

Neim Poeta João da Cruz e Sousa



"A escola estará atenta, por parte de seus funcionários e educadores, na identificação de alunos, professores e colaboradores que apresentem sintomas respiratórios (tosse e/ou espirros e/ou coriza e ou dor de garganta). Quando for identificada uma pessoa com dois destes sintomas ou temperatura elevada no rastreamento, a pessoa e os seus contatos próximos (pessoas que permaneceram a menos de 1,5m por mais de 15 minutos, pessoas que tiveram contato físico ou trocaram objetos sem desinfecção prévia) nos últimos dias antes do início dos sintomas devem ser imediatamente afastadas e orientadas a procurar serviços de saúde ou Alô Saúde"

PLANO DE CONTINGÊNCIA

para a COVID-19

Neim Poeta João da Cruz e Sousa

PLANCON-EDU/ESCOLAS COVID-19

FLORIANÓPOLIS

Novembro de 2020

Este Modelo de Plano de Contingência foi elaborado e aprovado no âmbito do Comitê Técnico Científico da Defesa Civil do Estado de Santa Catarina e vem acompanhado do Caderno de Apoio ao Plancon-Edu/COVID-19.

Governador do Estado de Santa Catarina

Carlos Moisés da Silva

Chefe da Defesa Civil do Estado de Santa Catarina

João Batista Cordeiro Junior

Diretor de Gestão de Educação

Alexandre Corrêa Dutra

Equipe que elaborou o Modelo de Plano de Contingência

Coordenação: Mário Jorge C. C. Freitas - Associação Brasileira de Pesquisa Científica, Tecnológica e Inovação em Redução de Riscos e Desastre (ABP-RRD)

Sub- Coordenação: Cleonice Maria Beppler - Instituto Federal Catarinense

(IFC) Caroline Margarida - Defesa Civil do Estado de Santa Catarina (DCSC)

(relatora) Fabiana Santos Lima - Universidade Federal de Santa Catarina

(UFSC) Francisco Silva Costa - Universidade do Minho (UMinho/Portugal)

Janete Josina de Abreu - Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)

Pâmela do Vale Silva - Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Paulo Henrique Oliveira Porto de Amorim - Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC)

Regina Panceri - Defesa Civil do Estado de Santa Catarina (DCSC) (relatora)

Colaboradores Externos

Prof. Eduardo R. da Cunha - Colégio Bom Jesus - Unidade Pedra Branca/Palhoça/SC

Prof. Josué Silva Sabino - Escola Básica Padre Doutor Itamar Luis da Costa - Imbituba/SC

Profa. Rute Maria Fernandes - Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes (SEDUCE) - Imbituba/SC.

MSc. Maria Cristina Willemann - Epidemiologista - Mestre em Saúde Pública

**Plano de contingência aplicável a
NEIM Poeta João da Cruz e Sousa**

Nataliê Andiará Be Cardoso
Diretora

REPRESENTANTES DO NEIM Poeta João da Cruz e Sousa:

DIREÇÃO: Nataliê Andiará Be Cardoso
ADMINISTRATIVO: Regiane Marlene Lopes
PROFESSORAS: Marli Hahn e
Giordâne Gabriel Kormer
ALIMENTAÇÃO: Anahi de Souza Oselame
APOIO: Claudinéia Alzira da Silva
Valéria Bomtempo Martins

Sumário

1. INTRODUÇÃO	5
2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA	8
3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO	8
4. OBJETIVOS	8
4.1. Objetivo Geral	8
4.2. Objetivos Específicos	9
5. CENÁRIOS DE RISCO	10
5.1. Ameaça(s)	10
5.2. Caracterização do Território	12
5.3. Vulnerabilidades	13
5.4. Capacidades instaladas/ a instalar	14
6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO	15
7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA	17
7.1. Dinâmicas e Ações Operacionais	17
7.2. Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional/Comitês Escolares)	24
7.3. Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme)	24
7.3.1. Dispositivos Principais	24
7.3.2. Monitoramento e avaliação	25

1. INTRODUÇÃO

A COVID-19 é uma doença infecciosa emergente, causada por um vírus da família dos coronavírus — o SARS-CoV-2 (de forma simplificada, como faz a OMS, 2019-nCoV) identificado pela primeira vez em Wuhan, na China, em dezembro de 2019.

Em 30 de janeiro, o Comitê de Emergência da Organização Mundial de Saúde (OMS) decretou Emergência de Saúde Pública de Âmbito Internacional. Em 11 de março, tomando em consideração a amplitude de sua distribuição mundial, veio a ser classificada como pandemia. Segundo a OMS, para configurar uma pandemia são necessárias três condições:

- 1) ser uma nova doença que afeta a população;
- 2) o agente causador ser do tipo biológico transmissível aos seres humanos e causador de uma doença grave; e
- 3) ter contágio fácil, rápido e sustentável entre os humanos.

A ocorrência da COVID-19, bem como as medidas a tomar, se integram na Política Nacional de Proteção e Defesa Civil, definida pela Lei nº 12.608, de 10 de abril de 2012. Efetivamente estamos em estado de calamidade pública decretada em decorrência de um desastre de natureza biológica, que se insere na rubrica “doenças infecciosas virais” (conforme o COBRADE nº 1.5.1.1.0). No Brasil, o Congresso Nacional reconheceu, para fins específicos, por meio do Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março, a ocorrência do estado de calamidade pública nos termos da solicitação do Presidente da República.

Em Santa Catarina, o acionamento do Centro Integrado de Gerenciamento de Riscos e Desastres - CIGERD ocorreu no dia 14 de março, quando foi deflagrada a “Operação COVID-19 SC”. No dia 17 de março, o governo do Estado decretou situação de emergência, através do Decreto nº 515, por conta da pandemia de coronavírus. O Decreto nº 562, de 17 de abril de 2020, declarou estado de calamidade pública em todo o território catarinense, nos termos do COBRADE nº 1.5.1.1.0 - doenças infecciosas virais, para fins de enfrentamento à COVID-19, com vigência de 180 (cento e oitenta) dias, suspendendo as aulas presenciais nas unidades das redes de ensino pública e privada, sem prejuízo do cumprimento do calendário letivo, até 31 de maio. Este Decreto foi alterado por outro de número 587, de 30 de abril, que suspendeu as aulas nas unidades das redes de ensino pública e privada por tempo indeterminado. O Decreto nº 630, de 1º de junho, suspendeu até 2 de agosto de 2020 as aulas presenciais nas unidades das redes de ensino pública e privada, sem prejuízo do cumprimento do calendário letivo, o qual deverá ser objeto de reposição oportunamente. Em 16 de junho, o Ministério da Educação publicou a Portaria nº 544 que dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais, enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus - COVID-19. E, em 18 de junho, a Portaria nº 1.565

que estabeleceu orientações gerais visando à prevenção, ao controle e à mitigação da transmissão da COVID-19, e à promoção da saúde física e mental da população brasileira, de forma a contribuir com as ações para a retomada segura das atividades e o convívio social seguro.

O calendário escolar deverá ser adaptado de forma a diminuir os danos causados pela suspensão das aulas. Deverão seguir, até que novas publicações sejam realizadas, a Medida Provisória 934 (Brasil, 2020d) que flexibiliza os 200 dias letivos, mantendo a obrigatoriedade das 800 horas de atividades educacionais anuais; e o parecer n. 5/2020 do Conselho Nacional de Educação (Brasil, 2020a).

O impacto potencial da COVID-19 é elevado devido a, entre outros aspectos:

- a) a propagação do vírus ser fácil e rápida;
- b) a transmissão ocorrer enquanto o paciente está assintomático ou tem sintomas leves (5 até 14 dias);
- c) a doença ter consequências agravadas, para além de idosos, em certos grupos populacionais com grande expressão no Brasil, como diabéticos, hipertensos e com problemas cardíacos;
- d) a possibilidade de gerar sobrecarga nos sistemas e serviços de saúde e assistência social (podendo gerar sua ruptura), na fase exponencial da contaminação;
- e) a taxa de mortalidade pode atingir, em certos contextos, números preocupantes.

Considerando que a transmissão do agente infeccioso se faz por contágio interpessoal, é fundamental promover a preparação das instituições, organizações e serviços para uma resposta efetiva e oportuna, que ajude a diminuir a amplitude e ritmo da infecção e a mitigar seus impactos, especialmente, o número de vítimas mortais. A estratégia a seguir deve estar alinhada com as indicações do Ministério da Saúde (MS) e da Organização Mundial de Saúde (OMS) e outras indicações de órgãos de governos federal, estadual e municipal. As atividades a desenvolver devem ser sempre proporcionais ao nível de risco definido pelas instituições responsáveis.

As experiências já reconhecidas nos casos mais bem-sucedidos de controle provam que a preparação para uma epidemia começa (ou deve começar) antes dela ocorrer. Se tal não ocorreu (ou só ocorreu parcialmente), mais importante se torna que a prevenção se inicie logo aos primeiros sinais de casos provenientes de outros países (ou regiões), com reforço na fase de transmissão local e, obviamente, maior destaque na fase de transmissão comunitária ou sustentada. Entre as medidas adotadas desde cedo pelos países melhor sucedidos no controle à COVID-19, constam-se a realização massiva de testes com isolamento de casos detectados e quebra de cadeias de transmissão, medidas de reforço da higiene individual e comunitária, comunicação eficaz e adequada e conscientização efetiva, mas dando devido realce a riscos e

consequências em caso de negligência de medidas de distanciamento social (de vários graus e ordem), obrigatórias ou voluntárias, com proibição de aglomerações.

Um instrumento de planejamento e preparação de resposta a eventos adversos de quaisquer tipos, previstos na Codificação Brasileira de Desastres - COBRADE, é o Plano de Contingência de Proteção e Defesa Civil (PLANCON-PDC). Nele se define(m) e caracteriza(m) o(s) cenário(s) de risco, se explicitam os níveis de risco/prontidão considerados e se estabelecem as dinâmicas e ações operacionais a implementar em cada um desses níveis, quando da iminência ou ocorrência do evento adverso a que o(s) cenário(s) de risco(s) alude(m), incluindo questões de comunicação, protocolos operacionais, recursos humanos a mobilizar, recursos/materiais a utilizar e sistema de coordenação operacional, através da previsão e acionamento de um Sistema de Comando de Operação (SCO) para gestão de crise. Os planos de contingência deverão em princípio ser elaborados em fase de normalidade ou, quando muito, prevenção, ou seja, antes da ocorrência do evento extremo. Na presente situação estão sendo elaborados em plena etapa de mitigação, já na fase de resposta.

