



Programa de Mantenimiento Locativo,
Preventivo, Correctivo y de Calibración

Buenas Prácticas de Manufactura

MHA (Manejo Higiénico de Alimentos)

REGION ANDINA – COLOMBIA

RA-PRMA-BPM-CO-01

Revisión 01: 25 de Enero de 2019

Cancela y sustituye: ninguno.

Toda la información contenida en este documento es confidencial y se proporciona como una fuente de información para la operación de los procesos administrativos, operativos y de soporte de Cinépolis. Por lo tanto, queda estrictamente prohibida la publicación, divulgación y utilización de su contenido por cualquier medio, para fines propios o de terceros no autorizados y sin el consentimiento expreso y por escrito de Cinépolis.

Cláusula de Confidencialidad


Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Scanton, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Scanton o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Scanton que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Scanton. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

Hoja de Firmas

Elaboró	Revisó
	
<p>José Quintero Toro Técnico de M&D Regional Colombia</p>	<p>Diana Amaya Barbosa Microbióloga U. de los Andes Reg. 52030067</p>

Revisó y Aprobó

<p>José María Ortega Gerente de Operaciones Región Andina</p>

1. Objetivo

Mantener en buen estado la maquinaria, equipos e instalaciones, minimizando las fallas imprevistas de manera que aumente la productividad, mantenga la capacidad de producción y disminuyan los costos.

Prevenir la contaminación de los alimentos asociada a los equipos e Infraestructura, teniendo un mantenimiento preventivo que disminuya los riesgos generados por las partes que conforman los mismos o por fallas en su funcionamiento.

2. Alcance

Aplica a toda la infraestructura, maquinaria y equipos existentes en las instalaciones de los cines, operados por OPERADORA COLOMBIANA DE CINES SAS.

3. Definiciones

Mantenimiento Preventivo:

Mantenimiento preventivo es aquel que se realiza de manera anticipado con el fin de prevenir el surgimiento de averías en los equipos y maquinaria.

En que consiste un mantenimiento preventivo: ajustes, limpieza, análisis, lubricación, calibración, reparación, cambios de piezas, entre otros.

Mantenimiento Correctivo:

Como **mantenimiento correctivo** se denomina aquel que se realiza con la finalidad de reparar fallos o defectos que se presenten en equipos y maquinarias.

Este se divide en dos tipos: mantenimiento correctivo contingente y el mantenimiento correctivo programado.

El **mantenimiento correctivo contingente o no planificado** es aquel que se realiza de manera forzosa e imprevista, cuando ocurre un fallo, y que impone la necesidad de reparar el equipo antes de poder continuar haciendo uso de él. En este sentido, el mantenimiento correctivo contingente implica que la reparación se lleve a cabo con la mayor rapidez para evitar daños materiales y humanos, así como pérdidas económicas.

El **mantenimiento correctivo programado o planificado** es aquel que tiene como objetivo anticiparse a los posibles fallos o desperfectos que pueda presentar un equipo de un momento a otro. En este sentido, trata de prever, con base en experiencias previas, los momentos en que un equipo debe ser sometido a un proceso de mantenimiento para identificar piezas gastadas o posibles averías.

4. Parámetros Establecidos

- a) Debe realizarse un listado de los diferentes equipos y maquinaria del cine y deben clasificarse de acuerdo con las áreas a las que pertenecen. Esta información debe consolidarse en el Cronograma Listado y Codificación de Equipos y Maquinaria.
- b) El programa de mantenimiento aplicara para todos los cines. Este programa tiene un cronograma del mantenimiento preventivo que se le realizara a cada una de los equipos. A su vez cada equipo contara con su ficha de mantenimiento preventivo, la cual detalla la actividad que se aplicara en el tiempo determinado. Todos los equipos contarán con su bitácora u hoja de vida, en la que se registraran todos los mantenimientos o reparaciones que se les realicen. Como mínimo este registro deberá contar con: Fecha, detalle de lo realizado, repuestos, quien realizo el trabajo y observaciones. Será responsabilidad de los encargados de mantenimiento, toda desviación será notificada de inmediato a la gerencia del conjunto.
- c) Este programa es verificado por parte del Técnico de Dulcerías y Alimentos una vez al mes, en donde se confirman los documentos y registros relacionados en el presente programa.
- d) Esta documentación será entregada a la gerencia del conjunto de forma diaria, verificando que el cronograma y las bitácoras estén completas.

5. Responsabilidades

Los responsables de ejecutar este programa son los encargados de mantenimiento de cada conjunto, el gerente del conjunto y el técnico de M&D Regional Colombia, el equipo MHA Colombia le da seguimiento.

6. Documentos Relacionados

- Instructivos de mantenimiento de equipos
- Listas de chequeo auditoría de mantenimiento

PROGRAMA DE CALIBRACIÓN

1. Objetivo

Identificar, verificar, calibrar y ajustar todos los equipos e instrumentos de medición que sean críticos relacionados con la inocuidad del producto.

2. Alcance

Este programa aplica a los instrumentos de inspección, medición o ensayo utilizados en las áreas de producción y almacenamiento que son considerados crítico.

3. Parámetros Establecidos

- a) El programa de calibración aplicara para todos los cines.
- b) Todos los equipos contarán con su bitácora u hoja de vida, en la que se registraran todos los mantenimientos o calibración que se les realicen. Como mínimo este registro deberá contar con: Fecha, detalle de lo realizado, repuestos, quien realizo el trabajo y observaciones.
- c) Es responsabilidad de los encargados de mantenimiento, toda desviación será notificada de inmediato a la gerencia del conjunto.

- d) Este programa es verificado por parte del Técnico de Dulcerías y Alimentos una vez al Mes, en donde se confirman los documentos y registros relacionados en el presente programa.
- e) Esta documentación será entregada a la gerencia del conjunto de forma diaria, verificando que el cronograma y las bitácoras estén completas.

Medidas de Seguridad

- a) La intervención con fines de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en general e inmuebles, debe ser realizada por personal de mantenimiento capacitado para ello.
- b) En términos de comportamiento y accesorios de seguridad (personal y alimentaria), como guantes, tapabocas, cofia, etc., el personal de mantenimiento trabajara en iguales condiciones que los manipuladores de alimentos y deben mantener elementos de seguridad según corresponda a cada caso.

4. Responsabilidades

Los responsables de ejecutar este programa son los encargados de mantenimiento de cada conjunto, el gerente del conjunto y el técnico de M&D Regional Colombia, el equipo MHA Colombia le da seguimiento.

5. Documentos Relacionados

- Cronograma codificado de mantenimiento
- Bitácoras Codificadas de mantenimiento de equipos e inmuebles.
- Guías rápidas de mantenimientos de equipos e inmuebles.

6. Control de Cambios

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	25/01/2019