



**PREFEITURA DE
FLORIANÓPOLIS**
EDUCAÇÃO



PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA COVID-19

NEIM Anirson Antônio das Chagas

PLANO DE CONTINGÊNCIA para a COVID-19

NEIM Anirson Antônio das Chagas

PLANCON-EDU/ESCOLAS COVID-19

FLORIANÓPOLIS

Dezembro de 2020

"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".

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)

PauloHenriqueOliveiraPortodeAmorim-InstitutoFederaldeSantaCatarina(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 Anirson Antônio das Chagas

Lilian Cristina Luz

Diretora

REPRESENTANTES DA COMISSÃO ESCOLAR NEIM ANIRSON ANTÔNIO DAS CHAGAS

Diretora: Lilian Cristina Luz.

Representante quadro de Professores: Thayane da Rosa.

Representante das Famílias: Jéssica Maria Queiroz.

Representante do Conselho Deliberativo: Fayga Cristina Silva Camisão.

Representante de outros profissionais: Ana Cristina dos Santos Silva.

Representante de Alimentação: Andreia Araújo Bellio

Sumário

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

1. INTRODUÇÃO

ACOVID-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;
- 3) e 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 nº1.565 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 parecern.5/2020 do Conselho Nacional de Educação (Brasil,2020a).

O impacto potencial da COVID-19 é elevado devido a, entre outros aspectos: a propagação do vírus ser fácil e rápida;

- a) a transmissão ocorrer enquanto o paciente está assintomático ou tem sintomas leves (5 até 14 dias);
- b) 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;
- c) a possibilidade de gerar sobrecarga nos sistemas e serviços de saúde e assistência social (podendo gerar sua ruptura), na fase exponencial da contaminação;
- d) 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 Anirson Antônio das Chagas, 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 DEREFERÊNCIA

A estrutura do PLACON-EDU do **NEIM Anirson Antônio das Chagas** obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.