O NEIM Poeta João da Cruz e Sousa, face à atual ameaça relacionada com a COVID-19, e tendo em conta a sua responsabilidade perante à comunidade escolar/acadêmica (alunos, professores, funcionários e familiares destes), elaborou o presente PLANO DE CONTINGÊNCIA (PLANCON-EDU/COVID-19). O Plano está alinhado com as metodologias para elaboração de Planos de Contingência da Defesa Civil de Santa Catarina e as orientações nacionais e internacionais (nomeadamente, Ministério da Saúde e Organização Mundial de Saúde, bem como Secretarias de Estado de Saúde e de Educação).

O Plano de Contingência Escolar para a COVID-19, a partir de cenários de risco identificados, define estratégias, ações e rotinas de resposta para o enfrentamento da epidemia da nova (COVID-19), incluindo eventual retorno das atividades presenciais, administrativas e escolares. O conjunto de medidas e ações ora apresentado deverá ser aplicado de modo articulado, em cada fase da evolução da epidemia da COVID-19.

2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA

A estrutura do PLACON-EDU do NEIM **Poeta João da Cruz e Sousa** obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.

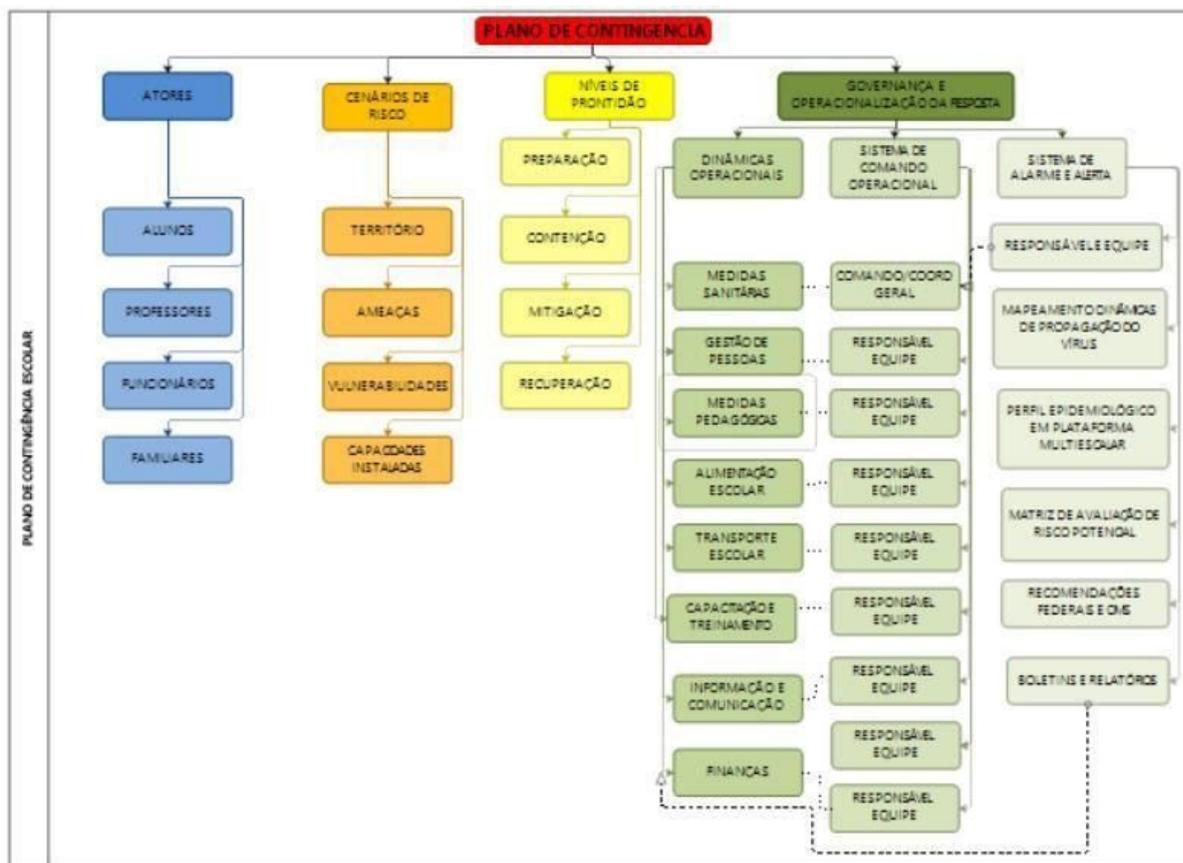


Figura 1. Mapa conceitual de estrutura do Plano.

3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO

O presente plano tem como público alvo crianças, profissionais, familiares e demais membros da comunidade que circularem pelos ambientes do NEIM **Poeta João da Cruz e Sousa**.

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo Geral

Fortalecer os processos de governança da escola, definindo estratégias, ações e rotinas de atuação para o enfrentamento da epidemia enquanto persistirem as recomendações nacionais, estaduais e/ou regionais de prevenção ao contágio da

COVID-19, buscando assegurar a continuidade da sua missão educacional pautada pela proteção e segurança da comunidade escolar/acadêmica.

4.2. Objetivos Específicos

- Identificar os cenários de riscos (com base nas ameaças, território envolvido, vulnerabilidades e capacidades instaladas do estabelecimento de ensino);
- Definir as dinâmicas e ações operacionais e adotar os protocolos operacionais específicos, abrangendo todas as atividades do estabelecimento e todos os membros da comunidade escolar e cumprindo todas as recomendações oficiais;
- Estabelecer uma Unidade de Gestão Operacional que assegure a implementação das dinâmicas e ações definidas para diferentes fases, em especial, na retomada de atividades presenciais;
- Promover acesso à informação constante de boletins atualizados e outros materiais de fontes oficiais sobre a pandemia, formas de contágio e formas de prevenção;
- Garantir uma eficiente comunicação interna (com alunos, professores e funcionários) e externa (com pais e/ou outros familiares dos alunos, fornecedores e população em geral);
- Determinar quais os recursos necessários para dar uma resposta efetiva e competente, adequada a cada fase de risco/prontidão associada à COVID-19;
- Implementar as ações de resposta, mitigação e recuperação, em cada fase, abrangendo toda a atividade do estabelecimento;
- Monitorar e avaliar as ações/medidas implementadas, possibilitando ajustes nas estratégias frente aos resultados esperados;
- Identificar eventuais casos suspeitos de COVID-19, orientando/encaminhando para que de imediato possam usufruir de apoio da escola e por parte dos serviços de saúde, evitando ou restringindo situações de contágio;
- Assegurar a continuidade da missão educativa, estabelecendo estratégias e metodologias pedagógicas adaptadas, buscando qualidade e equidade no atendimento escolar;
- Garantir condições sanitárias, profissionais, tecnológicas e apoio psicológico compatíveis com o momento da pandemia e pós-pandemia, garantindo a segurança da comunidade escolar nos aspectos sanitários, de higiene, saúde física e mental/emocional.

5. CENÁRIOS DE RISCO

Este plano de contingência está elaborado para cenários de risco específicos, que consideramos se aplicar ao nosso estabelecimento educativo. Em tais cenários são considerados o território de alcance da ameaça (COVID-19) com que se tem que lidar, bem como as vulnerabilidades e capacidades instaladas/a instalar.

5.1. Ameaça(s)

A principal ameaça a que o plano de contingência visa dar resposta é uma ameaça biológica, uma pandemia, mais exatamente, a transmissão do vírus 2019-nCoV, que tem impacto direto no sistema cardiorrespiratório¹, desencadeando no organismo humano a COVID-19.

A transmissão ocorre através:

Gotículas ou micro gotículas de saliva e secreção nasal, etc, projetadas por uma pessoa infectada e que atingem diretamente a boca, nariz e/ou olhos de outra pessoa. Essas gotículas podem atingir a boca, olhos ou nariz de pessoas próximas ou por contato:

*De contato físico com pessoa contaminada, como, por exemplo, ao apertar a mão de uma pessoa contaminada e em seguida levar essa mão à boca, ao nariz ou aos olhos.

*De objetos ou superfícies contaminadas e posterior contato com a boca, nariz ou olhos. Não podendo ser descartada a possibilidade de transmissão pelo ar em locais públicos – especialmente locais cheios, fechados e mal ventilados.

Depois do vírus atingir as mucosas, a maioria das pessoas desenvolve a doença com sintomas amenos. Há, contudo, pessoas que desenvolvem quadros de grande gravidade que, em certos casos, causam a morte do paciente. A probabilidade de complicações graves é mais comum em pessoas de grupos etários mais idosos e/ou na presença de outras doenças crônicas. Contudo, começam a aparecer mais casos em outras faixas de idade e em pessoas sem comorbidades aparentes.

Por outro lado, segundo a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) e a OMS, calcula-se que a taxa de mortalidade associada à COVID-19 seja substancialmente maior que a da gripe sazonal (0,02% para 3,6% ou mais). A taxa de transmissão é elevada (cerca de 3, ou seja, 1 pessoa contamina, em média, 3 pessoas). Sem estratégias de

¹ Segundo dados da OMS, com base em análise possível de 56.000 pacientes, 80% têm ausência de sintomas ou sintomas leves (febre, tosse, alguma dificuldade em respirar, etc.), 14% sintomas mais severos (sérias dificuldades em respirar, grande falta de ar e pneumonias) e 6% doença grave (insuficiência pulmonar, choque séptico, falência de órgãos e risco de morte).

distanciamento físico, deixando o vírus se transmitir livremente, a taxa de contaminação pode atingir, eventualmente, até 50 a 70%, o que teria por consequência a falência total de sistemas de saúde e funerários, pois teríamos milhões de mortos e um cenário extremamente crítico.

