



PERÚ

Ministerio de
Salud

Instituto Nacional de
Salud del Niño

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

MEMORIA DESCRIPTIVA ARQUITECTURA

Nombre del Proyecto.:
**"MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE LA COCINA CENTRAL UBICADA
EN EL SOTANO DEL PABELLON MONOBLOCK DEL INSN-BREÑA"**

Ubicación: Av. Brasil 600
Lima / Lima / Breña

Nombre de la Entidad:
Instituto Nacional de Salud del Niño – Ministerio de Salud
UNIDAD DE INFRAESTRUCTURA FISICA - OFICINA DE SERVICIOS GENERALES

MAYO 2025



CONTENIDO

1. ASPECTOS GENERALES

1.1. NOMBRE: **MANTENIMIENTO CORRECTIVO DE LA COCINA CENTRAL UBICADA EN EL SOTANO DEL PABELLON MONOBLOCK DEL INSN-BREÑA "**

1.2. PARTICIPACIÓN DE LAS ENTIDADES INVOLUCRADAS, BENEFICIARIOS Y POTENCIALES PERJUDICADOS

- Ministerio de Salud
- Instituto Nacional de Salud del Niño - Breña
- Unidad de Servicios Generales
- Unidad de Nutrición

2. IDENTIFICACIÓN

2.1. DESCRIPCIÓN

La unidad de nutrición del INSN se encarga de promover, prevenir, proteger y recuperar la salud nutricional de los usuarios en atención ambulatorio y usuarios hospitalizados (bebés, niños, adolescentes) garantizando su alimentación de manera oportuna. Así también, esta unidad se encarga de proveer alimentos a determinado grupo de trabajadores que laboral en la institución.

2.1.1. EL LUGAR

El terreno ocupado por el Instituto Nacional de Salud del Niño, se encuentra ubicado en el Distrito de Breña, Provincia y Departamento de Lima. (GRAFICO 01)

Ubicación Geopolítica:

| | |
|--------------|---------------------|
| Departamento | : LIMA |
| Provincia | : LIMA |
| Distrito | : BREÑA |
| Dirección | : AV. BRASIL N° 600 |



EDIFICACIONES EXISTENTES A NIVEL DE PLANIMETRIA (VER PLANO U-1)

El Instituto Nacional de Salud del Niño está conformada por varias edificaciones estructuralmente independientes, las cuales han sido construidas en diferentes periodos y con diferentes sistemas constructivos.

EDIFICIO DENOMINADO "MONOBLOCK"

ESTADO ACTUAL MONOBLOCK: 8 pisos, 1 Sótano H= 27m.

Este Pabellón fue construido entre los años 1960 y 1970, no ha sido construido con las ultimas normas estructurales sismo resistentes como son: Norma E.30 "Diseño Sismo resistente", la E.60 "Concreto Armado" y E.70 "Albañilería", esto se evidencia en las características de sus estructuras: no tienen placas contra sismos, los muros no son confinados, tienen columnas de corte, condiciones que le confieren alto grado de vulnerabilidad en caso de un sismo de gran magnitud.

DISTRIBUCION DEL MONOBLOCK

Sótano:

- Nutrición y Dietética (Fórmulas Lácteas, Cocina, Comedores), Servicios Generales (Transporte, Subestación Eléctrica, Almacén Central, Central de vacío y aire comprimido, Almacén de donaciones), Farmacia (Almacén de SISMED)

Primer Piso

- Administración (SIS), Consulta Externa (Admisión, Medicina del Adolescente, Cirugía, Anestesiología, Plástica y Quemados, Otorrinolaringología, Oftalmología, Traumatología, Rehidratación Oral, AIEPI)

Segundo Piso

- Consultas externas (Pediatria, Gastroenterología, Reumatología, Urología, Nefrología, Neonatología, Endocrinología Neurología, Control y Crecimiento, Asma, Medicina, Medicina del Adolescente), Medicina Física y de Rehabilitación.