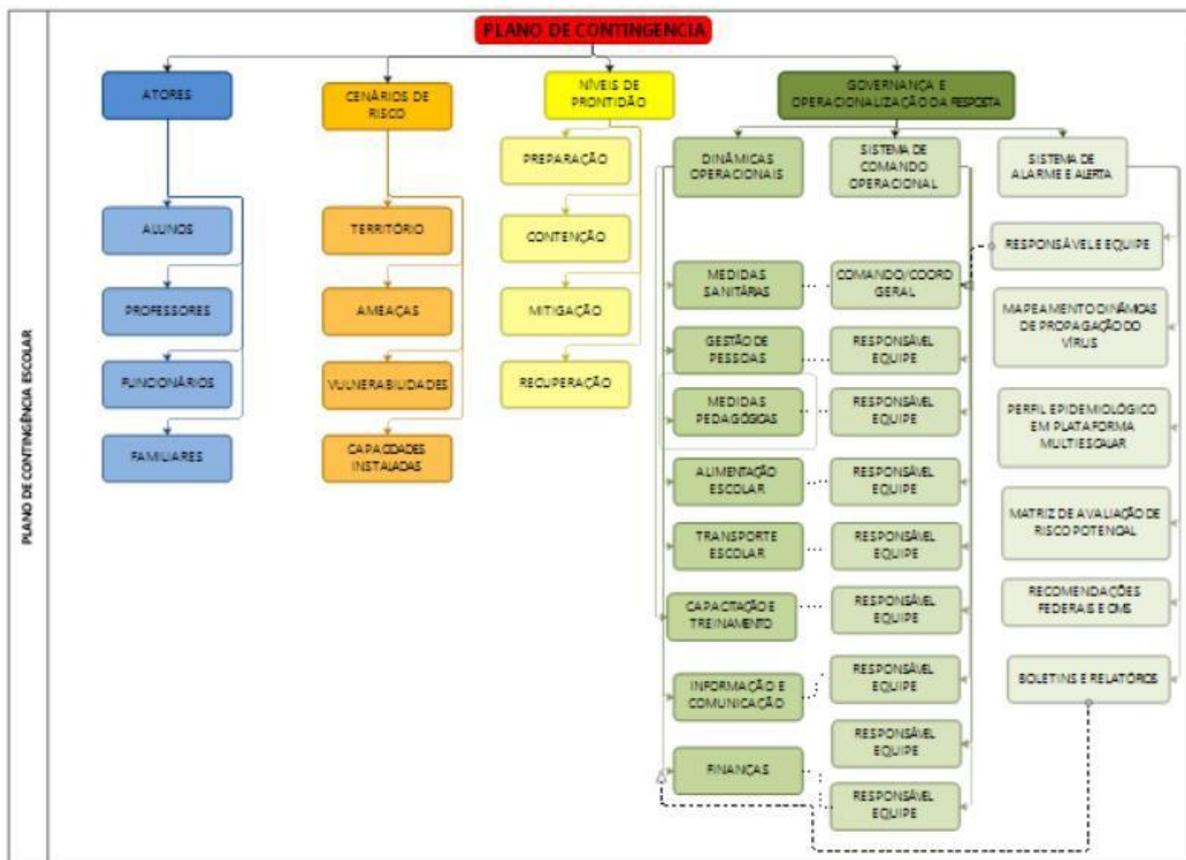


Figura 1. Mapa conceitual de estrutura do Plano.

3. ATORES/POPULAÇÃOALVO

O presente plano tem como público alvo crianças, profissionais, familiares e demais membros da comunidade que circularem pelos ambientes do **NEIM Anirson Antônio das Chagas**.

4. OBJETIVOS

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.

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.

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).

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)

Sem estratégias de 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 dar e tomada 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.

Caracterização do Território

O NEIM Anirson Antônio das Chagas integra a Rede Municipal de Educação de Florianópolis e está localizado no bairro Rio Tavares, á Rodovia DR. Antônio Luiz Moura Gonzaga, 2023. O Bairro possui população estimada de sete mil, seiscentos e noventa e sete habitantes (dados de 2015).



Atualmente, atende duzentas e vinte quatro crianças em um espaço físico com 3.164,15 m², e área construída de 1.625,63m², com doze salas de atendimento às crianças.

A Unidade possui uma entrada de acesso principal, uma entrada pelo estacionamento, uma rampa atrás da unidade que liga os dois pavimentos, uma sala multiuso, dois corredores, um depósito de materiais pedagógicos, uma lavanderia, um vestiário masculino com dois vasos sanitários, um vestiário feminino com dois vasos sanitários e um chuveiro, seis banheiros infantis com três vasos sanitários cada (cada banheiro é compartilhado por crianças de duas salas), seis solários, um banheiro infantil com dois vasos sanitários, dois banheiros para PNE (masculino e feminino), uma copa, uma despensa, uma cozinha, dois refeitórios, uma secretaria, uma sala para direção e supervisão, uma sala para os professores, dois banheiros para adultos, uma sala (para medicação) atualmente utilizada como depósito dos materiais de educação física, parque infantil atrás da construção. No lado externo, possui um estacionamento para cerca de seis vagas, sendo uma para PNE .

As crianças atendidas nesta unidade educativa residem no próprio bairro, bem como nos bairros próximos ao Rio Tavares, (sul da ilha) como: Porto da Lagoa, Lagoa, Campeche. O posto de saúde, fica localizado no bairro Rio Tavares, próximo ao **NEIM Anirson Antônio das Chagas**.

O quadro de profissionais da unidade **em 2020**, consiste em 15 professoras, 11 professoras auxiliares de educação infantil, vinte e seis auxiliares de sala, uma profissional designada, uma diretora, dois professores de educação física , (no momento não há cozinheiras contratadas para o NEIM Anirson, estamos apenas com uma profissional de outra unidade trabalhando no NEIM) e quatro profissionais de serviços gerais, sendo que o quadro de terceirizados não corresponde as necessidades da Unidade.

Importante ressaltar que **todos os professores e auxiliares de sala, são ACTs**, ou seja, são contratados por tempo determinado, tendo suas **portarias finalizadas em 18 de dezembro de 2020**.

