



PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA COVID-19

**NÚCLEO DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNICIPAL
CARLOS HUMBERTO PEDERNEIRAS CORRÊA**



PLANO DE CONTINGÊNCIA para a COVID-19

NEIM Carlos Humberto Pederneiras Corrêa

PLANCON-EDU/ESCOLAS COVID-19

"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".

FLORIANÓPOLIS

Dezembro 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 Carlos Humberto Pederneiras Corrêa**

Florianópolis

Neuseli Maria Sardanha

REPRESENTANTES DO NEIM Carlos Humberto Pederneiras Corrêa

Membros da Equipe:

Neuseli Maria Sardanha

Verônica Febrônias Alves da Silva

Atos Witt

Joelane Silva dos Santos

Cleunice Aparecida Chagas

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 Carlos Humberto Pederneiras Corrêa, face à atual ameaça relacionada com a COVID-19, e tendo em conta a sua responsabilidade perante a 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 Carlos Humberto Pederneiras Corrêa obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.

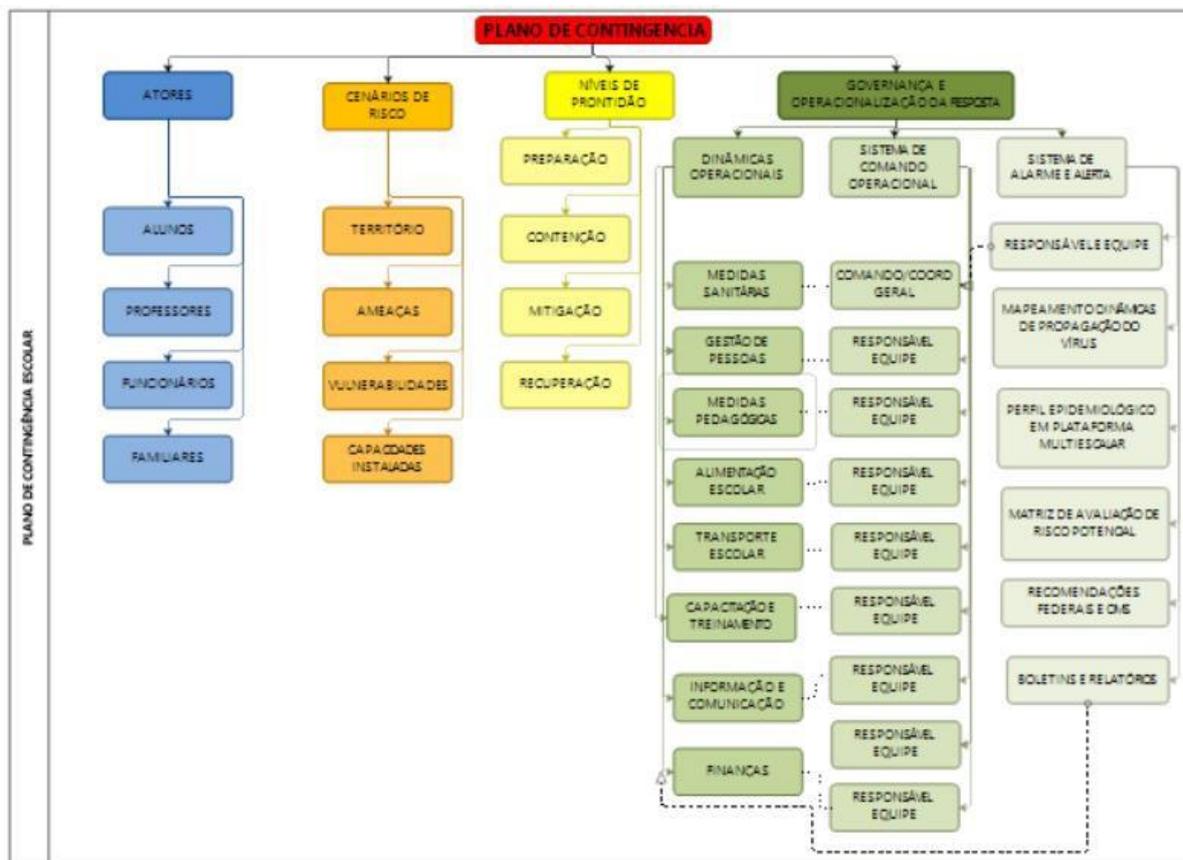


Figura 1. Mapa conceitual de estrutura do Plano.

