico. Crema de leche pasteurizada envasada, en sus variantes: normal y liviana
Harinas y féculas	Harina blanca enriquecidas del tipo 0000 y 000, integral, de maíz, de arroz, de avena, fécula de maíz, fécula de almidón.



[Handwritten signature]



Unidad Operativa de Contrataciones N° 3 - "Instituto Nacional del Cáncer"

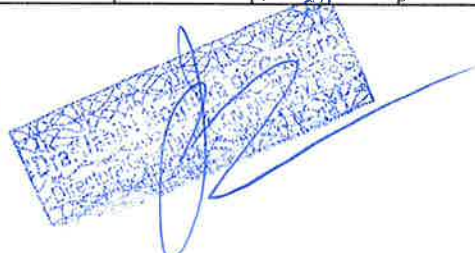
CONTRATO N° 87/2025

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 11/2025 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL INCAN - MODALIDAD PLATO TERMINADO - PLURIANUAL - CONTRATO ABIERTO" ID N° 471.386.-

Table with 2 columns: Item Name and Description. Items include Mermeladas/Dulces, Pastas, Verduras, Panes y derivados, Carne vacuna envasada, Pollo envasado, Pescados, Cerdo envasado, Embutidos, Leche envasada, Yogurt, Helados, Quesos, Huevos, Agua mineral, Sal yodada, Infusiones, Bebidas, Cacao, Semillas, and Especies.

Table titled 'Componentes de los distintos servicios' with 2 columns: Service Name and Description. Services include Desayuno y Merienda, Almuerzo y cena, Colación, and Agua.

Table with 10 columns: Evento, Grupo de Alimento, and 8 types of Diets (Básica/Basal, Blanda, Astringente, Líquida Clara, Líquida Completa, Diabético, Urémico, Hiper proteica). Rows include Desayuno y Merienda, Infusión, and Hidrato de Carbono.



Handwritten signature.



Unidad Operativa de Contrataciones N° 3 - "Instituto Nacional del Cáncer"

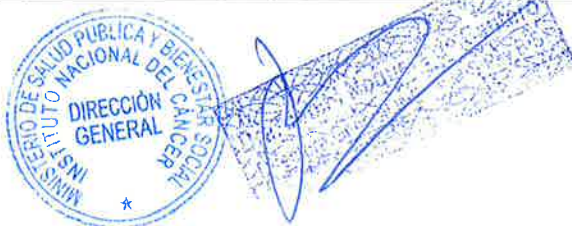
CONTRATO N° 87/2025

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 11/2025 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL INCAN - MODALIDAD PLATO TERMINADO - PLURIANUAL - CONTRATO ABIERTO" ID N° 471.386.-

	Complemento	20 g de queso untable y 20 g de mermelada normal o dietética.	20 g de queso untable y 20 g de mermelada normal o dietética.	20 g de queso untable y 20 g de mermelada dietética.		20 g de queso untable y 20 g de mermelada dietética.	20 g de mermelada dietética	20 g de queso untable y 20 g de mermelada dietética.
	Fruta	100 g en trozo o jugo.	100 g procesada.	100 g de frutas astringentes, en compota o en trozos sin cáscara.	100 gr de fruta en jugo colado (excepto cítrico).	100 g en jugo.	100 g de frutas en trozos con cáscara.	100 g en trozo o jugo.
	Endulzante	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante o azúcar.	Edulcorante.	Edulcorante o azúcar.
Colación		150 a 200 g de lácteos con o sin frutas, sándwiches de verduras con alimentos que aporten proteínas, lácteos con cereales, etc. Ej.: Sándwich de verduras y huevo.	150 a 200 g de preparaciones a base de lácteos, frutas, harinas finas, de consistencia pastosa. Con azúcar o edulcorante.		150 a 200 g de preparaciones a base de batidos de frutas con o sin lácteos, consistencia néctar y/o miel (150 g de fruta en 200 ml de líquido). Con azúcar o edulcorante.	1 taza de té con azúcar.	150 a 200 g de frutas, sándwiches de verduras con alimentos que aporten proteínas, lácteos con cereales integrales. Ej.: Sándwich pan integral de verduras y huevo.	150 a 200 g de compota de frutas astringentes, gelatinas o preparaciones a base de lácteos deslactosado con edulcorante.
Almuerzo y cena	Entrada	300 ml de sopa o 200 g de panaché.	300 ml de sopa crema o 200 g de puré de vegetales.	300 ml de sopa o 200 g de puré de vegetales astringentes.	300 ml de caldo colado.	300 ml de sopa crema.	200 g de panaché de verduras.	300 ml de sopa o 200 g de panaché.
	Plato Principal	120 a 200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 100 a 150 g de farináceos.		120 a 200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso magra, 50 a 70 g de queso Py, 150 a 150 g de farináceos no flatulentos.			120 a 200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso magra, 50 a 70 g de queso Py, 150 a 150 g de farináceos no flatulentos.	200 g de carne vacuna magra, pollo sin piel ni hueso, pescados. 100 g de farináceos.
	Jugo	250 ml de jugo de fruta diluido al 50% (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50% (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50% (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50% (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50% (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50% (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.	250 ml de jugo de fruta diluido al 50% (125 g de fruta en 250 ml de agua) endulzado con azúcar o edulcorante.
	Aceite	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.	10 g en crudo.
	Postres	A base de lácteos: 120-150 g. A base de frutas: 150 g. Dulces con queso: 60-90 g. Masas: 120-150 g	A base de lácteos: 120-150 g. A base de frutas: 150 g Procesados o en puré.	Dulces con queso: 60-90 g. Masas: 120-150 g.			150 g de compota de frutas o gelatina sin azúcar. Masas: 120-150 g.	A base de frutas: 150 g. A base de lácteos: 120-150 g. A base de frutas: 150 g Dulces con queso: 60-90 g Masas: 120-150 g.
Colación Nocturna	140 g de yogur c/ 100 g de fruta picada.	250 g de arroz c/ leche y canela PROCESADO.						