Os profissionais residem em diversos bairros do município de Florianópolis, e também em São José, Biguaçu e Palhoça.

Em 2020, os grupos da Unidade são: um G1, quatro G2s, cinco G3s, um G4 e um G5/4 (misto).

O horário de atendimento é das 7h30min às 18h30min.

Vulnerabilidades

O **NEIM Anirson Antônio das Chagas**, 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;



Capacidades instaladas/ a instalar

O **NEIM Anirson Antônio das Chagas** considera já ter instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

Capacidades instaladas

- a. Espaço físico adequado, amplo e arejado;
- b. Sala disponível para isolamento, para pessoas que apresentarem sintomas;
- c. Potencial de parceria com o posto de saúde local;
- d. Comitê Estratégico de Retorno às Aulas com integrantes da comunidade escolar para elaboração do Plancon-Edu.
- e. Número de profissionais adequados ao atendimento de 12 turmas, em atendimento integral.

Capacidades à instalar

● Aquisição de EPIs e materiais para unidade educativa:

- Adquirir 6 termômetros infravermelhos para aferição da temperatura na entrada da unidade educativa, nas salas de atendimento e secretaria;
- Máscaras cirúrgicas (descartáveis) para todos os profissionais;
- Aventais descartáveis para todos os profissionais;
- Escudos (face shield) para todos os profissionais;
- Álcool em gel para higienização das mãos das crianças, familiares e profissionais;
- Sabonete líquido;
- Álcool 70% líquido para limpeza das mesas, brinquedos, etc;
- Água sanitária para higienização dos espaços;
- Luvas descartáveis;
- Sacos de lixo específico para descarte de materiais contaminados/de risco;
- doze lixeiras específicas para descarte de materiais contaminados/de risco;
- vinte e quatro caixas organizadoras para separação dos brinquedos das salas;
- doze bandejas para dispor os copos e jarras de água nas salas;
- dez rolos de fita crepe colorida para sinalização e identificação de materiais;
- Etiquetas para identificação de materiais;
- suporte para sabonete líquido em cada banheiro;
- dezoito suportes para álcool em gel, para: salas de atendimento, refeitórios, entrada da unidade e secretaria;
- Sapatilhas Hospitalares;
- Copos descartáveis;



- Tapates sanitizantes.

b. Formação específica, de acordo com o planejamento que segue:

Quando for autorizado o início do atendimento presencial, a unidade educativa, organizará formações específicas a todos os profissionais com suporte da Mantenedora e exposição do plano de contingência, para orientação da comunidade educativa, fixação de cartazes, demarcação dos espaços, etc.

c. Treinamento, incluindo simulados, conforme o planejamento que segue:

Para um retorno ao atendimento presencial seguro, será oferecido treinamento à equipe de profissionais anteriormente ao retorno. O treinamento respeitará as atribuições de cada segmento: equipe diretiva, profissionais da educação, cozinheira e serviços gerais e será coordenado pela vigilância sanitária, DEI, DEPAE, DIOP, conforme as atribuições de cada setor. O cronograma do treinamento será disponibilizado pelos setores responsáveis por cada segmento de profissionais. Serão realizadas reuniões e simulados semanalmente, para avaliação das estratégias utilizadas no que se refere ao cumprimento dos protocolos de segurança, a serem organizados pela Comissão escolar.

d. Estabelecer fluxos de encaminhamento de pessoas com sintomas à rede de atenção pública ou privada;

- A partir da constatação de qualquer sintoma encaminhar a criança acompanhada de um adulto para a sala de isolamento;
- Comunicar a família sobre a manifestação de sintomas e solicitar que a mesma venha buscar a criança imediatamente;
- Orientar as famílias a procurarem atendimento médico (Alô saúde) e comunicar à unidade em caso de confirmação da COVID-19;
- No caso de apresentação de sintomas, os profissionais deverão ser imediatamente afastados e orientados a buscar atendimento médico (Alô saúde), bem como informar à Unidade caso tenha contraído a doença.
- A Unidade deverá informar imediatamente os casos suspeitos à Vigilância Epidemiológica.
- Informar toda a comunidade educativa sobre os fluxos desse processo.

e. Estabelecer protocolos internos de testagem e rastreamento e afastamento de contatos de casos confirmados

- Os protocolos serão cumpridos conforme orientação das secretarias de saúde e educação do município.