Tercer Piso

- Consulta Externa (Cardiología), Confort Personal (Sindicato de Enfermeras, vestidores de enfermera), Hospitalización (Cardiología, Cirugía de Tórax y Plástica y Gabinete de ecocardiografía)

Cuarto Piso

- Hospitalización (Ortopedia y Traumatología, Otorrinolaringología, Cabeza y Cuello).

Quinto Piso

- Hospitalización (Cirugía y Neurocirugía).

Sexto Piso



- Unidad de Cuidados Intensivos (Servicio de Cuidados Intensivos, Unidad Post Operatorio)
Séptimo Piso
- Centro Quirúrgico, Central de esterilización, Farmacia (Farmacia de Centro Quirúrgico).
Octavo Piso
- Hospitalización (Hematología), Servicios Generales (Sala de Maquinas de aire acondicionado), Unidad de Cuidados Intensivos (servicio de tarifa diferenciada).
Azotea: Cuarto de Maquinas, Tanque elevado.
- La UPSS Central de Esterilización se ubica en el séptimo piso del Monoblock, así como la UPSS Centro Quirúrgico, por lo que el presente diagnostico se va centrar en las actividades y ambientes desarrolladas y/o ubicadas en el mencionado nivel del Monoblock.

ÁREAS

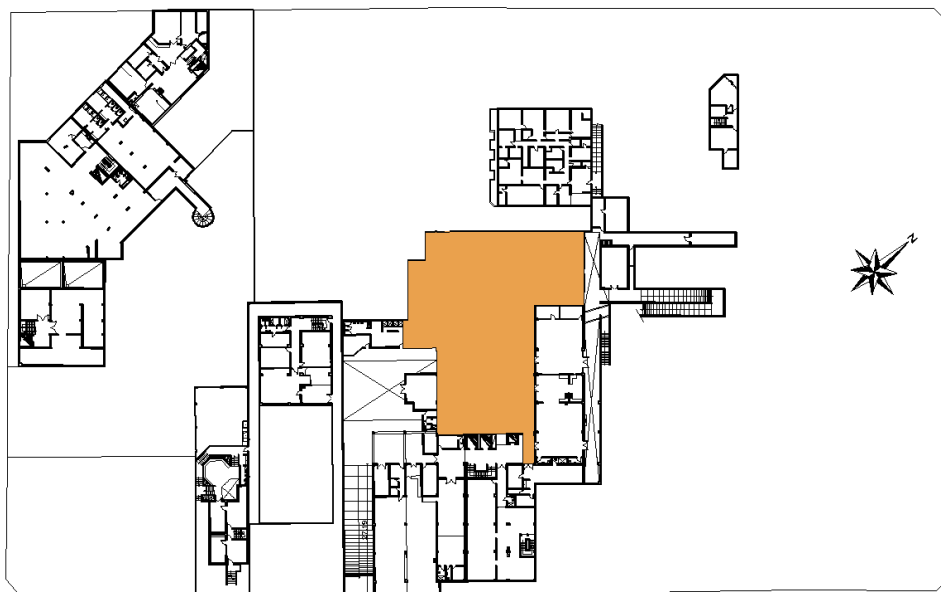
Área de terreno INSN : 22,495.05 M2

Área de la unidad de nutrición

SÓTANO NIVEL - EXISTENTE : 1138.45 M2

Gráfico N° 01 Plano de Ubicación de la Unidad de Nutrición - INSN





UNIDAD DE NUTRICION EN EL SOTANO DEL
MONOBLOCK

2.1.2. SERVICIO

2.1.3. DE NUTRICION: COCINA CENTRAL + FORMULAS LACTEAS

ACCESIBILIDAD (ver plano A-1, lámina L-1)

Desde la **P-1 frente a la Av. Brasil** se accede por la rampa de carga y descarga para abastecer al almacén. Se debe trasladar aprox. 65m lineales desde la calle hasta la zona de descarga.