Servicio para Funcionarios de Guardia	
Desayuno	Leche entera, descremada, deslactosada, quesos tipo sándwich, untable. Frutas enteras o en forma de jugo (naranja, mamón, melón, durazno, sandía, piña, melón, etc.). Panificados blancos o integrales en todas sus variantes, chipas, cereales con o sin azúcar, pastelerías varias, mbejú. Infusiones, café normal y/o descafeinado, cocido. Azúcar o edulcorante
Almuerzo y cena	Entrada: Caldo, consomé, sopa crema o ensalada de verduras crudas o cocidas (al menos 3 colores de verduras). Plato principal: Proteínas: carne vacuna magra, pollo, pescado, cerdo, huevos, quesos, etc. Farináceos, arroz, fideo, harina de maíz, batata, mandioca, papa, legumbres, etc. Acompañamiento: 50 gramos panificados, mandioca, batata, etc. Postres variados (*) Postre a base de lácteos, frutas, cremas, pastelerías, etc. Bebida: Agua o jugo natural de frutas, gaseosas según solicitud del Servicio de Nutrición, endulzadas con azúcar o edulcorante. Aderezos: Aceite, vinagre, limón, de libre consumo. Mayonesa, mostaza, ketchup, salsa de ajo, entre otros
Servilletas, escajabientes.	

Opciones de Menú para Funcionarios de Guardia		
	Menú Normal	Menú Light
Desayuno	300 ml de jugo natural de naranja, endulzado con azúcar. 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido.	300 ml de jugo natural de naranja, endulzado con edulcorante. 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido.





Unidad Operativa de Contrataciones N° 3 - "Instituto Nacional del Cáncer"

CONTRATO N° 87/2025

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 11/2025 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL INCAN - MODALIDAD PLATO TERMINADO - PLURIANUAL - CONTRATO ABIERTO" ID N° 471.386.-