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.	<p>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).</p> <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>Alerta (quando somente há ocorrências em outros estados)</p> <p>e</p> <p>Perigo Iminente (quando há casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária)</p>
	Mitigação Podendo, se houver medidas muito firmes como testagem generalizada, isolamento de casos e impedimento de entradas chegar até à Supressão.	<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,</p>	<p>Emergência de Saúde Pública</p>

		<p>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>	
RECUPERAÇÃO		<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 pandêmico 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.

2. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA

A gestão de uma situação de crise, tão grave como a que nos confrontamos e temos que lidar, exige um ajuste na governança, ou seja, nos processos de governar neste tempo de crise. Referimo-nos, em especial, à interação e tomada de decisão entre os atores envolvidos neste problema coletivo, acompanhada da criação, reforço e/ou remodelação de diretrizes e normas e implementação de ações adequadas.

Na governança, diretamente, relacionada com a operacionalização das dinâmicas e ações operacionais de resposta, salientam-se três domínios fundamentais:

- a. o das diretrizes, dinâmicas e ações operacionais (e respectivos protocolos) a implementar;



- b. o do Sistema de Comando Operacional, propriamente dito, diferenciado do “normal” sistema e processo de governo, mas com ele interligado, e que se torna necessário constituir para coordenar toda a implementação a eventuais ajustes do plano, indicando equipe e responsável em cada domínio;
- c. o do Sistema de Alerta e Alarme, incluindo as dinâmicas de comunicação e os processos de monitoramento e avaliação, que permite, identificar os eventuais ajustes que se torna necessário implementar.

7.1 DIRETRIZES, DINÂMICAS E AÇÕES OPERACIONAIS (DAOP)

As diretrizes, dinâmicas e ações operacionais a serem implementadas encontram-se indicadas na sequência.

No planejamento da implementação das diretrizes, dinâmicas e ações sugere-se que seja usada, 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/13JpI3blnU3Do59SkO8xlQLI2LUcc5rJ8/view?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
(W2)	(W3)	(W4)	(W5)	(H1)	(H2)
Aferir temperatura de todos.	Na porta de entrada da unidade educativa e nos demais espaços.	Diariamente, na chegada e quando observado outros sintomas	Profissional a ser designado.	Aferindo a temperatura com termômetro infravermelho	Mantenedora responsável pela aquisição.
Recepção e encaminhamento das crianças às salas de atendimento	Na porta de entrada da unidade educativa.	Diariamente, no início de cada turno	Profissional a ser designado.	Individualmente cada criança será recepcionada e após aferir temperatura, acompanhar a mesma até a sala referência.	
Uso de máscaras por todas as pessoas que transitam na unidade.	Em toda a unidade educativa.	Diariamente	Profissional a ser designado.	Verificação em todos os espaços da Unidade	

