

	GOBERNACIÓN DEL TOLIMA SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: FOR-DE-002
			Versión: 02
	MACROPROCESO:	DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO	Pág. 1 de 2
	ACTA N° 02		Vigente desde: 02/12/2013

OBJETIVO DE LA REUNION:		SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE EQUIPOS DE PANADERIA Y ASADERO EN COIBA - PICAÑELA	
FECHA:	7 de noviembre de 2022	HORA:	8:00 a.m.
LUGAR:	Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué COIBA Picalaña		
REDACTADA POR:	Julio Rojas – Contratista Secretaria del Interior		

AVANCE DE LA META GP2MP4: SERVICIO DE RESOCIALIZACIÓN PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD

La secretaria del Interior en el marco del proyecto "Apoyo al proceso de resocialización de las personas privadas de la libertad a través del fortalecimiento de unidades productivas" realizo la entrega de equipos de panadería y asadero al Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué COIBA Picalaña. Dicho establecimiento se comprometió a que una vez recibidos los elementos relacionados en la Tabla 1:

1. Se realizarían las acciones pertinentes y necesarias internas dentro del marco de su competencia para la implementación de los equipos, teniendo en cuenta sus características técnicas.
2. Dispondrían de un lugar apto dentro del establecimiento penitenciario para la implementación del proyecto y la ubicación de cada uno de los equipos entregados.

Por esta razón, la Secretaria del Interior el 7 de noviembre del 2022, realizo una visita al establecimiento penitenciario para documentar cual es el estado actual de los equipos y que uso se le están dando a los mismos. Por lo tanto, el Secretario del Interior del Tolima, el Director del COIBA Picalaña, y funcionarios tanto de la Gobernación del Tolima como del Establecimiento Carcelario, hicieron un recorrido por la instalaciones del COIBA, para verificar cual es el uso que le están dando a los elementos entregados por la Secretaria del Interior al INPEC, con el fin de fortalecer las actividades productivas de las personas privadas de la libertad.

	GOBERNACIÓN DEL TOLIMA SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: FOR-DE-002
			Versión: 02
	MACROPROCESO:	DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO	Pág. 2 de 2
	ACTA N° 02		Vigente desde: 02/12/2013



En este registro se encontró, que los equipos no han sido ingresado por el almacén del establecimiento debido a tramites internos del INPEC. Sin embargo, el almacenista del Complejo Carcelario y Penitenciario COIBA, está adelantando los trámites correspondientes con la Regional Central para el ingreso de todos los elementos entregados por la Gobernación del Tolima.

Del mismo modo, se pudo evidenciar que los compromisos adquiridos por parte del contratista no han sido cumplidos en su totalidad y que este deberá dejar instalado y en funcionamiento el homo rotatorio para 18 latas, el homo asador para carne a la llanera, la nevera vertical y el cuarto de crecimiento en la parte interna del establecimiento donde se encuentra funcionando las actividades productivas.

Adicionalmente, entre las partes interesadas se propone realizar una feria institucional con la Gobernación del Tolima, para que las personas privadas de la libertad puedan mostrar y vender sus productos. Para esta feria, se pretende involucrar a más secretarías de la Gobernación del Tolima para fortalecer la comercialización y cadenas de producción de estas actividades productivas.

Tabla 1.

No	Detalle	Cantidad
----	---------	----------

	GOBERNACIÓN DEL TOLIMA SISTEMA INTEGRADO DE GESTION		Código: FOR-DE-002
			Versión: 02
	MACROPROCESO:	DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO	Pág. 3 de 2
	ACTA N° 02		Vigente desde: 02/12/2013

1	Horno Rotatorio para 18 latas con frente exterior construido en acero inoxidable opaco, los lados y espaldas exteriores contruidos en acero opaco, el interior en acero inoxidable opaco, equipado con control de temperatura y quemador a gas natural, propano o ACPM, gancho para subir el carro y compatible para latas estándar de 46 x 66 cms.	1
2	Cuarto de Crecimiento con tanque de alimentación automática de agua. Fabricado en lámina de acero Inoxidable; un bombillo piloto indica cuando las resistencias están funcionando las cuales calientan el agua contenida en un recipiente de acero inoxidable que se encuentra en la parte inferior central. El vapor producido es el necesario para acelerar el crecimiento de la masa y evitar que el pan se encascare, aligerando la producción	1
3	Nevera Vertical una sección, 23 pie cúbicos de capacidad (3) repisas, montado en la parte superior independiente sistema de refrigeración, sistema de control digital, puerta de cierre automático ajustable, seguros para puertas, 304 de acero inoxidable interior & 430 de acero inoxidable exterior, (4) 10.16cm de diámetro de las ruedas giratorias (adelante con frenos) & (2) ajustable(s) de acero inoxidable revestimiento ABS patas, iluminación incandescente interior, 115V/60/1, NEMA 5-15P, 1/3 HP, 4.7 Amperios, NSF7, ETL seguridad	1
4	Escalibadero acero inoxidable: Mueble en acero inoxidable, 18 latas, distancia de 9cm entre latas, con ruedas	3
5	Homo asador para cares a la llanera , capacidad 80 kilos. Quemador tipo soplete, encendido eléctrico. Rodachines para su traslado, sistema de control de temperatura medidas 2x2x2,20 MTS. Acometida a gas natural totalmente automatizada	1


JOSE DIEGO RAMIREZ GUTIERREZ
 Director de Derechos Humanos
 Secretaria del Interior