3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO

O presente plano tem como público alvo crianças, professores, funcionários terceirizados familiares das crianças que circularem pelos ambientes do NEIM Carlos Humberto Pederneiras Corrêa.

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 Carlos Humberto Pederneiras Correa integra a Rede Municipal de Educação de Florianópolis que está localizada na Comunidade Vila Santa Rosa, na Servidão Zumbi dos Palmares, nº 23, no Bairro Agrônômica– CEP 88025- 235. Atende atualmente setenta e sete crianças distribuídas em quatro grupos etários, grupos 1, 2, 3 e 4, com idades entre 04 meses a 04 anos. Cerca de 20 crianças residem na Vila Santa Rosa e as demais habitam comunidades próximas a Instituição. A atividade profissional das famílias, de Nacionalidade Brasileira e algumas Haitianas, anterior a Pandemia da COVID 19 variavam entre o trabalho Formal, Informal e o desemprego. O Horário de funcionamento do NEIM é das 7:30 às 18hs para as crianças que frequentam a unidade em período integral. Para as que frequentam em período parcial, o Matutino é das 7:30 às 13hs e o Vespertino das 13 às 18hs. O quadro de profissionais da Unidade Educativa é composto por uma Diretora, uma supervisora Escolar, quatro professoras titulares, três Professoras auxiliares, duas professoras intérpretes de libras, uma professora de educação física, oito auxiliares de sala, duas merendeiras e três profissionais de serviços gerais.

5.3. Vulnerabilidades

O NEIM Carlos Humberto Pederneiras Corrêa 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) alunos 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) número insuficiente de funcionários para auxiliar na fiscalização das normas de convivência exigidas;

n) Falta de espaço específico para sala de isolamento;

o) Quantitativo insuficiente de profissionais para averiguação/fiscalização do cumprimento de regras e medidas de segurança sanitária;

p) mapeamento dos profissionais que se enquadram no grupo de risco, bem como das crianças que convivem com adultos considerados de risco;

5.4. Capacidades instaladas/ a instalar

O NEIM Carlos Humberto Pederneiras Corrêa considera já ter instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

Capacidades instaladas

O NEIM Carlos Humberto Pederneiras Corrêa já possui em sua estrutura:

- ✓ Entrada Principal
- ✓ Secretaria
- ✓ Um banheiro adulto na parte térrea
- ✓ Um banheiro adulto na parte superior
- ✓ Quatro salas de aulas com banheiros compartilhados entre os grupos
- ✓ Sala do Grupo 1 com trocador na sala de aula
- ✓ Sala do Grupo 2 com um trocador no banheiro
- ✓ Sala do Grupo 3 com um trocador na sala de aula e compartilha o banheiro com o grupo 4, aquelas crianças já sem fraldas
- ✓ Refeitório Infantil
- ✓ Cozinha na parte superior
- ✓ Depósito de alimentos
- ✓ Refeitório dos Professores
- ✓ Sala de Supervisão com Biblioteca
- ✓ Lavanderia
- ✓ Parque Externo

Capacidades a instalar

- a) Necessidade de dispor de ambiente específico para isolamento de pessoas que no meio do expediente possam vir a ter algum tipo de sintoma;
- b) Necessidade de formação específica para divulgação de informações gerais do Covid-19, como também, informações gerais da matriz de risco da região da Grande Florianópolis;
- c) Necessidade de formação específica para sistematização e divulgação de informações previamente existente nas mídias sociais da Unidade Educativa, sobre como proceder no retorno das aulas presenciais;
- d) Estabelecer fluxos de encaminhamento de pessoas com sintomas à rede de atenção pública ou privada;
- e) Estabelecer protocolos internos de testagem e rastreamento e afastamento de contatos de casos confirmados;

- f) Desenvolvimento do plano de comunicação integrado;

- g) Disseminação e divulgação do plano de contingência escolar para toda a comunidade escolar.