Cabe ainda ressaltar que a falência dos sistemas de saúde e funerário não depende somente da taxa de contaminação, mas sobretudo da capacidade de atendimento dos casos graves da doença que podem atingir o nível de saturação mesmo em contexto de taxas menores de contágio. Não existe ainda nenhuma vacina disponível e provavelmente não estarão disponíveis ainda em 2020. Também não existem tratamentos medicamentosos específicos suficientemente testados, embora alguns medicamentos - tradicionalmente utilizados no tratamento de outras doenças - tenham sido utilizados com aparente sucesso, que não se sabe advir de qual ou de sua combinação com outros, e alguns novos medicamentos começam a ser testados.

Assim, a esta ameaça principal do vírus em si e da doença - por vezes mortais - que ele desencadeia, juntam-se, no mínimo, mais duas:

a) a ameaça de uma profunda crise econômica e financeira;

b) a ocorrência de contextos de perturbações emocionais pessoais e desequilíbrios sociais variados. Nos dois últimos casos, o planejamento de estratégias mais adequadas para prevenir e restringir novos contágios, quando da retomada gradual de atividades, pode contribuir significativamente para o controle da doença e dirimir os impactos colaterais, favorecendo um ambiente mais propício à recuperação econômica e dos impactos psicossociais da pandemia.

Em síntese, a ameaça é real e de natureza complexa, uma vez que:

a) o vírus é novo, com elevada taxa de mutação (sem que saibamos, totalmente, o que isso implica);

b) seus impactos dependem das medidas de contingenciamento tomadas em tempo;

c) os efeitos potenciais de curvas de crescimento epidemiológico, súbito e alto, sobre os sistemas de saúde são grandes, o que pode afetar a capacidade de resposta e a resiliência individual e comunitária e, por retroação, aumentar muito o risco;

d) seu impacto na situação econômica global e de cada país pode gerar uma forte crise;

e) o inevitável choque entre medidas de distanciamento social e preocupação de dinamização da atividade econômica pode criar conflitos e impasses difíceis de ultrapassar;

f) aos períodos de distanciamento social mais extensivo têm que suceder-se períodos de maior flexibilização e tentativa de retomar a normalidade que, contudo, podem vir a gerar novas necessidades de distanciamento.

5.2. Caracterização do Território

O NEIM Poeta João da Cruz e Sousa integra a Rede Municipal de Educação de Florianópolis e está localizado no bairro Areias do Campeche, rua Imburana, nº 123. Atende atualmente 208 crianças e 196 famílias. Os grupos que atende em 2020: G1, G2, G3, G4A, G4B, G5/6A, G5/6B, G6/5.

Histórico do Neim

Em parceria com o Ministério da Educação (MEC) e financiamento do Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), a Prefeitura Municipal de Florianópolis, observando a necessidade de expansão do atendimento na região do sul da Ilha, escolhe a comunidade de Areias para construção de uma Unidade de Educação Infantil. A construção da Neim aconteceu com o apoio e a fiscalização da comunidade, embora a maior reivindicação fosse, naquele período, a construção de um Posto de Saúde.

Assim, a partir de 10 de fevereiro de 2012, iniciam-se os trabalhos com a equipe completa de funcionários da Neim, dando partida para organização das atividades com as crianças no dia 14 de fevereiro daquele ano.

Desde então, reconhecemos a Prefeitura Municipal de Florianópolis, por meio da Secretaria municipal de Educação, como a único órgão mantenedor desta Unidade de Educação Infantil.

Caracterização da comunidade

Localizada nos limites dos bairros Campeche e Morro das Pedras, a região de Areias até aproximadamente a partir de 1980 era pouco habitada, os terrenos serviam de pastagem para o gado e as terras não tinham muito valor comercial.

A partir 1990, com a invasão de uma faixa de terra próximo à praia por famílias de outras regiões de Florianópolis e do estado, e da construção de condomínios e loteamentos, cria-se uma nova configuração para essa região do sul da Ilha.

Hoje, com o crescimento populacional, com comércio básico estabelecido (mercados, lojas de materiais de construção, clínicas, salão de beleza, padarias, farmácia, etc) as associações de moradores pleiteiam o reconhecimento da comunidade em bairro.

A partir de um questionário aplicado às famílias em 2016 traçamos um breve perfil da

comunidade atendida. Identificamos, por exemplo, que a grande maioria de nossas crianças é natural de Florianópolis, sendo que apenas 2% daqueles que responderam são naturais de outras cidades, 8% de outros estados e 1% de outros países; 33% não responderam a esta questão. Dos responsáveis, apenas 35% nasceram em Florianópolis, sendo que os outros 75% se dividem entre nascidos em outras cidades de Santa Catarina, outros Estados do Brasil e apenas 1% é natural de outro país. Este dado nos mostra que temos um público já bastante mesclado com famílias de outras localidades, culturas diferentes que são trazidas e que precisamos considerar ao pensar nossas propostas pedagógicas.

Nesta pesquisa, 70% das crianças e 63% dos responsáveis foram declaradas como sendo de raça/cor branca. O restante das crianças se dividiu entre 10% declaradas pardas, 1% negras, 4% amarelas, e 15% não responderam. O restante dos responsáveis se declarou da seguinte maneira: das mulheres, 16% pardas, 5% negras, 2% amarelas, 0% indígenas e 15% não respondeu; dos homens, 8% pardos, 6% negros, 0% amarelos, 0% indígenas e 22% não respondeu.

Verificamos também que a escolaridade das famílias se concentra em maior número na formação de nível de Ensino Médio, sendo que os homens (58%) ainda em maior número do que as mulheres (44%). Já com nível de ensino superior, as mulheres representaram maioria, sendo 25% e os homens 16%. Entre o restante das mulheres, 13% cursou o Ensino Fundamental, 5% cursou especialização e 0% cursou mestrado; e dos homens, 19% cursou Ensino Fundamental, 6% especialização e 1% cursou mestrado. Nenhum responsável cursou doutorado. Todos os números referentes a cada nível de ensino apresentados acima foram somados, compreendendo aqueles que se declararam “cursando”, “curso concluído” ou “curso incompleto”.

Quanto à ocupação das famílias, a pesquisa mostra uma imensa variedade de profissões, sendo que a maioria das famílias se declara como autônoma, trabalhando principalmente como diaristas (as mulheres) e pedreiros (os homens). Apesar disso, as profissões que concentram a maior parte dos familiares responsáveis são de empresária/autônoma (14% das mulheres) e pedreiro (16% dos homens).

Entre as famílias atendidas 50% em média recebem entre um e dois salários mínimos e os outros 50% ficam divididos entre um, três, quatro e mais de quatro salários mínimos (neste último valor, apenas 1% das famílias se encaixam).

O local de moradia nos surpreendeu ao verificarmos que a maior concentração de nosso público mora no bairro vizinho, O Campeche, e não em nosso bairro. A configuração

ficou assim: 48% das crianças com seus responsáveis mora no Campeche, 17% em Areias do Morro das Pedras, 14% no Morro das Pedras, 11% no Ribeirão da Ilha e o restante em bairros dos arredores como Armação, Pântano do Sul, Tapera e Rio Tavares. Segundo a pesquisa, a maioria (43%) dos responsáveis escolheu o lugar onde mora pela tranquilidade.

Perguntado qual o motivo da escolha pelo Neim Poeta João da Cruz e Sousa, 51% respondeu que seria pela proximidade da casa, 19% por que tinha vaga, 15% pela proposta desenvolvida, 8% por indicação de terceiros e 7% pela proximidade do trabalho.

Organização Administrativa

Quadro geral de funcionários - 2020

Funcionários do Magistério

- ✓ Diretor – 01;
- ✓ Especialista - 01 supervisão escolar;
- ✓ Professor 40 horas – 07;
- ✓ Professor 20 horas – 02;
- ✓ Professor de. Educação Física 40h – 01;
- ✓ Professor Auxiliar 40 horas – 06;
- ✓ Professora readaptada 40 horas - 01

Funcionários do Quadro Civil

- ✓ Auxiliares de sala 30 horas – 18;
- ✓ Auxiliar de sala 30 horas readaptada – 02;
- ✓ Auxiliar de serviços gerais readaptada - 01;
- ✓ Vigias - 2

Funcionários Terceirizados

- ✓ Merendeiras – 01 em atuação e 3 com contrato suspenso temporariamente
- ✓ Auxiliares de serviços Gerais 1 em atuação e 4 com contrato suspenso temporariamente

Quanto aos horários da UE:

- a) Horário de Funcionamento do Neim: 07h30 às 18h30;
- b) Secretaria do Neim: 8h às 12h e das 13h às 17h;
- c) Funcionárias terceirizadas (SEPAT e ORBENK): 7h às 13h ou 13h às 19h;
- d) Auxiliares de Sala: 7h30 às 13h30 e das 12h30 às 18h30.
- e) Professor/a Auxiliar e Professor/a: 8h às 12h e das 13h às 17h;
- f) Criança em período integral: 7h30 às 18h30.
- g) Crianças em período parcial 7h30 às 13h ou 13h às 18h30.



