CAUCASIA, 23 DE SEPTIEMBRE 2026.

ESE HOSPITAL CESAR URIBE PIEDRAHITA
Radicado Entrada No.20266227
SE: 04 - SUB: 04 03
ANGELICA ARROYAVE RENGIFO
FUNCIONARIO
KELES ANTONIO ECHEVERRY VILLALBA
2026-09-24 15:51

SEÑORES

ESE HOSPITAL CESAR URIBE PIDERAHITA

OFICINA DE CONTRATACIÓN

CARRERA 20 # 1a–100 BARRIO EL MAN, CAUCASIA – ANTIOQUIA

ASUNTO: CONVOCATORIA PRIVADA 038 - 2026

OBJETO: GARANTIZAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION EN LOS PROCESOS DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y MÉDICOS INTERNOS EN TURNO DE LA E.S.E. HOSPITAL CESAR URIBE PIEDRAHITA DE CAUCASIA.

CAUCASIA, 23 DE SEPTIEMBRE 2026.

SEÑORES

ESE HOSPITAL CESAR URIBE PIDERAHITA

OFICINA DE CONTRATACIÓN

CARRERA 20 # 1a–100 BARRIO EL MAN, CAUCASIA – ANTIOQUIA

ASUNTO: CONVOCATORIA PRIVADA 038 - 2026

OBJETO: GARANTIZAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION EN LOS PROCESOS DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y MÉDICOS INTERNOS EN TURNO Y BRIGADAS EXTRAMURALES DE PYM DE LA E.S.E. HOSPITAL CESAR URIBE PIEDRAHITA DE CAUCASIA.

CAUCASIA, 23 DE SEPTIEMBRE 2026.

SEÑORES

ESE HOSPITAL CESAR URIBE PIDERAHITA

OFICINA DE CONTRATACIÓN

CARRERA 20 # 1a–100 BARRIO EL MAN, CAUCASIA – ANTIOQUIA

ASUNTO: CONVOCATORIA PRIVADA 038 - 2026

OBJETO: GARANTIZAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION EN LOS PROCESOS DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y MÉDICOS INTERNOS EN TURNO DE LA E.S.E. HOSPITAL CESAR URIBE PIEDRAHITA DE CAUCASIA.

CAUCASIA, 23 DE SEPTIEMBRE 2026.

SEÑORES

ESE HOSPITAL CESAR URIBE PIDERAHITA

OFICINA DE CONTRATACIÓN

CARRERA 20 # 1a–100 BARRIO EL MAN, CAUCASIA – ANTIOQUIA

ASUNTO: CONVOCATORIA PRIVADA 038 - 2026

OBJETO: GARANTIZAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION EN LOS PROCESOS DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y MÉDICOS INTERNOS EN TURNO Y BRIGADAS EXTRAMURALES DE PYM DE LA E.S.E. HOSPITAL CESAR URIBE PIEDRAHITA DE CAUCASIA.

Calle 57 d Número 28-29 Medellín – Antioquia
Teléfono 310 546 3880 ,
E mail solucionescorporativasayl@gmial.com

SOLUCIONES CORPORATIVAS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA S.A.S





SOLUCIONES CORPPORATIVAS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA S.A.S.

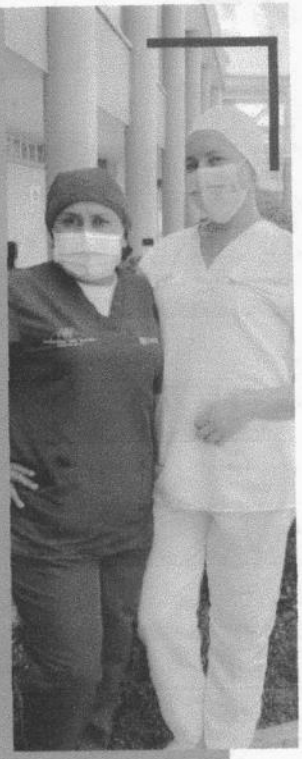
Es una organización de asesoría alimenticia y logística de limpieza para el sector de salud y otros gremios que requiera nuestros servicios.