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	
RESPOSTA	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). 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.	Alerta (quando somente há ocorrências em outros estados) e Perigo Iminente (quando há casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária)

	<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>
<p>RECUPERAÇÃO</p>		<p>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.</p>	

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/13JpI3bInU3Do59SkO8xIQLI2LUcc5rJ8/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Higienização das mãos de todos os membros da comunidade escolar	Entrada e saída dos ambientes	Permanente	Comunidade Escolar e demais profissionais	Em cada entrada de ambiente terá o dispenser de álcool em gel	Receberemos da Mantenedora
Demarcação de espaços evitando aglomerações	Pátios, banheiros, salas de aula, recepção, cozinha, refeitório, secretaria. Todos os espaços em geral.	Permanente	Comissão escolar	Fita de demarcação	Receberemos da Mantenedora
Aferição da temperatura	Entrada (portão da U.E.)	Diariamente	A definir o nome do responsável	Termômetro infravermelho	Receberemos da Mantenedora
Isolamento de casos suspeitos	Definir com o técnico a instalação e definição do espaço.	Quando necessário até chegada do responsável pela criança	A definir o nome do responsável	Detecção precoce de casos suspeitos, com sintomas (tosse, diarreia, vômito) como temperatura elevada 37.8	PMF
Rastreamento de contatos	U.E	Ao confirmar um caso	Equipe Diretiva e demais Profissionais	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente.	Sem custo
Utilização de EPI para os profissionais	NEIM	Permanente Troca de máscara a cada 2h e a cada vez que estiver úmida. Descartar as máscaras em um local específico. Trocar a cada mudança de turno	Todos os profissionais da unidade	Máscara descartável, avental, escudo facial, luvas (trocas de fraldas).	Receberemos da Mantenedora

Utilização de EPI para as crianças e famílias	NEIM	É obrigatório o uso de máscara para acessar e durante o atendimento.	Famílias	Enviar na mochila uma quantidade de máscaras (identificadas) por criança, que seja suficiente para garantir a troca nas condições estabelecidas acima, sendo que o mínimo é de 2 máscaras por turno de atendimento. A permanência da criança na unidade está condicionada ao uso da máscara.	Sem custo
Trocas de fraldas	Banheiros e trocador	Quando necessário	Profissionais de sala	Usar um par de luvas para cada troca. Lavar as mãos utilizando sabonete líquido e papel toalha, antes e depois de cada troca. Higienizar o trocador com álcool 70% antes e depois.	Itens de EPI's Receberemos da Mantenedora
Materiais de uso individual (crianças)	salas de atuação	Permanente	Profissionais de sala	Manter os pertences das crianças nas mochilas nos escaninhos a cada uso. Manter as máscaras em um saco plástico. Roupas em outro saco plástico.	Sem custo
Higienização dos brinquedos de plástico, borracha	Salas de atuação	Depois do uso a cada troca de turno	Profissionais da unidade	Água, sabão e álcool 70%	Itens para a Higienização, receberemos da Mantenedora.
Utilização de espaço coletivo	Refeitório de adultos, banheiros de sala e dos profissionais (não será permitido o uso do banheiro para o uso externo).	Diariamente	Profissionais da unidade	No refeitório dos profissionais será demarcado o espaçamento de 1,5 entre os usuários. No banheiro de sala uma criança por grupo acompanhada pelo adulto responsável e fazer a higienização geral com álcool 70%.No banheiro de uso dos profissionais do piso superior será exclusivo para trocas de roupas e o do	Recebido pela PMF

				térreo será utilizado para as necessidades fisiológicas.	
O atendimento será de 30% da capacidade máxima de cada grupo de atuação.	NEIM	Permanente	Comunidade escolar	Nos grupos 1, 2 e 3 correspondem a 5 crianças simultaneamente no espaço de sala, no grupo 4, corresponde a 6 crianças.	Sem custo
Utilização do parque externo	Parque	Permanente	Todos da comunidade Educativa	Uso de forma escalonada por grupo, com higienização por pulverização antes e após o uso.	Item para Higienização do Parque será fornecido pela mantenedora.
Descarte de materiais	Lixeiras com pedal	Diário	Todos da U.E	Os materiais de uso dos profissionais como aventais e máscaras serão descartados no banheiro do piso superior em um lixeiro grande de pedais. (o recolhimento obedecerá às orientações conforme o treinamento oferecido pela PMF.	Materiais de EPI's será Encaminhado pela Mantenedora.
Descarte de materiais das crianças	Lixeiras com pedal	Diariamente	Todos da U.E	Os materiais de uso das crianças como lençóis, toalhas serão descartados no banheiro em um lixeiro pequeno sendo recolhido a cada 30 minutos e para o descarte das fraldas serão utilizados em lixeiras pequenas com pedal, assim como uso de papel de toalha e papel higiênico.	PMF