Desde la **P-3 frente a la Av. Brasil** se accede por el hall principal de la Unidad de Consultorios Externos, luego se debe tomar la escalera integrada que se encuentra frente al hall de ascensores, se debe bajar hacia el sótano y girar hacia la derecha hasta acceder al hall de circulación frente al comedor general, finalmente se accede a la cocina por una puerta de doble hoja.

Desde la **P-10 frente a la Av. Juan Pablo Fernandini** se accede por el patio de los talleres de mantenimiento y frente a la Casa de Fuerza, luego se gira hacia la derecha pasando frente a la Unidad de Medicina de Día, se gira hacia la derecha pasando frente a la Cafetería, delante se encontrará una rampa de dos tramos. Luego

de recorrer dicha rampa se ingresa a los ambientes del comedor. Cruzando el pasillo se accede al lugar de intervención por una puerta de doble hoja.

Ingresando por la **puerta de doble (PD-01)** hoja **hacia la derecha** se hayan los ambientes de: lavado y esterilización; consultorio de nutrición; preparación de fórmulas lácteas; preparación de lacteros N°1; recepción de fórmulas lácteas; almacén de lácteos; cámara frigorífica de lácteos. Cruzando la puerta de doble hoja y recorriendo el hall de circulación de ambientes se encuentra una segunda **puerta de doble hoja (PD-02)**, se hayan los ambientes de administración de la unidad de nutrición como son: Jefatura del Servicio de nutrición y área de producción. Hacia la derecha se encuentran los ambientes de servicios higiénicos y vestidores diferenciados de varones y mujeres; vestidor personal lácteos. Hacia la izquierda se haya el ambiente "lavadero de ollas y utensilios" de donde limpian y desinfectan los instrumentales usados en el proceso culinario. Frente a la puerta está la "cocina central" donde se haya los equipos usados en la cocción de los alimentos: marmitas, horno eléctrico, campanas extractoras; Dentro de la cocina se tiene una zonificación interna referida al tipo de alimentos que son procesados como: área de preparación de frutas y líquidos; zona de cocción; zona de preparación de carnes; Preparación de verduras; zona de dietas y ensaladas. Finalmente se hayan los ambientes de almacenamiento de acuerdo al tipo de alimento a preparar: almacén de tubérculos; cámara frigorífica de verduras y frutas; cámara frigorífica ambiente de; dispensa de víveres; almacén central de mercadería e insumos n°1-N°2 y N°3; formulas parentales.

2.1.4. DIAGNOSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL

- En el INSN la Unidad de Nutrición se ubica en el sótano del monoblock. Si bien es cierto, la **NTS N°119-MINSA/DGIEM-V01**, detalla en el numeral **6.4.11.2** que de preferencia la UPSS nutrición y dietética debe ubicarse en el "*primer nivel de la edificación*". Ya que debe tener una adecuada relación para la carga y descarga de los víveres; el traslado de alimentos hacia la UPSS de hospitalización y UPSS de emergencia; dirección de vientos para orientar los olores y el acceso de los concesionarios que proveen alimentos.
- La Unidad de Nutrición a pesar de no encontrarse en el primer piso se relaciona adecuadamente con el exterior mediante una rampa que conecta (la zona de descarga de los alimentos) con la P—03 frente a la av. Brasil. Por otro lado el flujo requerido para el traslado de alimentos hacia las zonas de hospitalización es regular, esto se



debe a que el INSN tiene áreas de hospitalización distribuidas en los diferentes pabellones de la institución. Un claro ejemplo de esto es el traslado de alimentos hacia la Unidad de Quemados. Los alimentos para llegar a dicho lugar deben salir del pabellón del monoblock, atravesar la rotonda y pasar frente al Pabellón II donde se encuentra la Unidad de Medicina D, seguidamente ingresar al Pabellón I e ingresar los alimentos mediante montacarga, hasta el tercer piso donde se ubican los ambientes de hospitalización.

- Además de esto, la Unidad de Nutrición está alejada de la Unidad de Emergencia ya que para derivar los alimentos hasta esta última se deben atravesar el pabellón de OEAIDE y el Laboratorio de Emergencia.