Con prefesionales especializados en calidad, gestión humana, operaciones, normatividad alimentaria y diseño de servicio de alimetación.

Por la calidad en nuestros productos ofrecemos una respuesta oportuna a los requerimientos del cliente brindando un servicio amable con altos estandares de calidad.

MISIÓN

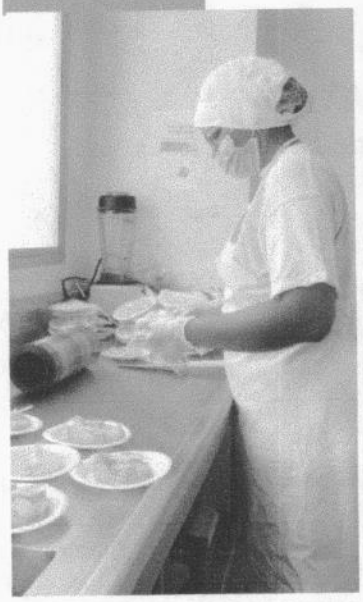
Satisfacer las necesidades de nuestros clientes, usuarios, suministrando servicios de logística y alimentos seguros con altos estándares de calidad, brindando una actitud de servicio amable y oportuno, además de contribuir con el bienestar de nuestros colaboradores, la comunidad y proveedores.



VISIÓN

Ser una compañía confiable donde tengamos presencia en la prestación de servicios de alimentación masiva y logística de limpieza.
Ser una empresa bien posicionada en el departamento de Antioquia en el giro de la alimentación, la limpieza e higiene, mediante l implementación de procesos de mejora continua enfocados hacia el cliente, el medioambiente y a nuestro capital humano .

VALORES CORPORATIVOS



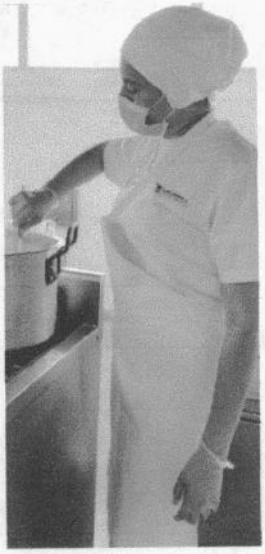
Tener una vocación de servicio, por esta razón trabajamos en nuestros valores corporativos.

- **Respeto:** Inculcar el respeto a nuestros colaboradores para tener ambientes laborales sanos respetando a cada uno sus diferentes formas de pensar.
- **Cumplimiento de las normas:** nuestros actos deben ceñirse al cumplimiento por las normas legales, las establecidas por la ley, por la organización y por nuestros clientes.
- **Honestidad:** valor que representa cada uno de nuestros colaboradores donde se encuentren en su desempeño diario en sus funciones.
  Es la conducta recta, honrada, que lleva a observar normas y compromisos, así como actual con l verdad, lo que denota sinceridad y coherencia entre lo que hacen los miembros de la empresa, lo que piensan y lo que dicen.



- **Confianza:** Como empresa trabajamos constante en este valor para darle calidad a las relaciones que establecen en el interior de la empresa, para construir un equipo sólido basado en este valor fundamental.
- **Responsabilidad:** Cualidad fundamental que debe poseer cada miembro de la empresa para el cabal desarrollo de sus funciones
- **Compromiso:** es el factor que hace que los colaboradores de la empresa se involucren tanto con su trabajo como con los objetivos y los valores de la misma. Un colaborador comprometido es alguien que siente pasión con su trabajo y da mas de lo que se espera de ella.
- **Puntualidad:** Es la capacidad que debe tener cada miembro de la empresa de cumplir el calendario previsto para el desarrollo de las actividades laborales, y no retrasar la culminación de los proyectos y compromisos.
- **Ética profesional:** es el grupo de valores y normas que surgen de la cultura de cada uno de los miembros de la empresa, y su objetivo es mejorar aspectos como el entorno con el fin de mantener un buen clima laboral, promoviendo la igualdad y el respeto a los derechos de los demás compañeros y miembros de la empresa.