	100 g de mbejú. 15 g de azúcar. 300 ml de jugo natural de durazno, endulzado con azúcar. 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 100 g de chipitas. 15 g de azúcar	5 unidades o 60 g de galletitas integrales. 20 g de mermelada dietética. Edulcorante
	300 ml de jugo natural de pomelo, endulzado con azúcar. 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 1 mixto hecho de 2 rebanadas de pan blanco, 1 feta de queso, 1 feta de jamón, manteca para untar. 15 g de azúcar	300 ml de jugo natural de durazno, endulzado con edulcorante. 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 70 g de pan de molde integral. 20 g de queso untable. Edulcorante
	300 ml de jugo natural de naranja, endulzado con azúcar. 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 80/100 g de muffins de naranja. 15 g de azúcar	300 ml de jugo natural de naranja, endulzado con edulcorante. 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 80/100 g de muffins de naranja y avena. Edulcorante
	300 ml de jugo natural de durazno, endulzado con azúcar. 150 ml de leche entera o deslactosada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 80/100 g de torta marmolada. 15 g de azúcar.	300 ml de jugo natural de durazno, endulzado con edulcorante. 150 ml de leche descremada, con 50 ml de infusión de café, té o cocido. 80/100 g de muffins de manzana y avena. Edulcorante
Almuerzo y Cena Entrada	250 ml de sopa de zapallo. 250 ml de sopa de espinaca. 250 ml de sopa de zanahoria y acelga. 100 - 120 g de ensalada de tomate, pepino y lechuga. 100 120 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate. 100 120 g de ensalada de berro, tomate y cebolla. 100 120 g de ensalada de repollo morado, zanahoria, tomate y sésamo. 100-120 g de ensalada de remolacha, arvejas y perejil. 100 120 g de ensalada de lechuga, tomate, choclo. 100 120 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate.	250 ml de sopa de zapallo. 250 ml de sopa de espinaca. 250 ml de sopa de zanahoria y acelga. 250 ml de sopa de zapallito zuchinni y espinaca. 250 ml de sopa de acelga. 100 120 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate. 100 120 g de ensalada de berro, tomate y cebolla. 100 120 g de ensalada de repollo morado, zanahoria, tomate y sésamo. 100-120 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate.
Plato Principal	250 g de estofado de pollo, 150 g de arroz con queso. 250 g de marinera de pollo, 150 g de puré de papas. 250 g de muslo de pollo al horno, 150 g de ensalada rusa. 400 g de lasagna de pollo, queso de rallar. 250 g de milanesa de pollo, 150 g de ensalada alemana. 400 g de canelones de pollo, con salsa roja y blanca, queso de rallar. 250 g de stroganoff de pollo, 150 g de arroz frito. 300 ml de caldo de pollo, 100 g de batata. 250 g de estofado de pececito, 150 g de fideo tallarín, queso de rallar. 250 g de carne al horno, 150 g de chipa guazú. 250 g de milanesas rellenas, 150 g de puré de papas. 300 ml de soyo, 100 g tortilla. 250 g de hamburguesa a la napolitana, 150 g de arroz con queso. 250 g de estofado de carne vacuna, 150 g de polenta, queso de rallar. 250 g de picadito de carne con salsa roja, 150 g de fideo a la manteca, perejil picadito y queso de rallar. 250 g de asado a la olla, 150 g de sopa paraguaya. 400 g de estofado de carne con ñoquis, perejil picadito y queso de rallar. 400 g de ravioles de carne, con salsa blanca, perejil picadito y queso de rallar. 250 g de pececito al horno con salsa maderá, con 150 g de fideo al pesto. 250 g de costillitas de cerdo al horno, 150 g de arroz con queso. 250 g de lomo de cerdo al horno, 150 g de arroz primavera. 250 g de milanesa de tilapia, 150 g de fideo a la crema. 300 ml de sopa de porotos, 100 g de mandioca. 250 g de feichao con chorizo, 150 g de arroz frito	250 g de grille de pechuga de pollo con limón y orégano, 100 g de ensalada de tomate, pepino y lechuga. 350 g de pechuga de pollo en tiras saiteada con vegetales (cebolla, locote, zanahoria, sésamo). 250 g de muslo de pollo al horno sin piel, 120 g de ensalada de repollo, zanahoria y tomate. 250 g de grille de pechuga de pollo con cebolla, 120 g de ensalada de lechuga, remolacha y tomate. 250 g de pollo al horno con vegetales, 120 g de ensalada de pepino, zanahoria y sésamo. 250 g de grille de carne magra, 120 g de panaché de zapallito, cebolla, locote. 250 g de picadito de carne vacuna magra, 120 g de panaché de cebolla, locote, zanahoria, batata. 250 g de carne al horno, 120 g de ensalada de repollo morado, zanahoria y tomate. 250 g de hamburguesa a la napolitana, 120 g de puré de zapallo. 350 g de ensalada de poroto, locote, cebolla, tomate, perejil picadito y huevo duro. 250 g de omelette de jamón y queso, 120 g de ensalada de pepino, tomate y zanahoria. 250 g de omelette de choclo y queso, 120 g de ensalada de berro, tomate y zanahoria. 250 g de omelette de tomate y cebolla saiteada, 120 g de ensalada de lechuga, tomate, rabanito. 350 g de zapallitos rellenos de carne molida y salsa de tomate, 120g de ensalada de repollo, tomate y zanahoria. 250 g de tomates rellenos con choclo, 120 g ensalada de repollo, lechuga y tomate. 350g de lasagna de zuchinni o berenjena, 120g de ensalada de repollo, tomate y zanahoria
Postre	120 g de budín de pan. 120 g de mousse de chocolate. 120 g de flan de vainilla. 150 g de ensalada de frutas. 150 g de duraznos en almíbar. 120 g de frutillas con crema. 120 g de rodajas de piña azucaradas. 150 de naranjas en gajos. 120 g de pie de limón. 120 g de brownie	200 g de gelatina dietética. 200 g de gelatina dietética con fruta. 200 g de gelatina dietética con yogur descremado. 150 g de mandarina sin cascara. 150. g de fruta. 150 g de ensalada de fruta con edulcorante. 120 g de postres a base de leche descremada y edulcorantes
Bebidas	300 ml de jugo de natural de naranja, endulzado con azúcar. 300 ml de jugo natural de pomelo, endulzado con azúcar. 300 ml de jugo de natural de limón thaiti, endulzado con azúcar. 300 ml de jugo de natural de durazno, endulzado con azúcar. 300 ml de jugo de zanahoria y limón, -300 ml de jugo de zanahoria y naranja, endulzado con azúcar. 300 ml de jugo de remolacha y limón, endulzado con azúcar	300 ml de jugo de natural de naranja, endulzado con edulcorante. 300 ml de jugo natural de pomelo, endulzado con edulcorante. 300 ml de jugo de natural de limón thaiti, endulzado con edulcorante. 300 ml de jugo de natural de durazno, endulzado con edulcorante. 300 ml de jugo de zanahoria y limón. 300 ml de jugo de zanahoria y naranja, endulzado con edulcorante. 300 ml de jugo de remolacha y limón, endulzado con edulcorante
Acompañamiento	50 gr de panificados, tostadas, palitos, rosquitas, etc. 100 g tortilla 100 g mandioca 100 g batata	50 gr de panificados, tostadas, palitos, rosquitas, etc. 100 batata