Con respecto a la zona de preparación y cocción de alimentos:

- La zona de cocción de los alimentos tiene mesas en concreto armado que soportan tableros continuos en acero inoxidable. Las mesas antes mencionadas sirven de soporte y están siendo afectadas por la humedad la que causa desprendimiento y fragmentación del concreto y mayólica.
- El área de cocción presenta equipos especializados como marmitas y horno eléctrico. Entorno al funcionamiento de estos se generan vapores que crean condensación en las paredes, cielo raso, tuberías entre otros. Esto genera el deterioro paulatino del entorno inmediato. La pintura se desprende de las paredes y losa superior.
- El ambiente destinado al "Lavado de ollas y utensilios" presentan con mesas en concreto deterioradas, desmoronadas por las detergentes y humedad diaria que reciben. El mueble fijo para el escurrimiento de los utensilios lo conforman plataformas horizontales en concreto armado con acabado en mayólica. Este último tiene múltiples desprendimientos en esquinas y bordes.
- La zona de lavado de los coches genera empozamiento de agua ya que no cuenta con sumideros debajo del ambiente y tienen que desplazar el agua gris casi 3m hasta la rejilla más cercana.

Respecto a la central de distribución de alimentos preparados:

- La central donde se ordenan los productos terminados en coches para su posterior traslado a las zonas ambulatorias y de hospitalización presentan pisos deteriorados con desprendimiento del azulejo. Así mismo las mesas de apoyo se están fisurando y las paredes se encuentran descoloridas.

Respecto a la Preparación de Formulas:



- La exclusiva no se encuentra diferenciada mediante medianeras que hermeticen el ambiente para el cambiado de ropa y lavado de manos. Este es un espacio continuo hacia la zona del ambiente donde se preparan las formulas. Así mismo las paredes están despintadas y los pisos enchapados en mayólica se están desprendiendo de su posición.
- En general los pisos, paredes y mesas de concreto que trabajan como soporte están en malas condiciones.

Con respecto a la zona de Conservación:

La NTS N°119-MINSA/DGIEM-V01, detalla en el numeral **6.4.11.3** que de la UPSS nutrición y dietética debe considerar la instalación de las cámaras frigoríficas con determinadas características:

Las paredes y el techo estarán conformadas por paneles modulares con un nucleo de poliuretano o poliestireno expandido, según corresponda (120mm de espesor de asilante de 20kg/m3 para cámaras de congelamiento y 100mm de espesor de aislante de 40kg/m3 para cámaras de conservación), cubierto con planchas de 0.5mm de acero prepintado en la parte exterior y de acero inoxidable en la parte interior, con bordes machiembreado como elementos de unión y sujección para asegurar hermeticidad. Asimismo, en la parte exterior de las paredes de cada cámara se dispondrá de un termómetro digital.

Los pisos de las cámaras de congelamiento, serna de material noble, los cuales estran revestido con aislamiento de poliuretano de 4" y acabados con mezcla de cemento y arena de espesor de 2cm, y finalmente cubierta con una capa de aditivo anti-hongos.

El piso de las cámaras, debe tener una ligera pendiente hacia sus puertas y en la antecámara, se debe disponer de un registro de 4" de diámetro a efecto de evacuar el agua proveniente de la limpieza de la cámara.

La iluminación interior, será sellada a prueba de agua.

Las puertas de la cámara, en el marco interior llevaran una cortina de PVC.

En la parte exterior de las cámaras, contara con un termómetro deigital analógico que registra el contro de la temperatura exterior e interior de la cámara.

Las puertas serán batientes y de acero inoxidable con cerrojo, bisagras, sistema de alarma o dispositivo mecanico, para abrir la puerta desde el interior de la cámara y empaquetaduras para cierre hermético; el aislante y acabados serán similares a los paneles. Asimismo, en las cámaras donde la temperatura sea inferior a 0°C, las puertas llevaran una resistencia eléctrica a lo largo de todo el contorno de la puerta para impedir el congelamiento del sello de la puerta y con ello evitar obstruir el funcionamiento de la puerta.