POLÍTICA DE GESTIÓN



- Ofrecer una excelente actitud de servicio e insumos según las necesidades de nuestros clientes y usuarios, suministrando alimentación y servicios logísticos seguros.
- Fortalecer y fomentar en nuestros colaboradores una cultura de seguridad y salud en el trabajo para la prevención de lesiones y enfermedades.
- Contribuir a la conservación del medio ambiente mediante programas de separación de residuos en nuestras diferentes líneas.
- Hacer seguimiento a los procesos y al cumplimiento de los requisitos legales, del cliente y de la organización mejorando continuamente nuestros procesos.



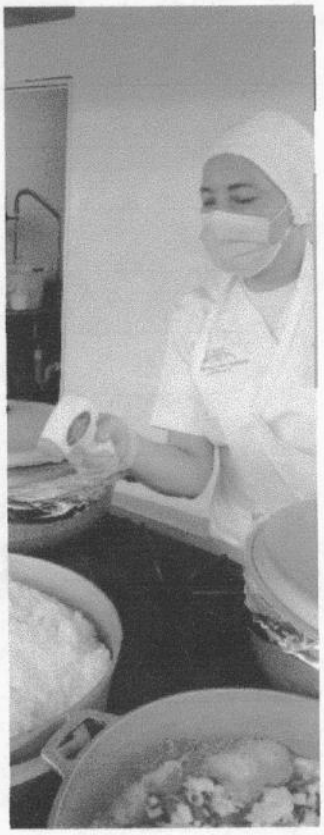
DIVISIÓN **SALUD**

- Permite varios tipos de servicios, todos ellos buscando satisfacer al cliente en todas sus necesidades, para esto cuenta con un nutricionistas y profesionales que técnicamente apoyan esta operación, adicional, nuestra promesa de servicio para esta división



ALIMENTACIÓN **PACIENTES**

- Alimentación de pacientes
  Este servicio está destinado a alimentar los pacientes hospitalizados por medio de las diferentes dietas terapeuticas. Contribuyendo así con su recuperación, pues ésta depende, en gran medida, de una sana y variada alimentación.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- Garantizar la calidad del servicio dentro de los estándares exigidos por la entidad y por el sistema General de Salud
- Mejorar las dietas ofrecidas a los pacientes con variedad de productos cumpliendo con los estándares de calidad
- Cumplir con la Normatividad establecida para los servicios de Alimentación las buenas prácticas de manufactura (BPM) y para garantizar un servicio de alta calidad
- Implementar la estandarización los procesos para mejorar las dietas establecidas
- Ofrecer un servicio cálido y oportuno a los pacientes

  Ajustar al personal para garantizar una cobertura total del servicio de alimentación.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

EN EL SERVICIO DE LAVANDERÍA



- Mejorar el servicio de Lavandería para que sea más rápido y oportuno
- Mejorar los insumos para garantizar una excelente desinfección y garantizar la seguridad del personal operativo.
- -Incrementar el personal de servicio para cubrir al 100% la operación e incluir un operario nocturno para atender el servicio de una forma eficiente
- Preservar el medio ambiente utilizando con productos Biodegradables





PERFIL DE LAS **PERSONAS**

- **SERVICIO DE ALIMENTACION**

El personal que utilizaremos estará encargado de las dietas nutricionales, deberá hacerlo teniendo en cuenta las reglas de higiene personal y seguridad industrial en las horas establecidas por el E.S.E y de conformidad con lo establecido por el personal médico y nutricionista sobre la comida que debe recibir cada paciente

Garantizaremos las capacitaciones constantes del personal, todo el personal que haga parte del proceso de alistamiento, preparación, cocción y distribución de los alimentos deberá tener su respectivo carnet de manipulación de alimentos al día





SERVICIO DE LAVANDERIA

El personal de lavandería estará capacitado en productos químicos y seguridad en el trabajo para garantizar el alistamiento de la zona de ropas.

El personal que utilizaremos estará encargado de lavar y desinfectar las prendas, deberá hacerlo teniendo en cuenta las reglas de higiene personal y seguridad industrial en las horas establecidas por el E.S.E y de conformidad con lo establecido por el personal médico y la coordinadora sobre cada paciente.