5.3. Vulnerabilidades

O NEIM Poeta João da Cruz e Sousa toma em consideração, na definição de seu cenário de risco, as vulnerabilidades gerais e específicas que seguem:

a) facilitação de condições que permitam a transmissão do vírus, através de contatos diretos (aperto de mão, beijos, atingimento por partículas de pessoa infectada que tosse ou espirra, etc.) ou mediados (toque em superfícies infectadas, etc., seguido de toque com as mãos na boca, nariz e olhos), particularmente, em sociedades com hábitos sociais de maior interatividade física interpessoal;

b) falta de certos hábitos e cuidados de higiene pessoal e relacional ou negligência no seu cumprimento, nomeadamente os hábitos associados à lavagem regular e adequada das mãos, etiquetas corretas de tossir e espirrar;

c) insuficiente educação da comunidade escolar para a gestão de riscos e para a promoção da saúde (em especial, contextos epidemiológicos) que, em certos casos, se associa a baixa educação científica e dificuldades de pensamento crítico;

d) atitudes de negação do vírus, da COVID-19 e/ou de seu impacto, decorrente de *fake news* e difusão de informação não validada cientificamente;

e) condições específicas dos estabelecimentos, tais como tipo e dimensões das instalações físicas, condições de arejamento, espaço disponível para suficiente espaçamento das pessoas, etc.;

f) baixa percepção de risco e o descumprimento de regras sociais (por exemplo, distanciamento e isolamento social, uso de máscaras, entre outros);

g) existência de atores pertencendo a grupos de risco;

h) atividades essencialmente presenciais e desenvolvidas em grupos;

i) dependência de meios de transporte coletivos urbanos, eventualmente saturados;

j) falta de formação dos professores para usar tecnologia na educação;

k) sem espaço adequado para estudo em casa, falta de equipamentos como computadores e notebooks e problemas na conexão à internet;

l) horário único de acesso às aulas e intervalos (recreios), causando possível aglomeração na entrada e saída das pessoas;

m) armazenamento de materiais que não podem mais ser utilizados, como tapetes, cortinas, brinquedos de pano ou de pelúcia, etc;

n) número insuficiente de funcionários para auxiliar na fiscalização das normas de convivência exigidas;

o) crianças trazidas à unidade por transporte escolar e não pela família, dificultando providências imediatas em caso de identificação de sintomas na chegada ou de concordância com os protocolos;

p) falta de profissionais em quantidade suficiente para preencher as novas

funções que surgem com as demandas relativas ao cumprimento dos protocolos: cozinheiras; serviços gerais; professores auxiliares para substituições necessárias durante o trabalho no caso de aparecimento de sintomas, assim como de afastamentos menores que quinze dias, assim como profissional para realizar a aferição de temperatura; profissional para orientar a entrada e saída de famílias ao deixarem e buscarem suas crianças; profissionais para realizar a avaliação e monitoramento diários na unidade educativa;

q) contradição pedagógica entre os princípios e as orientações de todos os documentos oficiais¹ que regem o trabalho na Educação Infantil (Currículo , orientações curriculares, diretrizes nacionais e municipais): distanciamento físico, limitação de autonomia quanto à movimentação e mobilidade, limitação de trocas e compartilhamento de materiais didáticos e brinquedos, outros;

r) saúde mental dos profissionais que realizam atendimento presencial em função do alto risco de contágio;

s) impacto na qualidade do atendimento feito às crianças e na forma como as mesmas vão perceber o espaço, os profissionais com EPI's e as demais limitações;

t) impacto na saúde mental e emocional das crianças quando no controle de suas ações, mobilidade, escolhas e expressões, assim como na aprendizagem de que devem manter distância uns dos outros.

u) impacto na criação de novos valores que nos distanciam enquanto seres humanos e restringem as relações e deixam uma sensação de medo e controle constantes;

v) falta de profissional específico da área da saúde para tomada de providências que exijam conhecimentos específicos da área;

w) falta de um local adequado, seguro e específico na entrada da unidade para que os profissionais e crianças deixem seus calçados e vestimentas até a sua saída (já que deverão se trocar nestes momentos);

x) falta de manutenção de contatos telefônicos atualizados por parte das famílias para o caso de surgir sintomas e a mesma precisar ser chamada no meio do período de atendimento;

y) falta de espaço adequado dentro de sala para as crianças se alimentarem com o devido distanciamento;

z) falta de louças e utensílios de cozinha em quantidade suficiente para alimentação e repetição;

aa) falta de definição de método e material seguro para as crianças guardarem as máscaras enquanto se alimentam;

bb) falta de caixas de plástico em tamanho e quantidade adequadas para montar os kits de brinquedos por período;

¹ Diretrizes Curriculares Nacionais Para Educação Infantil, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9394/1996, Diretrizes Educacionais Pedagógicas para Educação Infantil (DEI/PMF), Currículo da Educação Infantil da Rede Municipal de Ensino de Florianópolis (DEI/SME/PMF), Orientações Curriculares para Educação Infantil da Rede Municipal de Ensino de Florianópolis (DEI/SME/PMF).

- cc) falta de definição e orientação sobre descarte e armazenamento de EPI's;
- dd) falta de lavatório para as mãos no parque a fim de possibilitar a higienização das crianças e profissionais neste local;
- ee) entrega pontual e em quantidade suficiente de EPI's para o atendimento.
- ff) escovação dos dentes nas e com as crianças, pois o risco de contaminação é muito grande, assim como as dificuldades de armazenamento das escovas de modo adequado e seguro.

5.4. Capacidades instaladas/ a instalar

O NEIM Poeta João da Cruz e Sousa considera já ter instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

Capacidades instaladas

- a) Potencial de parceria com o posto de saúde local.
- b) Existência de Associação de Pais e Professores (APP) ativa e participativa;
- c) Existência do Conselho Escolar ativo e participativo;
- d) Existência da Comissão Local de Retorno às aulas ativa e participativa;
- e) Criação do Comitê Estratégico de Retorno às Aulas com integrantes da comunidade escolar para elaboração do Plancon-Edu.

Capacidades a instalar

- a) Estabelecer a **biblioteca** da unidade como ambiente específico para isolamento de profissionais e/ou crianças que durante o atendimento apresentem algum tipo de sintoma;
- b) Necessidade de formação específica oferecida pela mantenedora para divulgação de informações gerais do COVID- 19, como também, informações gerais da matriz de risco da região da Grande Florianópolis e atualização ou manutenção dos protocolos ou possíveis dificuldades em sua implementação;
- c) Necessidade de formação específica oferecida pela mantenedora para sistematização e divulgação de informações previamente existente nas mídias sociais da Unidade Educativa, sobre como proceder no retorno das aulas presenciais;
- d) Tomar conhecimento e seguir os fluxos de encaminhamento de pessoas com sintomas à rede de atenção pública ou privada;
- e) Estabelecer protocolos internos de rastreamento e afastamento de contatos de casos confirmados e solicitação/encaminhamento de testagem à mantenedora;
- f) Necessidade de testagem pela mantenedora em todos os profissionais antes de iniciar o atendimento presencial;
- g) Desenvolvimento do plano de comunicação integrado;
- h) Disseminação e divulgação do plano de contingência escolar para toda a

- comunidade escolar;
- i) Restabelecer o quadro de serviços gerais da Unidade Educativa, sendo cinco (5) profissionais (uma de 8h e quatro de 6h);
 - j) Contratação pela PMF/SME de mais três (3) profissionais de serviços gerais (Orbenk) para: monitoramento e limpeza constante dos banheiros situados fora das salas referência; limpeza e higienização de brinquedos de sala/grupo/período e brinquedos de parque e limpeza das salas após as refeições;
 - k) Restabelecer o quadro de cozinheiras (SEPAT) da Unidade Educativa, sendo 3 profissionais (uma de 8h e duas de 6h);
 - l) Contratação pela PMF/SME de mais duas (02) cozinheiras (SEPAT) para garantir o cumprimento dos protocolos de alimentação;
 - m) Contratação pela PMF/SME de mais dois (02) professores auxiliares para substituições necessárias durante o trabalho no caso de aparecimento de sintomas, assim como de afastamentos menores que quinze dias;
 - n) Contratação de profissional para orientar a entrada e saída de famílias ao deixarem e buscarem seus/as filhos/as, seguindo os protocolos de segurança e realizar a aferição de temperatura;
 - o) Instituir e organizar o trabalho dos profissionais que farão a avaliação e monitoramento diários na unidade educativa;
 - p) Fornecimento pela PMF/SME de brinquedos adequados às exigências do protocolo, a fim de atender as demandas de uso grupo/período e aos kits individuais;
 - q) Fornecimento pela PMF/SME de materiais e EPI's para subsidiar o atendimento, em conformidade com os protocolos de segurança (luvas, avental, medidor de temperatura, máscara cirúrgicas, protetor facial, álcool em gel e líquido para ser disponibilizados em todos os ambientes do NEIM em quantidades que sejam suficientes para reposição) a fim de realizar os atendimentos;
 - r) Mapeamento do grupo de risco dos profissionais NEIM Poeta João da Cruz e Sousa pelo DGE;
 - s) Fornecimento pela PMF/SME de louças e utensílios de cozinha em quantidade suficiente para alimentação e repetição para garantir os protocolos da alimentação;
 - t) As famílias poderão reconsiderar a adesão ao atendimento, para isso manteremos ativos e a disposição nossos canais de comunicação (telefone, e-mail, whatsApp, Facebook e Portal Educacional);
 - u) As famílias devem identificar as máscaras e pertences das crianças com o nome; conhecer e cumprir com os combinados e os protocolos apresentados pela unidade educativa e se reportar às professoras, direção ou equipe diretiva sempre que tiver dúvidas;
 - v) Realizar rodízio de profissionais para utilizar a sala de lanche, bem como outros espaços coletivos tanto por adultos quanto por adultos e crianças a fim de garantir o distanciamento, conforme protocolo;
 - w) Local para armazenamento de materiais que não podem mais ser utilizados, como tapetes, cortinas, brinquedos de pano ou de pelúcia, etc;
 - x) Fornecimento de caixas de plástico em tamanho e quantidade adequadas para montar os kits de brinquedos por período;
 - y) Fornecimento: tapetes\materiais necessários para ser usado como higienizador

- para os sapatos;
- z) Definição e orientação sobre descarte e armazenamento de EPI's pela mantenedora e órgãos competentes;
- aa) Fornecimento de pulverizador na entrada da UE para que ocorra a desinfecção das pessoas que adentrarem na instituição;
- bb) Orientar a comunidade educativa que os banheiros da entrada U.E. serão de uso exclusivo dos profissionais, para troca de roupas.

6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO

Este plano de contingência vincula-se aos níveis de prontidão/ação definidos no Quadro 1, que estão baseados em indicações da OMS e correspondem à terminologia que vem sendo utilizada pelo Ministério da Saúde em suas análises. Tal terminologia parece-nos a mais adequada tanto à natureza da pandemia, como para os estabelecimentos a que se destina: Preparação; Resposta (subdividida em Contenção e Mitigação); e Recuperação.