En base a lo anterior La zona de conservación de la cocina carece de tratamiento especializado para mantener con menos recursos el estado óptimo de los alimentos.

- No se cuenta con antecámara previa a las cámaras frigoríficas, por lo que se tienen consumos adicionales y excesivos de energía.



- Las cámaras frigoríficas no se encuentran revestidas adecuadamente con láminas de acero inoxidable en su interior (pared y techo) para efectos de conservación y mantenimiento.
- Los ambientes de Almacén de Insumos N°1, N°2 y N°3 tienen pisos de cemento pulido con fisuras. Los depósitos metálicos se encuentran corroídos por el óxido. Las paredes están despintadas y en algunos casos con presencia de salitre.

Con respecto a la Zona de Apoyo Técnico:

- La jefatura presenta acabados en pésimo estado: deterioro de pisos, paredes y cielo raso. Desprendimiento de mayólica en las paredes, ventanas y puertas con marcos deteriorados y rotos. Los cristales no son laminados o templados convirtiéndose en un peligro latente.
- Los servicios higiénicos del personal cuentan con un estado de conservación regular, sin embargo, los enchapes de los vestidores están deteriorados.
- El comedor no cuenta con lavadero de manos, ni dispensador de jabón y papel toalla. La pintura de las paredes está deteriorada.
- El cuarto de limpieza destinado como depósito de equipos y enseres no cuenta con zócalo sanitario e impide su fácil limpieza.

Con respecto a la Bioseguridad:

- Las fuentes de iluminación son todas artificiales ya que la Unidad de Nutrición se encuentran en el sótano.
- Las luminarias son en su mayoría tubos fluorescente, los cuales contienen pequeñas cantidades de polvo de mercurio que pueden afectar la salud.
- No cuenta con sistemas de inyección y extracción de aire en todos los ambientes.
- No se evidencia reciclaje diferenciado para los productos orgánicos o inorgánicos u otra clasificación donde se segreguen dependiendo su origen.
- Las tuberías de agua potable, aguas grises, aguas negras, tuberías de cableado eléctrico, entre otras provenientes del primer al séptimo piso del Monoblock están sobre el ambiente de cocina. Cabe mencionar que gran parte de las tuberías han tenido problemas de agrietamientos. Por parte de estas grietas se evidencia el escurrimiento de flujos hacia las mesas de preparación y cocción de alimentos.

2.1.5. LA POBLACIÓN AFECTADA



- Los trabajadores de la unidad de nutrición, ya que laboran en espacios mal ventilados, con humedad excesiva, filtración de agua por las tuberías adosadas a la losa, desprendimiento de pisos, entre otras. Lo que genera inseguridad en el desarrollo de sus actividades.
- Los pacientes ambulatorios e internados en el hospital, ya que el desprendimiento de equipos o fluidos de las redes sanitarias sobre los alimentos pueden ocasionar problemas gastrointestinales.

2.2. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA CENTRAL, SUS CAUSAS Y EFECTOS

Inadecuadas condiciones de la infraestructura de la Unidad de Nutrición en el Instituto Nacional del Niño de Breña, generado por la humedad, las altas temperaturas y los agentes desinfectantes que han corroído y desgastado los pisos, paredes, mesas de trabajo y equipamiento utilizado en la preparación de alimentos para los usuarios ambulatorios, hospitalarios y personal del INSN-Breña.

2.3. PLANTEAMIENTO DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO

2.3.1. OBJETIVO DEL SERVICIO:

- Adecuadas condiciones de la infraestructura física de la Unidad de Nutrición en el Instituto Nacional del Niño de Breña, ocasionado por el mantenimiento correctivo de la infraestructura física.
- Mejoramiento del estado físico con materiales de alto tránsito, resistentes a altas temperaturas y acidas corrosivos.
- Mejoramiento en la conservación de los alimentos y utilización eficiente recursos energéticos.
- Mejoramiento del tratamiento de desechos orgánicos e inorgánicos mediante los sistemas de desagüe, trampas de grasas, etc.