Garantizaremos las capacitaciones constantes del personal, todo el personal que haga parte del proceso de limpieza.

Se garantizará que el personal se ajuste a lo preceptuado legalmente en materia de jornada laboral a los horarios establecidos por el hospital con jornadas de 8 horas de domingo a domingo con un día compensatorio a la semana.

MINUTAS

- Realizaremos la estandarización de las dietas terapeutas y normales (minuta patrón) con el fin de agilizar cada una de las actividades que realizan el servicio de alimentación y garantizar que el aporte kilocalorías y nutrientes sea el adecuado para cada uno de los pacientes y sus diferentes patologías
- Diariamente el servicio estará pendiente de la minuta para el aislamiento de los productos que se requieran para el siguiente menú del día
- Los productos utilizados en el mercado para proveer los víveres necesarios en el proceso de preparación será de un periodo de un mes en los alimentos que tengan como duración promedio este tiempo y en lo que concierne a frutas o alimentos que por su composición, su duración sea corta entiéndase como corta una semana, el periodo será por semanas , sin embargo podrá variar según los servicios prestados
- No se recalentaran en más de una ocasión, ni almacenar (incluso en nevera) los alimentos recalentados y durante la elaboración de comidas nunca se debe utilizarlos mismos utensilios para alimentos crudos y cocinados
- Cada vez que se tenga que probar un alimento para ratificar su sabor se utilizaran cubiertos limpios, limpieza de frutas debido a que pueden tener pesticidas que se ingieren y pueden ocasionar trastornos, limpieza de verduras con hipoclorito y después lavarlas con abundante agua
- La presentación del plato será debida forma de cubierto con papel plástico trasparente
- Adicionalmente se tomará todas las observaciones y directrices que durante el desarrollo del control le imparta el E.S.E

ANÁLISIS QUÍMICO

- Un análisis químico es el conjunto de técnicas y procedimientos empleados en muchos campos de la ciencia para identificar y cuantificar la composición química de una sustancia mediante diferentes métodos. En el sector alimentario el análisis químico se usa para determinar si un alimento tiene la cantidad correcta de grasa bruta, hidratos de carbono, almidón, ácidos grasos o colorantes, entre otras sustancias. Estos análisis químicos son realizados por laboratorios independientes que permiten a los fabricantes de alimentos etiquetar sus alimentos.

¡QUÉ ES LA ALIMENTACIÓN

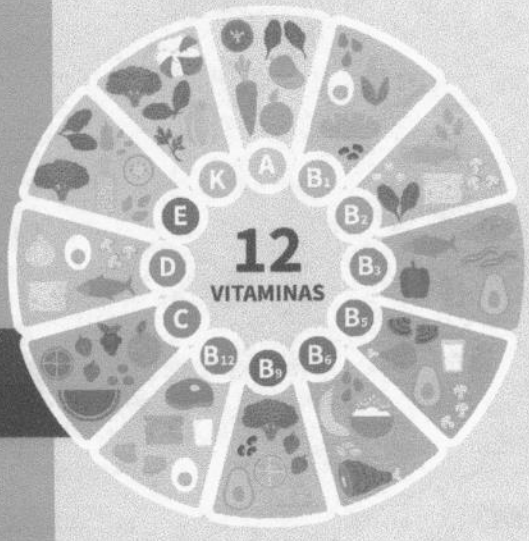
SEGÚN LA OMS

- **ALIMENTACIÓN:** proceso consciente y voluntario que consiste en el acto de ingerir alimentos para satisfacer la necesidad de comer. **ALIMENTACIÓN SALUDABLE:** es aquella que aporta todos los nutrientes esenciales y la energía que cada persona necesita para mantenerse sano.
- **¿Qué es un interno en el hospital?**
  Estudiantes de medicina, internos o residentes: son médicos en proceso de formación o médicos que se están especializando en alguna rama de la medicina.