FASES	SUBFASES	CARACTERÍSTICAS	Plancon estadual
PREPARAÇÃO		Não existe epidemia ou existe em outros países de forma ainda não ameaçadora	
	Contenção (por vezes, subdividida em simples no início e alargada quando já há casos no país/estado)	Pode ir desde quando há transmissão internacional em outros países ou casos importados em outros estados (contenção inicial) até à situação da existência de cadeias secundárias de transmissão em outros estados e/ou casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária (contenção alargada).	Alerta (quando somente há ocorrências em outros estados) e

RESPOSTA		<p>Inclui medidas como o rastreamento (por meio de testes), isolamentos específicos (para evitar o contágio da população a partir de casos importados) e vigilância de entradas, saídas e deslocamentos de pessoas, buscando erradicar o vírus. O limite da contenção é quando as autoridades perdem o controle do rastreamento, o vírus se propaga e entra em transmissão local. Considera-se na fase de Contenção duas subfases Contenção Inicial e Contenção Alargada.</p>	<p>Perigo Iminente (quando há casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária)</p>
----------	--	---	--

	<p>Mitigação</p> <p>(podendo, se houver medidas muito firmes como testagem generalizada, isolamento de casos e impedimento de entradas chegar até à Supressão)</p>	<p>A mitigação deve começar logo quando há transmissão local e intensificar-se quando há transmissão sustentada ou comunitária.</p> <p>Sabendo-se que não será possível evitar todos os contágios, tenta-se diminuir o avanço da pandemia, com ações como suspensão de aulas, fechamento de comércio, bares e restaurantes, cancelamento de eventos esportivos, congressos, shows e espetáculos, suspensão ou limitação de transportes, etc.</p> <p>Quando a situação de contágio está sob maior controle e caminha para uma fase de recuperação estas medidas restritivas podem ser flexibilizadas.</p>	<p>Emergência de Saúde Pública</p>
--	--	--	------------------------------------

RECUPERAÇÃO

Caracteriza-se inicialmente pela redução do contágio e óbitos e controle parcial da epidemia, sustentada em indicadores oficiais de evolução de taxas de contágio e de ocupação de atendimento hospitalar. Posteriormente, pela superação do surto epidêmico e/ou surgimento de vacina e/ou descoberta de medicamentos adequados para o tratamento da COVID-19, comprovados cientificamente pelas autoridades competentes podendo considerar-se consolidada (recuperação plena). Até que isso aconteça, deve-se manter medidas preventivas adequadas para evitar o surgimento de novos focos de infecção e reversão do achatamento da curva de contágio. Na ocorrência de reversão da redução do contágio as medidas adequadas de prevenção e controle deverão ser retomadas, em partes similares às previstas para a fase de Contenção.

Quadro 1. Níveis de prontidão/ação a considerar no PLACON-EDU para a COVID-19.

Fonte: Adaptado de um modelo geral de fases considerado pela OMS e, como base nos quais, muitos países elaboraram seus planos de contingência.

7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA

A gestão de uma situação de crise, tão grave como aquela com que nos confrontamos e temos que lidar, exige um ajuste na governança da escola, adequando-a ao momento muito particular que vivemos. Neste plano, consideramos em conjunto e de forma relacionada, três domínios essenciais:

7.1) os principais domínios em que se devem situar as Dinâmicas e Ações Operacionais a definir;

7.2) a Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional) que se torna necessário constituir para coordenar toda a implementação a eventuais ajustes do plano, indicando equipe e responsável em cada domínio;

7.3) Sistema de Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme) que permite identificar que conjunto de medidas e/ou ajustes que se torna necessário implementar.

7.1. Dinâmicas e Ações Operacionais

As dinâmicas e ações operacionais a serem implementadas estão organizadas segundo o esquema do Quadro 2.

Na definição das dinâmicas e ações tomamos como referência a ferramenta de qualidade 5W2H. Os 5 W (das iniciais do nome em inglês) são: W1) porque será feito; W2) o que será feito; W3) onde será feito; W4) quando será feito; W5) quem o fará. Os dois H: H1) como será feito; H2) quanto custará.

Os quadros síntese que seguem resumem as principais dinâmicas e sugestões de ações que podem ser realizadas, sendo que as diretrizes com mais detalhes estão disponíveis nos links de acesso.

Porquê (domínios): MEDIDAS SANITÁRIAS (promover a saúde e prevenir a transmissão do vírus)

Diretrizes: Link de Acesso:

<https://drive.google.com/file/d/13Jpl3bInU3Do59SkO8xIQLI2LUcc5rJ8/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Higienização das mãos de todos os membros da comunidade escolar	Entrada dos ambientes	Permanente	Profissional responsável na entrada da unidade*	Álcool gel 70%	Recebido da PMF

Demarcação de espaços evitando aglomerações	Pátios, banheiros, salas de aula, recepção,...	Permanente	Comissão escolar	Fita de demarcação Adesivos específicos para colar no chão com personagens e adereços lúdicos para as crianças	Recebido da PMF
Aferição da temperatura	Entrada (portão da U.E.)	Diariamente Duas vezes ao dia em caso de pessoal de 40 horas.	Profissional responsável na entrada da unidade*	Termômetro infravermelho	Recebido da PMF
Isolamento de casos suspeitos	Ambiente específico para o isolamento Biblioteca	Quando necessário até chegada do responsável pela criança	A definir em 2021 com o quadro de profissionais ativo	Detecção precoce de casos suspeitos, com sintomas como temperatura elevada	Sem custo
Rastreamento de contatos telefônicos	Instituição	ao confirmar um caso	Profissionais da U.E.	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente	Sem custo
Organizar os brinquedos possíveis de serem higienizados em kits por turno	salas referência e parque	antes de iniciar o atendimento	professoras e auxiliares de sala	Com caixas recebidas pela PMF para acondicionar estes kits de brinquedos	Recebido da PMF
Máscaras das crianças	Em casa e na unidade	diariamente	famílias e profissionais	pensar em uma forma padrão de acondicionar máscaras limpas e sujas dentro das mochilas das crianças bem como as quantidades necessárias para cada turno que a criança	responsabilidade das famílias identificar e enviar a quantidade suficiente de máscaras;

				permanecer na unidade.	
Tapete sanitizante e pulverizador para entrada da U.E.	Entrada da U.E.	Sempre	Serviços Gerais	Para higienizar os calçados antes de entrar na U.E.	Recebido da PMF

***Aguardando contratação de profissional(s) para esta função**

Quadro 2: Esquema de organização DAOP Medidas Sanitárias

A Comissão Escolar seguirá empenhada para fazer monitoramento e controle da disseminação do COVID-19 nas dependências da Unidade Educativa, ficando sempre atenta às orientações do Comitê Municipal e às Diretrizes do Estado de Santa Catarina e mantendo contato constante com o Comitê Municipal e com o Comitê de Operações em Emergência em Saúde (COES).

Porquê (domínios): QUESTÕES PEDAGÓGICAS

Diretrizes: Link de Acesso:

<https://drive.google.com/file/d/1n97iksLAGrEv2uJnPzCtVI02UNLZH2s/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Entrega de Termo de Responsabilidade aos responsáveis	U.E.	Período que antecede o retorno das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	Formulário	Sem custo
Formação dos grupos, respeitando a capacidade máxima por turno	U.E.	Período que antecede o retorno das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	Formulário	Sem custo
Entrada e saída dos grupos em horários diferenciados para evitar aglomeração	U.E.	Diariamente	Equipe Diretiva	Horário diferenciado de entrada e saída	Sem custo
Processo de Inserção bebês	Em casa e na unidade	No retorno ao atendimento presencial, respeitando as necessidades dos bebês	DEI, famílias e profissionais	Conforme orientações da DEI	Sem custo

Processo de Inserção crianças maiores	Em casa e na unidade	No retorno ao atendimento presencial, respeitando as necessidades das crianças	DEI, famílias e profissionais	Conforme orientações da DEI	Sem custo
Ações Comunicativas com as famílias e crianças	Virtual e presencialmente	Durante o ano letivo	Equipe Diretiva e profissionais	Conforme orientações da DEI; Portal Educacional; Facebook; WhatsApp;	Sem custo
Priorizar Reuniões Pedagógicas por videoconferência	Plataformas virtuais	Durante o ano letivo	Equipe Diretiva e profissionais	De acordo com o planejamento da U.E.	Sem custo
Teletrabalho (ações comunicativas) e atendimento presencial	Virtualmente	Durante o ano letivo	Equipe Diretiva e profissionais	Conforme orientações da DEI e protocolo	Sem custo
Docência compartilhada	Virtual e presencialmente	Durante o ano letivo	Equipe Diretiva e profissionais	Por meio do compartilhamento do planejamento e ações (presenciais e virtuais)	Sem custo
Comunicação com as famílias	Virtual e presencialmente	Durante o ano letivo	Equipe Diretiva e profissionais	murais; agenda; telefone, mídias sociais da U.E.	Sem custo
Organicidade do currículo	Relação entre planejamento presencial e virtual	Durante o ano letivo	Equipe Diretiva e profissionais	Planejamento e docência compartilhada	Sem custos
Organizar estratégias de avaliação institucional	Virtual e presencialmente	Durante o ano letivo	Equipe Diretiva e profissionais e famílias	Reflexiva do que foi vivido, propositiva, buscando indicativos para os planejamentos, considerando a identidade institucional, a documentação pedagógica e a	Sem custo

				avaliação institucional realizada em 2020	
Planejar as ações educativas tendo com princípio a função da Educação Infantil de educar e cuidar como indissociáveis	Virtual e presencialmente	Durante o ano letivo	Equipe Diretiva e profissionais	Planejamento e avaliação da ação pedagógica	Sem custo
Acolhimento e mediação das relações	Virtual e presencialmente	Durante o ano letivo, em especial na retomada do atendimento	Equipe Diretiva, profissionais e famílias	Planejar intencionalmente as relações pedagógicas de maneira a oportunizar um ambiente seguro, afetivo e respeitoso de modo especial para as crianças, mas também para todos os envolvidos	Sem custo