2.3.2. OBJETIVOS DE LA INTERVENCIÓN

- ~~Cambio y mejoramiento de los pisos deteriorados por los fluidos y que estos sean resistentes a altas temperaturas.~~
- ~~Cambio y mejoramiento con pintura tipo epóxido en cielo raso.~~
- ~~Renovación de luminarias por otras de mejores características y eficientes energéticamente.~~
- Remoción y cambio de piso como indica las especificaciones técnicas.
- Cambio y mejoramiento de las tuberías sanitarias y sistema sanitaria como trampa de grasas, sumideros entre otros.
- Mantenimiento correctivo de las campanas de extracción existentes
- Sellado y reposición de tuberías sanitarias fisuradas u oxidadas por vapores o fluidos generados en la cocina.

3. CONCLUSIONES

- El mejoramiento de la cocina central y sus áreas complementarias relacionadas con la Unidad de Nutrición en el INSN-Breña debe desarrollarse en el sótano del monoblock, que es el lugar donde actualmente se ubica. ~~Reorganizando los ambientes almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos, lavado de utensilios entorno al área de cocción para mejorar su funcionamiento interno.~~
- Los recorridos y flujos deben mejorar la asepsia de los alimentos elaborados.
- La reorganización de la UP Nutrición se realizará en coordinación del personal asistencial.
- ~~Las instalaciones luminarias de la cocina central serán cambias por unas de mejores características que las existentes.~~
- Las tuberías sanitarias deben sellarse para evitar caída de flujos sobre los alimentos preparados.
- Las rejillas, sumideros, trampas de grasas deben limpiarse y purgarse para evitar atoramientos de residuos orgánicos.
- Se debe realizar un mantenimiento correctivo de las campanas de extracción existentes tal como indican los planos y especificaciones técnicas, dándose visto bueno cuando se realicen los protocolos o pruebas de funcionamiento y estas arrojen resultados positivos.