Higienização das mãos.	Na entrada e em todos os espaços da unidade educativa.	Antes, durante e após o uso de materiais e nos espaços	Crianças e adultos que estejam na unidade.	Orientando os profissionais da necessidade da higienização e disponibilizando sabonete líquido e álcool 70% nos diferentes espaços	Mantenedora responsável pela aquisição de álcool 70% e sabonete líquido.
Demarcação de espaços para evitar aglomeração.	Nos espaços da unidade educativa.	Antes do retorno do atendimento, mantendo essa demarcação enquanto for necessário.	Profissional a ser designado.	Fazer demarcação no piso, cartazes com orientações e placas de sinalização	Mantenedora responsável pela aquisição de fitas e placas para sinalização.
Isolamento de casos suspeitos	Sala multiuso.	Quando necessário até a chegada do responsável pela criança	Profissional a ser designado e a criança com sintomas como temperatura elevada (superior a 37,5º), sintomas de gripe, tosse seca, conjuntivite, diarreia, dores de garganta, de cabeça ou musculares.	Detecção precoce de casos suspeitos como temperatura elevada e outros sintomas O profissional acompanhará a criança à sala multiuso, deixando ao seu alcance, materiais e brinquedos, aguardando a chegada da família. Os materiais e o espaço deverá ser devidamente higienizado, após o uso	Necessária adequação da sala com: Lixeira com pedal para descarte de materiais que possam estar contaminados, luvas, termômetro, colchonete, lençol, brinquedos, álcool em gel, máscaras, sabonete líquido, água, copo descartável e alimentos se necessário.
Comunicação à Vigilância Epidemiológica	Unidade Educativa	Sempre que houver casos suspeitos	Equipe ou profissional a ser designado	Através de contato telefônico ou conforme orientação da SMS.	
Rastreamento de contatos com casos confirmados	Unidade Educativa	Ao receber a comunicação de que o profissional ou criança teve contato com	Equipe Diretiva Responsável PSE	Registrar o fato em um caderno de ocorrência a situação de afastamento, que deverá ser por 7 dias quando não	

		um infectado por COVID-19		apresentarem sintomas e de 14 dias, quando apresentarem sintomas. A unidade ficará responsável por fazer o afastamento de todos que tiveram contato com a pessoa contaminada.	
Higienização dos ambientes e objetos.	Na unidade educativa	A cada uso e na troca de turno ou quando necessário	Profissionais de sala e serviços gerais.	Utilizando produtos de higienização.	Mantenedora responsável pela aquisição dos produtos de limpeza.
Orientação para as famílias quanto as medidas preventivas	Em reunião online	Antes de início do atendimento presencial	Equipe diretiva e comissão do Plancon Edu	Via Google Meet	

Quadro 2: Esquema de organização DAOP Medidas Sanitária

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) (W2)	Onde (W3)	Quando (W4)	Quem (W5)	Como (H1)	Quanto (H2)
Cronograma de horários de atendimento diferenciado, a cada grupo de crianças por turno.	O cronograma será exposto na unidade e enviados à comunidade educativa pelos meios de comunicação	Antes do início do atendimento (semana anterior)	Equipe diretiva	Definindo cronograma com horários diferentes para a entrada e saída de cada grupo, assim como para a utilização dos espaços da Unidade.	



Condições para participar do atendimento presencial	Unidade Educativa	Antes do início do atendimento (semana anterior)	Equipe diretiva e famílias	Entrevista com família para assinar termo de responsabilidade. Não possuir na residência, maiores de 60 anos ou pessoas com comorbidades.	
Organização dos grupos de atendimento	Unidade educativa	Antes do início do atendimento presencial (semana anterior)	Equipe diretiva	Grupos de 15 crianças (até 5 crianças por turno) Grupos de 20 crianças (até 6 crianças por turno) Grupos de 25 crianças (até 8 crianças por turno)	
Horário de atendimento às crianças	Unidade Educativa	Antes do início do atendimento presencial (semana anterior)	Equipe diretiva	Construindo horários escalonados por grupo, para evitar aglomeração, na chegada e saída das crianças.	
Tempo de Permanência das crianças	Unidade Educativa	Quando do início do atendimento	Equipe diretiva	Iniciando com duas horas e aumentando gradativamente até o tempo máximo de 4 horas por turno.	
Condições para a permanência das crianças	Unidade Educativa	Quando do início do atendimento	Equipe diretiva e profissionais de sala	Capacidade da criança maior de 2 anos de fazer uso da máscara, e de sentir confortável com esse item de proteção.	
Formação referente a métodos de prevenção para não transmissão do vírus	Unidade Educativa	Antes do retorno do atendimento presencial (semana anterior).	Comissão do Plancon Edu e Vigilância Sanitária	Apresentação de slides, simulados, etc	