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

CONTRATO N° 87/2025

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 11/2025 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL INCAN - MODALIDAD PLATO TERMINADO - PLURIANUAL - CONTRATO ABIERTO" ID N° 471.386.-

El Monto Mínimo es de Gs. 1.866.964.680 (guaraníes un mil ochocientos sesenta y seis millones novecientos sesenta y cuatro mil seiscientos ochenta). El Monto Máximo es de Gs. 3.733.929.360 (guaraníes tres mil setecientos treinta y tres millones novecientos veintinueve mil trescientos sesenta).

6. VIGENCIA DEL CONTRATO.

La vigencia del contrato será a partir de la fecha de la formalización del contrato hasta el 31 de diciembre del 2027.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES Y/O SERVICIOS.

Los bienes y/o servicios deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones.

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de: Lic. Laura Joy, Jefa del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional del Cáncer.

9. FORMAS Y TERMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se registrará por lo establecido en las Condiciones Contractuales del presente Pliego de Bases y Condiciones, la cual se presentará a más tardar dentro de los diez (10) días calendarios siguientes a la firma del contrato.

10. MULTAS.

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con lo establecido en el pliego de bases y condiciones. Superado el monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la contratante podrá aplicar el procedimiento de resolución de contratos de conformidad al Artículo 122 del Decreto N° 2264/25 POR LA CUAL SE REGLAMENTA LA LEY N° 7021/2022 "DE SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.

La rescisión o resolución del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 144 de la Ley N° 7021/22.

11. CAUSALES Y PROCEDIMIENTOS PARA SUSPENDER, TERMINAR O RESCINDIR.

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 7021/22, y en las Condiciones Contractuales de este pliego de bases y condiciones.

12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución del contrato se dirimirá conforme a las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las condiciones contractuales.

13. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN.

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectada por la nulidad, quedará automáticamente sin efecto de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la DNCP, debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

14. IDIOMA DEL CONTRATO.

El contrato, así como toda la correspondencia y documentos relativos al contrato, deberán ser escritos en idioma castellano. Los documentos de sustento y material impreso que formen parte del contrato, pueden estar redactados en otro idioma siempre que estén acompañados de una traducción realizada por traductor matriculado en la República del Paraguay, en sus partes pertinentes al idioma castellano y, en tal caso, dicha traducción prevalecerá para efectos de interpretación del contrato.

El proveedor correrá con todos los costos relativos a las traducciones, así como todos los riesgos derivados de la exactitud de dicha





CONTRATO N° 87/2025

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 11/2025 "CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL INCAN - MODALIDAD PLATO TERMINADO - PLURIANUAL - CONTRATO ABIERTO" ID N° 471.386.-

traducción.

En el mismo plazo indicado en el párrafo anterior, se deberá remitir a la convocante la actualización de la mencionada declaración jurada, una vez finalizada la ejecución del presente contrato.

15. SUSCRIPCIÓN.

En prueba de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la ciudad de Capiatá, República del Paraguay a los 30 días del mes de diciembre de 2025.-


PABLO ANTONIO, AGUILAR GODOY
 REPRESENTANTE LEGAL
 LAKMI S.A.
 PROVEEDOR




DRA. FABIBI NOGUERA
 DIRECTORA GENERAL
 INSTITUTO NACIONAL DEL CÁNCER
 CONTRATANTE