3.1.1.1. PANEL FOTOGRAFICO DE LA SITUACION ACTUALJEFATURA DEL SERVICIO DE
NUTRICION

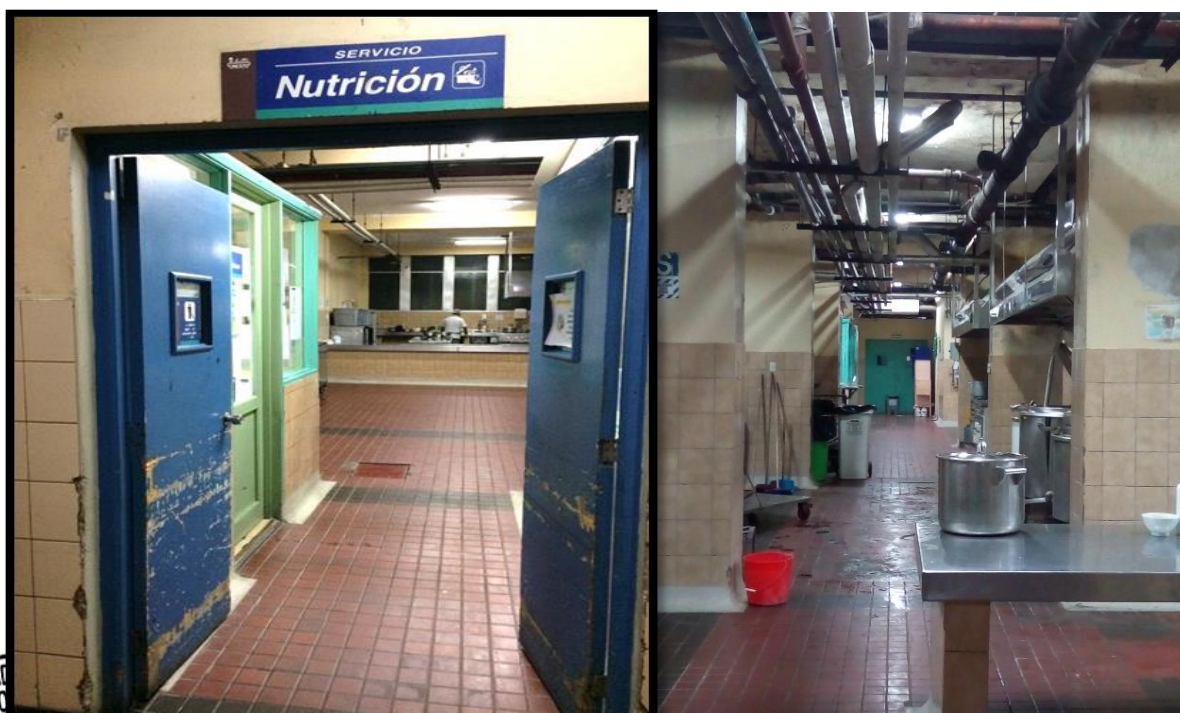
CORREDOR INTERIOR DE LA COCINA CENTRAL



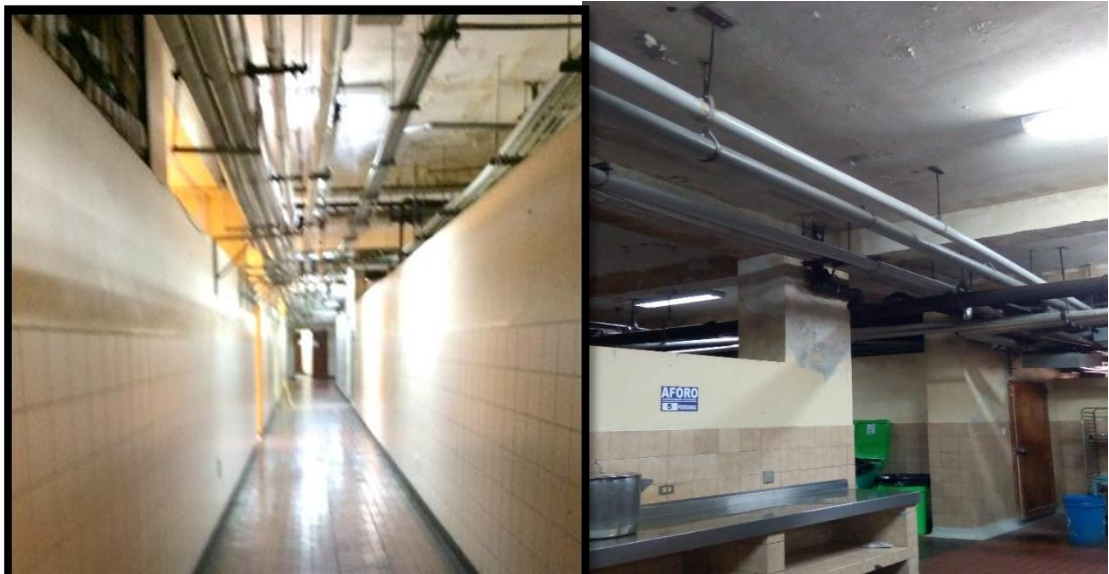
MESAS EN EL AMBIENTE LAVADERO DE OLLAS Y UTENSILIOS



CONTENEDORES OXIDADOS EN ALMACEN DE TUBERCULOS



PASILLO Y ACCESO PRINCIPAL A LA ACOCINA DE LA UNIDAD DE NUTRICION



TUBERIAS SANITARIAS, ELECTRICAS, OTRAS SOBRE LA MESAS DE PREPARACION



DESPRENDIMIENTO DE MAYOLICA EN LAS PAREDES



PUERTAS, PISOS Y PAREDES DETERIORADAS EN ALMACEN CENTRAL DE
MERCADERIAS EN EL AMBIENTE DE PREPARACION DE CARNES



LUMINARIAS TIPO FLUORESCENTE EN EL AMBIENTE DE PREPARACION DE CARNES