Planejamento coletivo do trabalho remoto/presencial	Unidade Educativa	Permanente	Direção/Super visão/Profissionais	Em reuniões “on line” previamente agendadas	
Hora atividade	Unidade Educativa	Antes do retorno ao atendimento presencial (semana anterior)	Direção/Super visão/Profissionais	Hora atividade organizada pela equipe diretiva antes do início do atendimento presencial, conforme portaria SME.	
Copa dos funcionários/sala dos professores.	Unidade educativa	Diariamente	Direção e Profissionais da unidade	Elaboração de uma tabela com escala para utilização deste espaço com demarcação de espaços e orientação quanto ao uso e permanência.	
Orientação das crianças quanto as medidas preventivas	Nas salas de referência	Diariamente	Profissionais de sala	Conversas, cartazes, etc	
Espaços de uso coletivo (refeitórios, parques, etc)	Unidade educativa	Diariamente	Profissional a ser designado.	O profissional ficará responsável pela organização da circulação de pessoas nesses espaços.	
Ações Comunicativas com as famílias	Unidade Educativa	Permanentemente	Equipe Diretiva Profissionais de sala	Planejamento de propostas a serem enviadas às famílias e crianças via redes sociais (trabalho remoto)	

Educação Física	Unidade educativa	Nos dias de aula de Educação Física	Direção/ Comissão Plancon Edu	A educação física será num grupo de atendimento por turno com propostas que respeitem o distanciamento de 1,5m.	
-----------------	-------------------	-------------------------------------	-------------------------------	---	--

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) (W2)	Onde (W3)	Quando (W4)	Quem (W5)	Como (H1)	Quanto (H2)
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 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.	Necessário adquirir máscaras, toucas, avental e tapete higienizador.
Recebimento de itens mais perecíveis	Cozinha despensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	- 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 hortifrúti da caixa do fornecedor para os	Adquirir borrifador, álcool 70% e pano multiuso.

				<p>cestos expositores, previamente higienizados com álcool 70%;</p> <p>-Armazenar adequadamente os alimentos recebidos;</p> <p>-Embalagem de hortaliças que venham congeladas, deve-se borrifar álcool 70% e utilizar pano multiuso limpo antes do armazenamento.</p> <p>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos devem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</p> <p>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa antes de guardar o produto;</p>	
Recebimento de itens menos perecíveis	Cozinha/despensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	<p>-Higienizar as mãos antes e depois de qualquer tarefa;</p> <p>-Utilizar máscara descartável;</p> <p>-Não cumprimentar os entregadores com as mãos e manter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros;</p> <p>-Borrifar álcool 70% nos carrinhos e nas caixas plásticas de entregas antes de entrar na cozinha/despensa.</p> <p>-Reservar um local para colocar as mercadorias recebidas. Nunca colocar ou armazenar os alimentos diretamente sobre o chão</p> <p>-Retirar todos os produtos das caixas de papelão e embalagens plásticas, em seguida fazer o descarte em local adequado;</p> <p>Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%;</p>	Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso

				<p>-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;</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>	
PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES					
Monitoramento de saúde do trabalhador em caso de sintomas de COVID-19.	Unidade escolar	Se apresentar em sintomas	- Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<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;</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</p>	

				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.	
Uniformes e EPIs (cozinheiras)	Unidade escolar	Diariamente	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> - As cozinheiras efetivas recebem o uniforme enviado pelo Departamento de Alimentação Escolar. A aquisição do sapato fechado é de responsabilidade 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). - Os uniformes devem ser trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências de armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos. 	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Máscara descartável - Touca descartável - Avental descartável (uso exclusivo no manejo de resíduos)

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 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.	Necessário adquirir: - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável
Asseio Pessoal para manipuladores de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	- 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	Necessário adquirir: - Avental descartável (para uso exclusivo no manejo de resíduos) - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador - Alcool 70%

				<p>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 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. Higienização do celular (caso a cozinheira precise falar com a nutricionista, supervisor)	
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 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. 	Higienização de uniformes e sapatos

				OBS: Depois de higienizados, os uniformes devem ser armazenados separados dos sapatos.	
Procedimento para uso de máscara	Unidade escolar	<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 	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<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 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; - 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 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 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Máscara descartável

				<p>equivoco, higienizar as mãos;</p> <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 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 	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador - Alcool 70%

				<p>comum. A higienização deve ser feita com álcool 70%;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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:</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	
--	--	--	--	---	--

				<p>comum. A higienização deve ser feita com álcool 70%;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 para 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>	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<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. 	