Fuente: Google

La alimentación es la ingestión de alimento por parte de los organismos para proveerse de sus necesidades alimenticias, fundamentalmente para conseguir energía y desarrollarse. Brindaremos una alimentación balanceada de acuerdo a las necesidades que se presenten para los internos del hospital.

TENDREMOS COMO BASE A RUEDA NUTRICIONAL ▶



EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
ESTARÍA COMPUESTO POR:

	SERVICIO DE ALIMENTACION - ALMUERZO Y CENA	GRAMOS
1	SOPA	80 GR
1	PLATO FUERTE	80 GR
	CARNE, POLLO, PESCADO, CERDO	120 GR
	HARINA ARROZ	80 A 100 GR COCIDO
	ACOMPAÑANTES	40 GR
1	PORCION DE ENSALADA VARIADA	80 GR
1	JUGO DE FRUTA	7 ONZAS



SOLUCIONES CORPORATIVAS DE
ALIMENTACION Y LIMPIEZA S.A.S

Dirección: xxx # 0000 - **Contacto:** 000000000000
www.xxxxxxxxx.com.co

ANEXO 2 - CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Medellín 22 de septiembre 2026

Señores
HOSPITAL CÉSAR URIBE PIEDRAHITA DE CAUCASIA
Caucasia

REFERENCIA: CONVOCATORIA PRIVADA No. 038 de 2026

Nosotros los suscritos: SOLUCIONES CORPORATIVAS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA S.A.S de acuerdo con las bases de la presente Contratación, hacemos la siguiente oferta para CONVOCATORIA PRIVADA No. 038 de 2026 y, en caso que nos sea adjudicada por la E.S.E Hospital César Uribe Piedrahita, nos comprometemos a firmar el contrato correspondiente.

Declaramos así mismo:

- He (hemos) estudiado cuidadosamente los documentos de la convocatoria y renuncio (amos) a cualquier reclamación por ignorancia o errónea interpretación de los mismos.
- He (hemos) revisado detenidamente la propuesta adjunta y no contiene ningún error u omisión y cualquier omisión, contradicción o declaración debe interpretarse de la manera que resulte compatible con los términos y condiciones del proceso de convocatoria privada dentro del cual se presenta la misma y, aceptamos expresa y explícitamente que así se interprete nuestra propuesta.
- La propuesta que presento (amos) es irrevocable e incondicional y obliga insubordinadamente al(os) proponente(s) que represento.
- Acepto(amos) y reconozco(cemos) que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra oferta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como futuros contratistas, y renunciamos a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.
- No me (nos) encuentro (encontramos) incurso(s) en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidades establecidas en las normas legales pertinentes.
- He (hemos) recibido las siguientes adendas a la convocatoria privada de fecha _____.
- He (hemos) recibido todas las respuestas a las consultas formuladas durante el plazo de la convocatoria.

- En la eventualidad de que me sea adjudicado el objeto del contrato en la convocatoria de la referencia, me comprometo a:
- Establecer y presentar oportunamente al HOSPITAL CÉSAR URIBE PIEDRAHITA DE CAUCASIA, las garantías contractuales.
- Realizar dentro del plazo máximo que fije el HOSPITAL CÉSAR URIBE PIEDRAHITA DE CAUCASIA, todos los trámites necesarios para la firma y legalización del contrato resultante.
- Ejecutar el objeto del contrato, de acuerdo con los términos y condiciones de la convocatoria correspondiente y con lo establecido en la propuesta adjunta.
- Cumplir con los plazos establecidos por el HOSPITAL CÉSAR URIBE PIEDRAHITA DE CAUCASIA para la ejecución del objeto del contrato.