Quadro 3: Esquema de organização DAOP Questões Pedagógicas

Porquê (domínios): ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Diretrizes: Link de Acesso:

https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i_rrQ5GNENoilK4kSd1Gt/view?usp=sharing

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					

<p>Acesso a unidade educativa e cozinha</p>	<p>Cozinha despensa</p>	<p>Conforme cronograma de entrega e visitas técnicas</p>	<p>Visitantes Entregadores Nutricionistas Supervisor Cozinheiras</p>	<p>Na entrada da unidade educativa, haverá controle de temperatura de todos e álcool 70% para higienização das mãos. -Uso obrigatório de máscaras, aventais, toucas descartáveis de proteção para os cabelos e tapete higienizador nas dependências da cozinha. -Os itens de proteção individual, serão descartados em locais pré-determinados pela nutricionista.</p>	<p>Necessário adquirir máscaras, toucas e aventais descartáveis e tapete higienizador</p>
---	-------------------------	--	--	--	---

<p>Recebimento de itens mais perecíveis</p>	<p>Cozinha despensa</p>	<p>Conforme cronograma de entrega</p>	<p>Cozinheiras</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sempre higienizar as mãos antes e depois de qualquer tarefa; -Utilizar máscara descartável; -Não cumprimentar os entregadores com as mãos e manter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros; -Borrifar álcool 70% no carrinho de entrega; -Higienizar cestos expositores com água e detergente e borrifar álcool 70% deixar secar naturalmente; -Transferir os hortifrúteis da caixa do fornecedor para os cestos expositores, previamente higienizados com álcool 70%; -Armazenar adequadamente os alimentos recebidos; -Embalagem de hortaliças que venham congeladas, deve-se borrifar álcool 70% e utilizar pano multiuso limpo antes do armazenamento. 	<p>Necessário adquirir borrifador, álcool 70% e pano multiuso</p>
---	-------------------------	---------------------------------------	--------------------	---	---

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<ul style="list-style-type: none">-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos devem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa antes de guardar o produto;	

<p>Recebimento de itens menos perecíveis</p>	<p>Cozinha/despensa</p>	<p>Conforme cronograma de entrega</p>	<p>Cozinheiras</p>	<p>-Higienizar as mãos antes e depois de qualquer tarefa; -Utilizar máscara descartável; -Não cumprimentar os entregadores com as mãos e manter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros; -Borrifar álcool 70% nos carrinhos e nas caixas plásticas de entregas antes de entrar na cozinha/despensa. -Reservar um local para colocar as mercadorias recebidas. Nunca colocar ou armazenar os alimentos diretamente sobre o chão -Retirar todos os produtos das caixas de papelão e embalagens plásticas, em seguida fazer o descarte em local adequado; Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%; -Antes da higienização de embalagens, higienizar as superfícies utilizadas com água e detergente, retirar o excesso com pano multiuso limpo e</p>	<p>Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso</p>
--	-------------------------	---------------------------------------	--------------------	--	--

				<p>após aplicar álcool 70% ou solução clorada;</p> <p>-Ao retirar os alimentos das embalagens, já iniciar a higienização e os colocar na superfície limpa.</p> <p>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos podem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</p> <p>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa e higienizar as mãos com álcool 70% antes de guardar o produto;</p>	
--	--	--	--	---	--

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES					

<p>Monitoramento de saúde do trabalhador em caso de sintomas de COVID-19.</p>	<p>Unidad e escolar</p>	<p>Se apresentarem sintomas</p>	<p>- Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar</p>	<p>- As cozinheiras devem comunicar imediatamente as nutricionistas, supervisores e direção da unidade escolar, sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a contaminação pelo novo coronavírus, bem como se algum familiar que coabita sua residência tiver a confirmação da doença; - Caso a cozinheira esteja infectada ou com suspeita de COVID-19, será afastada de suas atividades, conforme as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde. - Uma cópia do atestado de saúde ocupacional ou de afastamento é encaminhada ao Departamento de Alimentação Escolar no caso das cozinheiras efetivas e a empresa SEPAT no caso das cozinheiras terceirizadas, e outra profissional deve ser encaminhada para a unidade.</p>	
---	-------------------------	---------------------------------	---	---	--

<p>Uniformes e EPIs (cozinheiras)</p>	<p>Unidad e escolar</p>	<p>Diariamente</p>	<p>Cozinheiras</p>	<p>- As cozinheiras efetivas recebem o uniforme enviado pelo Departamento de Alimentação Escolar. A aquisição do sapato fechado é de responsabilidade e da própria cozinheira. - As cozinheiras terceirizadas recebem da SEPAT uniforme que é composto de camiseta e calça branca, touca descartável, avental branco, avental de plástico e sapato de segurança (bota de PVC de cano curto) na cor branca. As cozinheiras são orientadas quanto a higienização e conservação dos uniformes e sapatos. - Quanto aos EPIs, as cozinheiras recebem máscaras, toucas e aventais descartáveis (para uso exclusivo no manejo de resíduos).</p>	<p>Necessário adquirir: - Máscara descartável - Touca descartável - Avental descartável (uso exclusivo no manejo de resíduos)</p>
---------------------------------------	-------------------------	--------------------	--------------------	--	--

<p>O quê (ação)</p>	<p>Onde</p>	<p>Quando</p>	<p>Quem</p>	<p>Como</p>	<p>Quanto</p>
---------------------	-------------	---------------	-------------	-------------	---------------

				- Os uniformes devem ser trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências de armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos.	
Uniformes e EPIs (nutricionistas)	Unidade escolar	Diariamente	Nutricionistas e supervisores	- Apresentar-se devidamente paramentadas com uniforme completo, sapato de segurança, touca, máscara e avental descartáveis	Necessário adquirir: - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável

<p>Uniformes e EPIs (visitantes)</p>	<p>Unidade escolar</p>	<p>Diariamente</p>	<p>Fornecedores e demais funcionários da unidade escolar</p>	<p>- Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da cozinha são consideradas visitantes, podendo constituir focos de contaminação durante os processos produtivos; - Caso seja necessária a entrada na cozinha, devem estar devidamente paramentados com avental, máscara, touca descartável para proteção dos cabelos e se necessário, botas, mantendo distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas e permanecendo nas dependências somente o tempo necessário para realizar a atividade.</p>	<p>Necessário adquirir: - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável</p>
--------------------------------------	------------------------	--------------------	--	--	--

<p>Asseio Pessoal para manipuladores de alimentos</p>	<p>Unidade escolar</p>	<p>Diariamente</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais</p>	<p>- Os manipuladores de alimentos devem retirar os adornos (aliança, relógio, brincos, pulseiras, correntes, gargantilhas, piercing, etc.); - Utilizar os cabelos presos e protegidos touca descartável; - Conservar as unhas curtas, limpas, sem esmaltes; - Usar uniformes limpos e passados, que devem ser trocados diariamente; - Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção;</p>	<p>Necessário adquirir: - Avental descartável (para uso exclusivo no manejo de resíduos) - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador</p>
---	----------------------------	--------------------	--	---	---

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
-----------------	------	--------	------	------	--------

			<p>profissionais da unidade escolar</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar a máscara durante toda a permanência no ambiente; - Os manipuladores devem higienizar as mãos com água, sabão e passar álcool 70% antes de iniciar as atividades, antes e após qualquer interrupção do serviço, ao manipular alimentos de diferentes origens, após tocar materiais contaminados, antes e após usar sanitários e sempre que necessário; - Higienização dos sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores - Não tocar o rosto, em especial os olhos e a máscara, durante a produção e distribuição dos alimentos; - Não cumprimentar com as mãos os funcionários da unidade educativa, alunos e fornecedores; - Não partilhar alimentos e utilizar os mesmos utensílios como copos, talheres, pratos, entre outros; - Não falar, cantar, assobiar, tossir ou espirrar sobre os alimentos; - Não colocar o dedo no nariz, boca ou ouvido e depois tocar nos alimentos; - Não enxugar o suor com as mãos, panos de limpeza, guardanapos ou qualquer outra peça de sua vestimenta; - Não utilizar aparelho celular na área de manipulação de alimentos. <p>Higienização do celular (caso a cozinheira precise</p>	<p>- Alcool 70%</p>
--	--	--	---	---	---------------------

				falar com a nutricionista, supervisor)	
--	--	--	--	---	--

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
---------------------	-------------	---------------	-------------	-------------	---------------

<p>Higienização de uniformes e sapatos</p>	<p>Residência do manipulador</p>	<p>Após o uso do uniforme</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.</p>	<p>PARA HIGIENIZAÇÃO DE UNIFORMES (após o uso diário): - Lavar os uniformes com detergentes adequados para esta finalidade (sabão em pó ou líquido. Não utilizar alvejantes à base de cloro, pois destroem as fibras do tecido); - Enxaguar bem para retirar o excesso do produto; - Torcer; - Secar naturalmente.</p> <p>PARA HIGIENIZAÇÃO DOS SAPATOS (após o uso diário): - Lavar com detergentes adequados para esta finalidade, esfregando toda a superfície, inclusive a sola, com escova para remover as sujidades aparentes; - Enxaguar bem para retirar o excesso do produto; - Borrifar solução clorada 1000 ppm (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária para cada litro de água ou outro produto saneante</p>	<p>Higienização de uniformes e sapatos</p>
--	----------------------------------	-------------------------------	--	---	--

				<p>desenvolvido para essa finalidade, conforme as instruções do rótulo) ou álcool líquido 70%;</p> <p>- Secar naturalmente.</p> <p>OBS: Depois de higienizados, os uniformes devem ser armazenados separados dos sapatos.</p>	
<p>Procedimento para uso de máscara</p>	<p>Unidade escolar</p>	<p>- Antes de iniciar o turno;</p> <p>- Sempre que a máscara estiver suja ou úmida;</p> <p>- Não ultrapassar o período de 2 a 3 horas</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores,</p>	<p>- As máscaras descartáveis são fornecidas pelo Departamento de Alimentação Escolar para as cozinheiras efetivas;</p> <p>- As máscaras descartáveis são fornecidas pela empresa para as cozinheiras terceirizadas, nutricionistas e supervisores; - Devem ser colocadas no início da jornada de trabalho, em substituição as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador;</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <p>- Máscara descartável</p>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
---------------------	-------------	---------------	-------------	-------------	---------------