Quadro 2: Esquema de organização DAOP Medidas Sanitárias

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 pedagógica	Horário diferenciado de entrada e saída Seguirá as orientações da DEI iniciando pelo G4.	Sem custo

Retorno das atividades na unidade educativa	U.E	Período de inserção	Equipe pedagógica	Orientações apresentadas especificamente neste período de pandemia pela PMF.	Sem custo
Reunião de videoconferência profissionais/famílias Reuniões de pais, pedagógica, assembleia geral e outras.	NEIM (30% da capacidade) ou google meet	Semestral	Equipe pedagógica	Priorizar reuniões com as famílias e profissionais por videoconferência, quando não for possível, considerar a capacidade máxima de 30% do grupo de crianças.	sem custo
Propostas pedagógicas para as atividades presenciais e remotas	U.E Portal educacional	Semanais (atividades presenciais) /Quinzenais (atividades remotas)	Profissionais de sala	As propostas serão desenvolvidas através dos planejamentos semanais dos profissionais. Serão executadas presencialmente e postada no portal.	Materiais pedagógicos PMF

Material pedagógicos	Sala de atuação	Permanente	Profissionais de sala	Kits pedagógicos individuais (lápis, giz de cera, canetinhas, massa de modelar) para cada criança. Evitadas também as propostas que promovam maior aproximação corporal entre as crianças e os jogos coletivos de contatos mais intensos. Priorizar o uso de livros laváveis, para posterior higienização.	PMF
Pertences das crianças	NEIM	Permanente	Famílias	É proibido trazer brinquedos (cheirinho, travesseiro) de casa.	Sem custo
Propostas de educação física	Salas de atuação	Permanente	Professores de educação física	Kits pedagógicos para cada turno que deverão ser higienizados antes e após o uso. Seguindo as orientações da DEI.	PMF
Separar os brinquedos por turno	NEIM	Permanente	Profissionais de cada sala	Higienização de todos os brinquedos para evitar que se misture com os brinquedos não usados. Para isso, é possível usar caixas ou cestos com identificações de separação dos brinquedos por turno. Cada grupo deverá ter seus brinquedos de parque para cada turno.	Cestos ou caixas conforme orientações da DEI.

Esquema de organização DAOP Questões Pedagógicas

Porquê (domínios): ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Diretrizes: Link de Acesso:

https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i_rrQ5GNENoikK4kSd1Gt/view?usp=sharing

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GENEROS ALIMENTÍCIOS					
Acesso a unidade educativa e cozinha	Cozinha despensa	Conforme cronograma de entrega e visitas técnicas	Visitantes Entregadores Nutricionistas Supervisor Cozinheiras	Na entrada da unidade educativa, haverá controle de temperatura de todos e álcool 70% para higienização das mãos. -Uso obrigatório de mascaras, aventais, toucas	Necessário adquirir máscaras, toucas e aventais descartáveis e tapete higienizador

				<p>descartáveis de proteção para os cabelos e tapete higienizador nas dependências da cozinha.</p> <p>-Os itens de proteção individual, serão descartados em locais pré-determinados pela nutricionista.</p>	
Recebimento de itens mais perecíveis	Cozinha despensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	<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 	Necessário adquirir borrifador, álcool 70% e pano multiuso

				<p>limpo antes do armazenamento.</p> <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; 	
Recebimento de itens menos perecíveis	Cozinha/despensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> -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 	Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso

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

PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES

Monitoramento de saúde do trabalhador em caso de sintomas de COVID-19.	Unidade escolar	Se apresentarem sintomas	- Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas	- As cozinheiras devem comunicar imediatamente as nutricionistas, supervisores e direção da unidade escolar, sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a	
--	-----------------	--------------------------	--	---	--

			<p>supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar</p>	<p>contaminação pelo novo coronavírus, bem como se algum familiar que coabita sua residência tiver a confirmação da doença;</p> <p>- Caso a cozinheira esteja infectada ou com suspeita de COVID-19, será afastada de suas atividades, conforme as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde.</p> <p>- 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>Unidade 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 da própria cozinheira.</p> <p>- As cozinheiras terceirizadas recebem da SEPAT</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Máscara descartável - Touca descartável - Avental descartável (uso exclusivo no manejo de resíduos)