Atentamente,

ARTURO CASTRO ARISMENDI
Representante Legal
Soluciones Corporativas de Alimentación y Limpieza S.A.S
NIT 901.432.065

SOLUCIONES CORPORATIVAS DE
ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA S.A.S

Medellín 23 de Septiembre de 2026

PROPUESTA ECONOMICA

DESCRIPCION	CANTIDAD CAMAS	VALOR DIARIO * CAMA	VALOR MENSUAL * CAMA	VALOR SUB TOTAL MENSUAL * CAMA	TIEMPO EN MESES	VLR. TOTAL
CAMAS * 3 SERVICIOS	142	$50.085	$1.502.550	$213.362.100	3	$640.086.300

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD ALMUERZOS DIARIOS	VALOR UNITARIO	VALOR MES	TIEMPO MESES	VALOR TOTAL
ALIMENTACION INTERNOS	30	16.800	504.000	3	$1.512.000

VALOR TOTAL CAMAS	VALOR TOTAL INTERNOS	TOTAL
$640.086.300	$1.512.000	$ 641.598.300

Arturo Castro Arismendi
Representante Legal
Soluciones corporativas de alimentación y limpieza s.a.s.

Calle 57 d Número 28-29
Medellín – Antioquia
Teléfono 310 546 3880
E mail solucionescorporativasay1@gmial.com

SOLUCIONES CORPORATIVAS DE
ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA S.A.S

ANEXO 1 - ANEXO TÉCNICO

GARANTIZAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION EN LOS PROCESOS DE URGENCIAS, HOSPITALIZACIÓN Y MÉDICOS INTERNOS EN TURNO DE LA E.S.E. HOSPITAL CESAR URIBE PIEDRAHITA DE CAUCASIA

$ 641.598.300.oo

Profesión	Cantidad	Requisitos
Operarias de Alimentación.	16	• Hoja de vida (Según modelo de función pública) y tradicional • Fotocopia de la cedula. • RUT • Fotocopia de diploma de grado. • Fotocopia del acta de grado. • Antecedentes disciplinarios • Antecedentes Fiscales • Antecedentes judiciales • Medidas correctivas. • Curso de manipulación de alimentos • Esquemas de Vacunación

Con el objetivo de cumplir y prevenir los riesgos a los usuarios, el contratista deberá presentar ciclo de minutas para el suministro de alimentos apropiados a los pacientes hospitalizados.

ASEO, HIGIENE Y DESINFECCION. Deberá presentar programa de limpieza y desinfección teniendo en cuenta productos y concentraciones reglamentarias para superficies (techos, paredes, mesones, pisos, equipos, utensilios y alimentos etc.). Cumplir con lo reglamentado por el área de Gestión Ambiental.

Calle 57 d Número 28-29
Medellín – Antioquia
Teléfono 310 546 3880
E mail solucionescorporativasayl@gmial.com

SOLUCIONES CORPORATIVAS DE
ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA S.A.S

CONDICIONES DE PROCESO IDONEIDAD Y SANIDAD: El personal encargado de la prestación del servicio debe llenar los requisitos de idoneidad y sanidad requerida por las autoridades competentes de salud para esta clase de servicio y en el momento de iniciar la ejecución del contrato deben contar con el certificado de manipulación de alimentos expedido por autoridad competente:

- Certificado medico
- Coprológico seriado
- Cultivo nasofaríngeo y KOH en uñas
- Serología
- Vacunas (Influenza, tétano, Varicela, Hepatitis A y B y Covid 19) al inicio del contrato, mínimo una sola dosis y durante el transcurso de la ejecución del contrato deberá completar las demás dosis y refuerzos. • Cumplimiento con el Sistema General de Salud (EPS, ARL, Pensiones)

Los exámenes se deberán practicar cada seis meses, cada que se vincule personal nuevo al servicio e informarlos a la supervisión del contrato.

Así mismo, se solicita que el proponente ofrezca como mínimo las siguientes dietas con las características definidas:

Indicación principal	Dieta	Energía	Proteínas
Basales	Normal	2.351	101
	Hiperproteica	2.399	110
	Neutropénica	2.417	102
	Ingreso	2.338	98
Diabetes	Diabética 1.000 kcal	1.440	76
	Diabética 1.500 kcal	1.918	98
	Diabética 2.000 kcal	2.539	117
Dificultad masticación	Odontológica	2.376	102
	Odontológica diabética	1.821	99
	Odontológica sin grasa	2.152	104
Disfagia	Túrmix	1.422	58
	Túrmix astringente	934	35
	Túrmix astringente diabética	722	39
	Túrmix bariátrica	978	53