			<p>demais profissionais da unidade escolar</p>	<p>- As máscaras devem estar limpas e íntegras, sem rupturas, rasgos ou furos, ajustadas e protegendo plenamente o nariz e a boca, de forma que o nariz não pode ficar descoberto em nenhum momento;</p> <p>- O uso de máscaras não pode ser compartilhado em nenhuma hipótese;</p> <p>- As máscaras não podem ser retiradas para falar e não podem ser deslocadas para o queixo, pescoço ou topo da cabeça;</p> <p>- Caso precise retirar a máscara momentaneamente e para atividades inevitáveis como beber água, seguir as orientações abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Evitar tocar a máscara e quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;• Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, evitando tocar o tecido na parte frontal;• Proceder com a correta	
--	--	--	--	---	--

				<p>lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;</p> <p>- Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassado o tempo de uso por mais de 2 a 3 horas; - Descartar em local determinado pela nutricionista.</p>	
<p>Orientações para o trajeto e a chegada na unidade educativa:</p>	<p>Trajeto de casa a unidades escolares</p>	<p>Diariamente</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas),</p>	<p>PROCEDIMENTO PARA COZINHEIRAS:</p> <p>- Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);</p> <p>- Ao usar o transporte público evitar tocar o rosto ou objetos pessoais após contato com superfícies que são</p>	<p>Necessário adquirir: - Avental descartável - Máscara descartável</p> <p>- Touca descartável - Tapete higienizado</p>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
--------------	------	--------	------	------	--------

			<p>nutricionistas e supervisores.</p>	<p>compartilhadas por muitas pessoas. Assim que possível higienizar as mãos;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, seguindo a orientações do próximo tópico. - Higienizar marmitas ou outros produtos trazidos de casa, antes de guardá-los em espaços de uso comum. A higienização deve ser feita com álcool 70%; - Tirar a roupa e sapato no vestiário ou banheiro específico, guardar em embalagens fechadas. - Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc; - Lavar novamente as mãos e colocar o uniforme completo limpo, que deve ser utilizado somente na área de produção, sendo trocado diariamente; - Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis; - Após o uso, guardar os uniformes sujos em embalagens fechadas para que seja feita higienização em casa, não colocar o sapato em contato com o uniforme. <p>PROCEDIMENTO PARA NUTRICIONISTAS E SUPERVISORES: - Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, e em seguida, utilizar 	<p>- Alcool 70%</p>
--	--	--	---------------------------------------	---	---------------------

				<p>álcool 70%;</p> <p>- Higienizar marmidas ou outros produtos trazidos de casa, antes de guardá-los em espaços de uso comum. A higienização deve ser feita com álcool 70%;</p>	
--	--	--	--	---	--

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<p>- Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc;</p> <p>- Lavar novamente as mãos e colocar o avental descartável para uso dentro da área de produção;</p> <p>- Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis;</p> <p>- Higienizar os sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores</p>	

<p>Procedimento de higienização de mãos:</p>	<p>Unidade escolar</p>	<p>-Quando chegar ao trabalho; -Depois de utilizar os sanitários; -Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz; -Depois utilizar materiais e produtos de limpeza; -Depois de tocar em sacos, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus; -Depois de pegar em dinheiro, celular ou tocar nos sapatos;</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Passar sabonete líquido e água nas mãos; 2. Esfregar a palma de cada mão; 3. Esfregar os dorsos das mãos; 4. Esfregar entre os dedos de cada mão; 5. Esfregar o polegar de cada mão; 6. Esfregar a ponta dos dedos na palma da outra mão; 7. Lavar os punhos de cada mão; 8. Enxáguar bem e seque com papel toalha descartável não reciclado. 	
--	------------------------	--	---	---	--

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
---------------------	-------------	---------------	-------------	-------------	---------------

		<ul style="list-style-type: none">-Depois de qualquer interrupção do serviço, especialmente entre alimentos crus e cozidos; -Antes de manipular alimentos;-Antes de iniciar um novo serviço;-Antes de tocar em utensílios higienizados; -Antes de tocar em alimentos já preparados; -Antes e após o uso de luvas;-Toda vez que mudar de atividade;-Toda vez que as mãos estiverem sujas.			
--	--	---	--	--	--

Boas práticas na produção de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	- Seguir as orientações descritas no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e nos Procedimentos Operacionais padrão (POPs) - Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção;	-Boas Práticas na produção de alimentos -POPs
--	-----------------	-------------	---	---	--

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				- Seguir as orientações do plano de contingência para COVID detalhadas neste documento.	-Plano de contingência para COVID

<p>Higienização de utensílios</p>	<p>Cozinha</p>	<p>Após o uso</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)</p>	<p>-Retirar sujidades e lavar em água corrente;</p> <p>-Ensaboar os utensílios um a um utilizando esponja com solução detergente;</p> <p>-Enxaguar em água corrente, preferencialmente quente: se ainda houver gordura, repetir a operação anterior; -Escaldar com água fervente;</p> <p>-Borrifar com álcool 70%</p> <p>Deixar secar naturalmente ou com pano multiuso descartável;</p> <p>-Guardar em local limpo, seco e protegido de respingos (potes fechados).</p>	<p>Álcool 70%</p> <p>Pano multiuso</p>
-----------------------------------	----------------	-------------------	--	--	--

Manejo dos resíduos	Cozinha	<ul style="list-style-type: none"> - No final de cada turno; - Sempre que necessário 	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> - Ao final de cada turno, vestir avental descartável, retirar o saco com lixo de dentro da lixeira, levar para a área externa da cozinha; - Logo após a retirada do lixo da área de produção, os recipientes e outros equipamentos que entraram em contato com o lixo devem ser higienizados incluindo o piso e a área de coleta; - No caso dos EPIs descartáveis, o descarte deverá ser feito em lixeira determinada pela nutricionista. - Retirar o avental e descartá-lo; - Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%. 	-Avental descartável
---------------------	---------	--	-------------	---	----------------------

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES					

<p>Organizaçã o do espaço do refeitório</p>	<p>Refeitóri o</p>	<p>Antes de iniciar a distribuição</p>	<p>Equipe pedagógica/ Nutricionist a</p>	<p>- Organizar um quadro com os horários e os grupos que irão ao refeitório, para cada refeição, respeitando a capacidade de 30% de cada refeitório. - Todas as crianças irão se alimentar em sala referência; - Deverá ter marcação nas mesas, na área de descarte de lixo e dos utensílios. Respeitando um distanciamento de 1,5 metros em cada marcação. - Deve conter um tapete de higienizaçã o para os pés na entrada do refeitório. - Todos os buffets deverão ser desativados - Os pratos devem ser porcionados e servidos individualmente pelas cozinheiras - O espaço deverá ser arejado, organizado</p>	<p>Necessário adquirir: - Fitas coloridas; - Tapete de higienização para os pés; -Carrinho para transporte de alimentos/utensíli os</p>
---	------------------------	--	--	--	---

				<p>higienizado e com todas as janelas e portas abertas.</p> <p>- Todos os bebedouros deverão ser desativados</p>	
Higienização do refeitório	Refeitório	<p>- Antes de iniciar a distribuição das refeições;</p> <p>- Após cada grupo de estudante terem realizado as suas refeições, será preciso higienizar as mesas, bancos.</p>	Responsável pela limpeza	<p>- Deverá ser utilizada solução clorada com pano multiuso para higienização do piso e álcool 70% para as mesas;</p> <p>- Todos os panos utilizados para a higienização do refeitório deverão ser descartados após o uso.</p>	<p>Necessário adquirir: - Pano Multiuso; - Álcool 70%;</p>

Plano de Contingência de Proteção e Defesa Civil para Unidades Educativas da Educação Infantil e do Ensino Fundamental da Rede Municipal de Ensino de Florianópolis

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
--------------	------	--------	------	------	--------

Equipamentos de Proteção Individuais	Refeitório	Durante a distribuição dos preparos	Manipuladores de alimentos Equipe pedagógica Profissionais da limpeza Estudantes	<p>- Os manipuladores de alimentos deverão estar paramentados da seguinte forma: uniforme completo (sapato, calça, camiseta), mascaras, luvas, aventais e toucas.</p> <p>– Para os estudantes acima de 2 anos e demais profissionais é obrigatório o uso de máscaras para circular no refeitório, somente será permitido a retirada ao se alimentar; – Para os profissionais que atendem no refeitório deve ser obrigatório à utilização de touca além da máscara na organização da distribuição.</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Touca descartável ;– Máscaras descartáveis; - Luvas descartáveis ; - Avental descartáveis;
--------------------------------------	------------	-------------------------------------	---	---	---

Utensílios	Refeitório	Durante a distribuição	Manipuladores de alimentos	<p>- Todos alimentos sólidos devem ser servidos em pratos de vidro ou aço inox, como café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar, NÃO podendo utilizar pratos de plástico; – Já os alimentos líquidos devem ser servidos em copos descartáveis ou canecas de aço em inox ou vidro; - As frutas serão servidas pelo manipulador de alimentos. - Os talheres deverão ser entregues pelo manipulador de alimentos ao estudante</p> <p>- Em caso de repetição, o estudante deverá ser servido em novo prato e receber um novo talher.</p>	Necessário adquirir: - Prato de vidro, aço ou inox; - Copos descartáveis ou caneca de aço em inox;
------------	------------	------------------------	----------------------------	---	--

Procedimento com utensílios utilizados	Refeitório	Final das refeições	Estudantes	- Após o estudante finalizar sua refeição, o mesmo deverá individualmente retirar seu prato e utensílios da mesa e colocar em local destinado; Na Educação Infantil os professores deverão auxiliar as crianças neste processo;	Necessário adquirir: - Bacias; - Lixeiras com pedal.
--	------------	---------------------	------------	--	---

Plano de Contingência de Proteção e Defesa Civil para Unidades Educativas da Educação Infantil e do Ensino Fundamental da Rede Municipal de Ensino de Florianópolis