				<p>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.</p> <p>- Quanto aos EPIs, as cozinheiras recebem máscaras, toucas e aventais descartáveis (para uso exclusivo no manejo de resíduos).</p> <p>- Os uniformes devem ser trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências de armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos.</p>	
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
Uniformes e EPIs (visitantes)	Unidade escolar	Diariamente	Fornecedores e demais funcionários da unidade escolar	- Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da cozinha são consideradas	Necessário adquirir: - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável

				<p>visitantes, podendo constituir focos de contaminação durante os processos produtivos;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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 profissionais da unidade escolar</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável (para uso exclusivo no manejo de resíduos) - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador - Alcool 70%

				<p>de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção;</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	
--	--	--	--	--	--

				<p>copos, talheres, pratos, entre outros;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 falar com a nutricionista, supervisor)</p>	
Higienização de uniformes e sapatos	Residência do manipulador	Após o uso do uniforme	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.	<p>PARA HIGIENIZAÇÃO DE UNIFORMES (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>PARA HIGIENIZAÇÃO</p>	Higienização de uniformes e sapatos

				<p>DOS SAPATOS (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 desenvolvido para essa finalidade, conforme as instruções do rótulo) ou álcool líquido 70%; - Secar naturalmente. <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>	<ul style="list-style-type: none"> - Antes de iniciar o turno; - Sempre que a máscara estiver suja ou úmida; - Não ultrapassar o período de 2 a 3 horas 	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais</p>	<ul style="list-style-type: none"> - As máscaras descartáveis são fornecidas pelo Departamento de Alimentação Escolar para as cozinheiras efetivas; - As máscaras descartáveis são fornecidas pela empresa para as cozinheiras 	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Máscara descartável

			da unidade escolar	<p>terceirizadas, nutricionistas e supervisores;</p> <ul style="list-style-type: none">- Devem ser colocadas no início da jornada de trabalho, em substituição as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador;- 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;- O uso de máscaras não pode ser compartilhado em nenhuma hipótese;- As máscaras não podem ser retiradas para falar e não podem ser deslocadas para o queixo, pescoço ou topo da cabeça;- Caso precise retirar a máscara momentaneamente e para atividades inevitáveis como beber água, seguir as orientações abaixo:<ul style="list-style-type: none">• Evitar tocar a máscara e quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;	
--	--	--	--------------------	--	--

				<ul style="list-style-type: none"> • Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, evitando tocar o tecido na parte frontal; • Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara; <p>- Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassado o tempo de uso por mais de 2 a 3 horas;</p> <p>- Descartar em local determinado pela nutricionista.</p>	
Orientações para o trajeto e a chegada na unidade educativa:	Trajeto de casa a unidades escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.	<p>PROCEDIMENTO PARA COZINHEIRAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho); - Ao usar o transporte público evitar tocar o rosto ou objetos pessoais após contato com superfícies que são compartilhadas por muitas pessoas. Assim que possível higienizar as mãos; - Lavar imediatamente as mãos e antebraços 	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador - Alcool 70%

				<p>com água e sabão, seguindo a orientações do próximo tópico.</p> <ul style="list-style-type: none">- 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	
--	--	--	--	---	--

				<p>sapato em contato com o uniforme.</p> <p>PROCEDIMENTO PARA NUTRICIONISTAS E SUPERVISORES:</p> <ul style="list-style-type: none">- Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);- Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, e em seguida, utilizar álcool 70%;- 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%;- 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 avental descartável para uso dentro da área de produção;- Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador por máscaras descartáveis;- Higienizar os sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores	
--	--	--	--	---	--

<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; -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;</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. Enxágua bem e seque com papel toalha descartável não reciclado. 	
--	------------------------	--	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> -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)	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Seguir as orientações do plano de contingência para COVID detalhadas neste documento. 	<ul style="list-style-type: none"> -Boas Práticas na produção de alimentos -POPs -Plano de contingência para COVID
Higienização de utensílios	Cozinha	Após o uso	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	<ul style="list-style-type: none"> -Retirar sujidades e lavar em água corrente; -Ensaboar os utensílios um a um utilizando esponja com solução detergente; -Enxaguar em água corrente, preferencialmente quente: se ainda houver gordura, repetir a operação anterior; -Escaldar com água fervente; -Borrifar com álcool 70% Deixar secar naturalmente ou 	<ul style="list-style-type: none"> Álcool 70% Pano multiuso