Calle 57 d Número 28-29
Medellín – Antioquia
Teléfono 310 546 3880
E mail solucionescorporativasayl@gmial.com

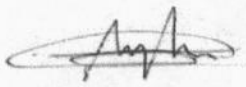
SOLUCIONES CORPORATIVAS DE
ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA S.A.S

	Túrmix diabético	1.149	59
	Túrmix hemodiálisis	875	40
	Túrmix hemodiálisis astringente	958	36
	Túrmix hemodiálisis diabético	895	46
	Túrmix pastoso	1.435	67
	Túrmix pastoso diabético	1.365	72
	Túrmix sin grasa	1.165	58
Diarrea	Astringente	1.776	70
	Astringente diabética	1.641	69
	Astringente hemodiálisis	1.739	64
Patología digestiva	Gastrectomizado	2.162	89
	Hemorragias ocultas en heces	2.159	80
	Protección gástrica	2.014	93
	Protección hepática	2.104	94
	Pobre en residuos	1.730	91
	Rica en residuos	2.521	100
	Sin gluten	2.221	98
	Uro, colono y enema (preparación)	1.387	49
Insuficiencia renal	Baja en potasio	1.759	73
	Baja en proteínas	1.987	79
	Diabética baja en potasio	1.767	80
	Hemodiálisis	1.886	84
	Hemodiálisis diabética	1.833	83
Tolerancia 1 postcirugía	Líquida	331	14
	Líquida astringente	182	0
	Líquida bariátrica	118	0
	Líquida diabética	262	14
	Líquida fría	578	15
Tolerancia 2 postcirugía	Semiblanda	1.028	33
	Semiblanda astringente	734	16

Calle 57 d Número 28-29
Medellín – Antioquia
Teléfono 310 546 3880
E mail solucionescorporativasayl@gmial.com

SOLUCIONES CORPORATIVAS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA S.A.S

	Semiblanda bariátrica	727	23
	Semiblanda diabética	876	34
	Semiblanda sin grasa	818	31
Tolerancia 3 cirugía	Fácil digestión	2.057	96
	Fácil digestión diabética	1.576	86
	Fácil digestión baja en grasa y colesterol	1.859	86
Otras	Pobre en grasa y colesterol	2.199	103
	Pobre en purinas	2.233	97
	Étnica no cerdo	2.208	102
	Vegetariana	2.385	74



Arturo Castro Arismendi
Representante Legal
Soluciones corporativas de alimentación y limpieza s.a.s.

Calle 57 d Número 28-29
Medellín – Antioquia
Teléfono 310 546 3880
E mail solucionescorporativasayl@gmial.com

100

SOLUCIONES CORPORATIVAS DE
ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA S.A.S

Anexo 3 - Compromiso anticorrupción

MEDELLIN 23 DE SEPTIEMBRE 2026

Señores

ESE HOSPITAL CESAR URIBE PIEDRAHITA
Caucasia - Antioquia

REFERENCIA: CONVOCATORIA PRIVADA No. 038 de 2026

Proceso de Contratación ARTURO CASTRO ARISMENDI identificado como aparece al pie de mi firma, SOLUCIONES CORPORATIVAS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA S.A.S manifiesto que:

1. Apoyamos la acción del Estado colombiano y de HOSPITAL CESAR URIBE PUEDRAHITA para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.
2. No estamos en causal de inhabilidad alguna para celebrar el contrato objeto del Proceso de Contratación CONVOCATORIA PRIVADA No. 038 de 2026
3. Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.
4. Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el Proceso de Contratación CONVOCATORIA PRIVADA No. 038 de 2026
5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre el Proceso de Contratación [Insertar información] nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.
6. Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.
7. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

En constancia de lo anterior firmo este documento a los 23 días del mes de Septiembre dé 2026

Arturo Castro Arismendi
Representante Legal
Soluciones corporativas de alimentación y limpieza s.a.s.

Calle 57 d Número 28-29
Medellín – Antioquia
Teléfono 310 546 3880
E mail solucionescorporativasayl@gmial.com