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				- No refeitório terá que ter um espaço destinado para o recebimento dos utensílios já utilizados de forma organizada, como: local para colocar os pratos, talheres, lixo para material descartável e lixo para os orgânicos;	
DEMAIS AÇÕES					

Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padrão	Unidade Escolar	Antes da retomada às aulas	Nutricionistas	Adequar as normas e procedimentos considerando recomendações COVID 19	Não há necessidade de recursos financeiros
Capacitação de profissionais	Unidade Escolar/equipe SEPAT	Antes da retomada das aulas, durante o retorno	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas, nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar)	-Reunir a equipe a ser capacitada para o treinamento em boas práticas de manipulação voltados para o enfrentamento ao COVID - 19 -Definir dia, horário, forma, materiais, etc. -Esclarecer dúvidas	Verificar se há necessidade de recursos financeiros

Plano de Contingência de Proteção e Defesa Civil para Unidades Educativas da Educação Infantil e do Ensino Fundamental da Rede Municipal de Ensino de Florianópolis

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Monitorar o processo estabelecido	Unidade Escolar	Após o retorno	Direção Escolar e nutricionistas	-Acompanhamento e monitoramento diário	Verificar se há necessidade de recursos financeiros

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

Porquê (domínios): TRANSPORTE ESCOLAR

Diretrizes: Link de Acesso:

https://drive.google.com/file/d/1f_KWOhot0A263pxiacSmpvm_BgexkGC/view?usp=sharing

O Município não disponibiliza transporte escolar. As famílias e profissionais serão orientados a seguir as regras sanitárias da Secretaria de Saúde e Secretaria de Mobilidade urbana

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Suporte no diálogo entre as famílias e empresa contratada	Virtual e presencialmente	Início do atendimento presencial e quando necessário	Equipe Diretiva, profissionais, profissionais do transporte e famílias	Reunião específica sobre o protocolo de retorno e informações	Sem custo

Quadro 5: Esquema de organização DAOP Transporte Escolar

Porquê (domínios): GESTÃO DE PESSOAS

Diretrizes: Link de Acesso:

<https://drive.google.com/file/d/13fykW7jWvt7CYvppxmCHIWM15D3Q61eF/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Mapeamento de Grupos de Risco	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais e ao longo do ano	DGE	Portaria própria da SME	Sem custo
Formação para os profissionais da U.E. sobre o plano de contingência	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Comissão Escolar	On-line	Sem custo

Formação para os profissionais da U.E. sobre a organização pedagógica	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	On-line Orientações da SME/DEI	Sem custo
Higienização das mãos	Entrada da U.E.	Diariamente	Profissional responsável	Álcool gel 70%	Recebido da PMF
Organização do grupo de profissionais e de crianças quanto ao trabalho remoto e trabalho presencial	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	Acompanhamento do planejamento e continuidade das ações comunicativas	Sem custo

Quadro 6: Esquema de organização DAOP Gestão de Pessoas

A Comissão Escolar ficará atenta quanto ao acompanhamento das condições de saúde em relação à prevenção:

- Observação de distanciamento social;
- Uso de máscaras;
- Higiene das mãos;
- Limpeza do ambiente de trabalho;
- Afastamento de sintomáticos;
- Monitoramento dos sintomas;
- Boa ventilação dos ambientes.

Um profissional a ser enviado pela PMF/SME ficará responsável para realizar triagem dos servidores da Unidade Educativa, sendo classificado de acordo com seu estado individual inicial de saúde em relação à Covid-19. Essa atividade de triagem será realizada diariamente juntamente com o controle da temperatura, caso o servidor apresente alguma alteração deverá ser afastado e o mesmo deverá procurar uma unidade de saúde.

Porquê (domínios): TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO

Diretrizes: Link de Acesso:

<https://drive.google.com/file/d/16Sc5vBvDFNbAEcttXhrhDuDPA0CPsy-K/view>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Formação para os profissionais da U.E. sobre o plano de contingência	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Comissão Escolar	On-line	Sem custo
Formação para os profissionais da U.E. sobre a organização pedagógica	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	On-line Orientações SME/DEI	Sem custo
Simulação de riscos de contaminação	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	SME via Vigilância Epidemiológica	On-line	Sem custo
Formação sobre a aplicação das diferentes diretrizes e protocolos	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	SME via Vigilância Epidemiológica	On-line	Sem custo

Quadro 7: Esquema de organização DAOP Treinamento e Capacitação

Porquê (domínios): INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO**Diretrizes: Link de Acesso:**https://drive.google.com/file/d/1zapq-8FhKayl6Rj_6JRvDoi1q9jEqqmB/view

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Divulgação do Plano de Contingência	Mídias Sociais	Permanente	Comissão Escolar	On-line	Sem custo
Contato individual com crianças e responsáveis	Mídias Sociais	Permanente	Equipe Diretiva e profissionais	Telefone e WhatsApp Facebook	Sem custo
Informações gerais	Mídias Sociais E-mail	Permanente	Equipe Diretiva e profissionais Comissão Escolar SME DEI	On-line e presencial	Sem custo

Quadro 8: Esquema de organização DAOP Informação e Comunicação

A Comissão Escolar ficará atenta para que seja garantido que crianças, profissionais da educação e respectivos familiares se mantenham informados da forma correta e adequada, para que adotem uma atitude crítica e vigilante em relação a tudo o que ocorrer na Unidade Educativa. A emissão de comunicados ficará a cargo da direção e da equipe pedagógica. O contato será via e-mail, WhatsApp e demais Mídias sociais.

Porquê (domínios): FINANÇAS**Diretrizes: Link de Acesso:**<https://drive.google.com/file/d/1cl4k6Rvd8C0qQS72jsLrYigCtSdcnaUk/view>

A Gestão das Finanças e o gerenciamento das ações e procedimentos administrativos que envolvem planejamento, análise e controle financeiro, no que tange ao processo de compras, para aquisição de itens como Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs) será feito pela Prefeitura Municipal de Florianópolis.

7.2. Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional/Comitês Escolares)

O NEIM Poeta João da Cruz e Sousa está em processo de organização da estrutura de gestão operacional que, dentro em breve será constituída. Muito embora essa organização precisará ser revista antes do início do atendimento presencial, considerando o quadro ativo de profissionais.

7.3. Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme)

7.3.1. Dispositivos Principais

Nosso sistema de alerta e alarme está organizado em torno de 5 dispositivos principais de vigilância e comunicação:

- a) indicações provenientes de instituições hierarquicamente superiores e das entidades de saúde;
- b) sistema de observações e controle de evidências (tosse persistente de alguém, queixa de sintomas compatíveis com COVID-19, medição de temperatura em casos suspeitos;
- c) informações variadas plausíveis provenientes de diversas fontes (alunos e pais, funcionários, autoridades locais, entidades representativas e acreditáveis);
- d) simulados de algumas ações (e protocolos);
- e) relatórios diários de responsáveis da Unidade de Gestão Operacional.

Com base nestes dispositivos procede-se um constante monitoramento das dinâmicas e ações implementadas e, se necessário, seu ajuste. No quadro abaixo apresenta-se como está organizado o sistema de vigilância e comunicação.

O NEIM Poeta João da Cruz e Sousa está em processo de constituição do grupo de profissionais que atuará no sistema de vigilância e comunicação. Muito embora essa organização precisará ser revista antes do início do atendimento presencial, considerando o quadro ativo de profissionais.

Nome	Função	Contato
XXXXX	xxxxxx	Fone/Whats
XXXXX	xxxxxx	Fone/Whats
XXXXX	xxxxxx	Fone/Whats

Quadro 2: sistema de vigilância e comunicação

7.3.2. Monitoramento e avaliação

Tendo em vista a imprevisibilidade da evolução da pandemia, é fundamental o monitoramento constante do cenário de risco e das dinâmicas e ações operacionais adotadas, com avaliações de processos e resultados e constantes ajustes que se demonstrem necessários, para manter o plano de contingência atualizado. O registro das ações adotadas e das verificações realizadas é também importante para

salvaguardar futuras questões legais.

Os registros diários da atividade da escola, da maior ou menor eficácia das diferentes dinâmicas e ações, de eventuais problemas detectados e como foram resolvidos, de questões que seja necessário resolver ou aspectos a serem alterados, serão realizados em boletins de preenchimento expedido como o modelo que se encontra anexo ao Caderno de Apoio ao PLANCON - COVID-19.

As avaliações mais detalhadas, de periodicidade a ser definida, serão realizadas em relatórios como o modelo que se encontra anexo ao Caderno de Apoio ao PLANCON
- COVID-19.

8 Considerações

A Comissão Escolar declara que o cumprimento deste protocolo está atrelado ao recebimento, pela mantenedora, dos recursos humanos e materiais necessários para sua ampla execução, sendo que este Plano poderá ser alterado pela Comissão Escolar sempre que houver necessidade.

Ressaltamos que o presente Plano foi elaborado coletivamente, coordenado pela Comissão Escolar, com base no modelo do PlanCon-Edu, respeitando assim as orientações dos protocolos do Estado de Santa Catarina, bem como os 08 (oito) cadernos orientadores do Plancon.

A Unidade escolar deve seguir todas as orientações do Plancon e para isso, a mantenedora precisa assegurar e se responsabilizar pela compra e distribuição de todos os EPI's necessários, bem como assegurar que o quadro de profissionais esteja completo, considerando a ampliação da contratação para cumprimento dos protocolos de segurança. Se houver afastamentos devido ao COVID-19 ou qualquer outra enfermidade, a mantenedora deverá enviar substitutos em tempo hábil para que a Unidade Escolar possa cumprir os protocolos, do contrário a mesma não poderá atender as crianças e comunidade.

Diante disso, a Comissão Escolar considera que o Termo de Compromisso e Responsabilidade apresentado pela PMF/SME, com o qual não concordamos, deve prever também o comprometimento da mantenedora e das famílias para garantia da execução e efetivação do Plancon. Sendo assim, apresentamos em anexo uma nova redação para o referido Termo de Compromisso e Responsabilidade, reafirmando que a Comissão Escolar não deve responder legalmente por questões relacionadas com as responsabilidades da mantenedora ou por ações indevidas da comunidade educativa.