				com pano multiuso descartável; - Guardar em local limpo, seco e protegido de respingos (potes fechados).	
Manejo dos resíduos	Cozinha	- No final de cada turno; - Sempre que necessário	Cozinheiras	- 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
DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES					
Organização do espaço do refeitório	Refeitório	Antes de iniciar a distribuição	Equipe pedagógica/ Nutricionista	- Organizar um quadro com os horários e os grupos que irão ao refeitório, para cada refeição, respeitando a capacidade de 30% de cada refeitório.	Necessário adquirir: - Fitas coloridas; - Tapete de higienização para os pés; - Carrinho para transporte de alimentos/utensílios

				<ul style="list-style-type: none"> - 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 higienização 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, higienizado e com todas as janelas e portas abertas. - Todos os bebedouros deverão ser desativados - Para as turmas da Educação Infantil a alimentação deve ser oferecida dentro da própria sala, sendo sempre evitado a troca de espaços 	
Higienização do refeitório	Refeitório	<ul style="list-style-type: none"> - Antes de iniciar a distribuição das refeições; - Após cada grupo de estudante terem realizado as suas refeições, será preciso higienizar as 	Responsável pela limpeza	<ul style="list-style-type: none"> - Deverá ser utilizada solução clorada com pano multiuso para higienização do piso e álcool 70% para as mesas; - Todos os panos utilizados para a higienização do refeitório deverão ser descartados após o uso. 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Pano Multiuso; - Álcool 70%;

		mesas, bancos.			
Equipamentos de Proteção Individuais	Refeitório	Durante a distribuição dos preparos	Manipuladores de alimentos Equipe pedagógica Profissionais da limpeza Estudantes	- Os manipuladores de alimentos deverão estar paramentados da seguinte forma: uniforme completo (sapato, calça, camiseta), mascaras, luvas, aventais e toucas. - 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.	Necessário adquirir: -Touca descartável; - Máscaras descartável; - Luvas descartáveis; - Avental descartáveis;
Utensílios	Refeitório	Durante a distribuição	Manipuladores de alimentos	- 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;	Necessário adquirir: - Prato de vidro, aço ou inox; - Copos descartáveis ou caneca de aço em inox;

				<ul style="list-style-type: none"> - As frutas serão servidas pelo manipulador de alimentos. - Os talheres deverão ser entregues pelo manipulador de alimentos ao estudante - Em caso de repetição, o estudante deverá ser servido em novo prato e receber um novo talher. 	
Procedimento com utensílios utilizados	Refeitório	Final das refeições	Estudantes	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Bacias; - Lixeiras com pedal.
DEMAIS AÇÕES					
Atualização do Manual de Boas Práticas	Unidade Escolar	Antes da retomada às aulas	Nutricionistas	Adequar as normas e	Não há necessidade de recursos financeiros

de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padrão				procedimentos considerando recomendações COVID 19	
Capacitação de profissionais	Unidade Escolar/equipe SEPAT	Antes da retoma 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
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

Neste item não temos o uso de Transporte Escolar. As famílias levam as crianças para a Unidade Educativa com carro próprio, caminhando por morar próximo o NEIM.

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	Direção e SME definir um profissional	Portaria própria da SME	Contratação ou remanejamento de um profissional readaptado.
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, assessoras da DEI	On-line	Sem custo
Contratação de Profissionais de limpeza	U.E	Permanente	PMF	Para atender a demanda de higienização da unidade educativa, conforme o protocolo exigido pelo PLANCON.	1 - Auxiliar de limpeza 8h - Integral 1 - Auxiliar de limpeza 6h - Mat
Contratação de Profissionais para a cozinha	U.E	Permanente	PMF	Para atender a demanda dos manuseios dos alimentos e as demandas de servir em sala, conforme o protocolo exigido pelo PLANCON.	Duas Cozinheiras: 6h Mat./Vesp. Uma Cozinheira: 8h integral
Contratação de Professores	U.E	Permanente	PMF	A definir conforme o quadro de retorno das profissionais para 2021. Para estar no portão, fazer aferição da temperatura e também para a sala de isolamento.	Um readaptado/a: 8h Dois profissionais: 6h Um profissional volante: 8h
Organização do grupo de profissionais e de crianças quanto ao trabalho remoto e trabalho presencial	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presencial	Equipe Diretiva, (profissional) a definir	Aguardando as orientações da DEI sobre os procedimentos do trabalho remoto e presencial. Acompanhamento do planejamento e continuidade das ações comunicativas.	PMF A definir após o levantamento do quadro de profissionais.
Festa da família, Mostra pedagógica, Passeio, Roda de conversa, Projetos portas abertas e Refeitório.	U.E	Suspenso	Equipe pedagógica	Orientações dadas pela DEI	Sem custo
Reunião videoconferência (profissionais e famílias)	Google Meet ou U.E 30% da capacidade permitida	Conforme calendário	Equipe diretiva	Reuniões de pais, pedagógica, assembleia geral e outras.	Sem custo

Quadro 6: Esquema de organização DAOP Gestão de Pessoas

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
Socialização 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	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, WhatsApp e Facebook.	Sem custo
Estratégias de comunicação e informação	U.E	Permanente	Comissão escolar e equipe diretiva	Fixar cartazes nas portas das salas (uso obrigatório de máscara e utilização de álcool em gel %). Elaborar um folder de orientações gerais e em libras, Divulgar as orientações para o retorno no Portal Educacional, whatsapp, facebook da U.E.	PMF

Quadro 8: Esquema de organização DAOP Informação e Comunicação

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 CARLOS HUMBERTO PEDERNEIRAS CORRÊA adotou a seguinte estrutura de gestão operacional.

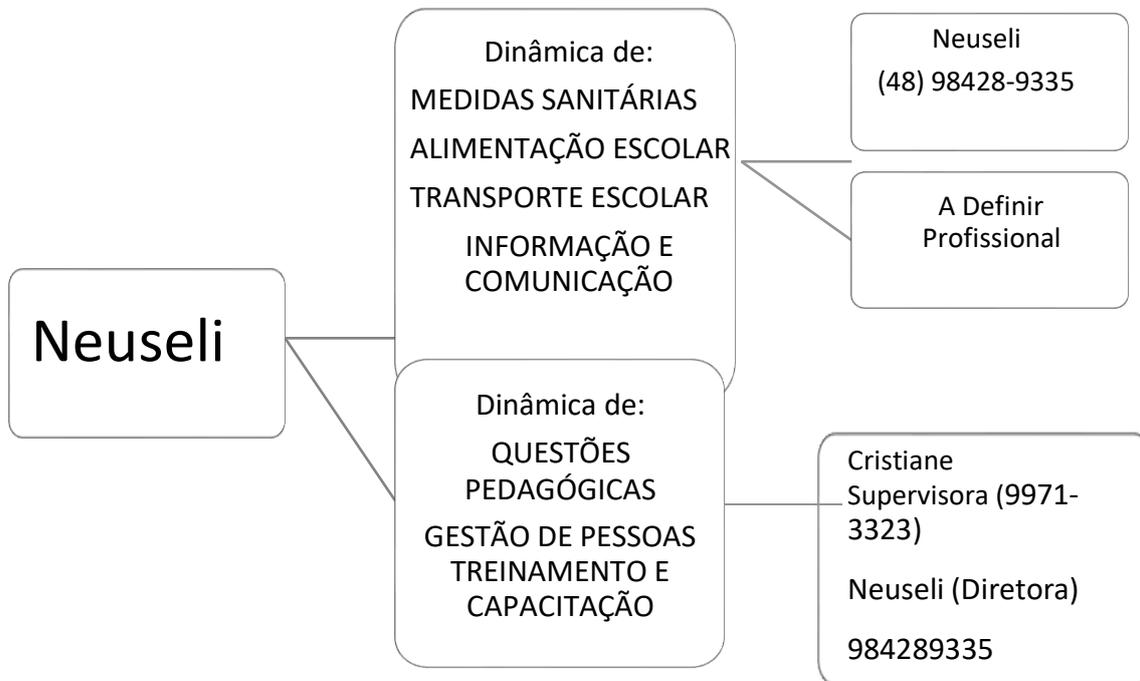


Figura 2: Organograma de um Sistema de Comando Operacional (SCO)

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:

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

Nome	Função	Contato
Neuseli Maria Sardanha	Diretora	98428-9335
Cristiane Rabelo	Supervisora	9971-3323
Márcia Nilda Pereira	Professora Auxiliar	9998-0283

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.