		<p>higienizados ou crus;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Depois de pegar em dinheiro, celular ou tocar nos sapatos; -Depois de qualquer interrupção do serviço, especialmente e 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	-Boas Práticas na produção de alimentos -POPs

				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.	-Plano de contingência para COVID
Higienização de utensílios	Cozinha	Após o uso	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	-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 com pano multiuso descartável; -Guardar em local limpo, seco e protegido de respingos (potes fechados).	Álcool 70% Pano multiuso
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	-Avental descartável

				determinada pela nutricionista. -Retirar o avental e descartá-lo; -Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%.	
DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES					
Organização do espaço do refeitório	Refeitório	Antes de iniciar a distribuição	Equipe pedagógica/ Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> - Organizar um quadro com os horários e os grupos que irão ao refeitório, para cada refeição, respeitando a capacidade de 30% de cada refeitório. - 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 de Educação Infantil a alimentação deve ser oferecida dentro da própria sala, sendo sempre evitada a troca de espaços. 	Necessário adquirir: - Fitas coloridas; - Tapete de higienização para os pés; -Carrinho para transporte de alimentos/utensílios
Higienização do refeitório	Refeitório	- Antes de iniciar a distribuição das refeições; - Após cada grupo de estudante terem realizado 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: - Pano Multiuso; - Álcool 70%;

		suas refeições, será preciso higienizar as mesas, bancos.			
Equipamentos de Proteção Individuais	Refeitório	Durante a distribuição dos preparos	Manipuladores de alimentos Equipe pedagógica Profissionais da limpeza Estudantes	<ul style="list-style-type: none"> - Os manipuladores de alimentos deverão estar paramentados da seguinte forma: uniforme completo (sapato, calça, camiseta), máscaras, 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: <ul style="list-style-type: none"> -Touca descartável; – Máscaras descartável; - Luvas descartáveis; - Avental descartáveis;
Utensílios	Refeitório	Durante a distribuição	Manipuladores de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Em caso de repetição, o estudante deverá ser servido em novo prato e receber um novo talher. 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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: - Bacias; - Lixeiras com pedal.
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
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

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, assim como dos eventuais problemas detectados e como foram resolvidos, de questões que seja necessário resolver ou aspectos a serem alterados.

Porquê (domínios): **TRANSPORTE ESCOLAR**

Diretrizes: Link de Acesso: https://drive.google.com/file/d/1-f_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.

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
(W2)	(W3)	(W4)	(W5)	(H)	(H2)
Mapeamento de grupo de risco	Unidade Educativa	Antes do início e durante o atendimento presencial	Direção	Orientar quanto a apresentação de documentos comprobatórios; diagnosticar quantidade de crianças e servidores que se enquadram no grupo de risco, conforme Portaria SME/DGE.	

Higienização das mãos	Nas entradas dos ambientes, após trocas e usos de materiais e brinquedos	Diariamente	Comissão escolar ou profissional à ser designado	Álcool gel 70%	
Formação para os profissionais da Unidade sobre o plano de Contingência	Unidade educativa	Antes do início do atendimento presencial	Direção / comissão do Plancon Edu	Organização de reuniões on line	Considerar valores para materiais a serem de responsabilidade da mantenedora
Organização do grupo de profissionais para o trabalho presencial e remoto	Unidade Educativa	Antes do retorno ao atendimento presencial e durante	Direção e Supervisão	Planejar e promover a organização dos espaços e materiais para o atendimento presencial e para o atendimento remoto	

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 do ambientes.

Um membro da Comissão Escolar ou profissional designado por esta, 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 como 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?usp=sharing>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
(W2)	(W3)	(W4)	(W5)	(H1)	(H2)
Formação para os profissionais da U.E. sobre o Plano de Contingência	Unidade educativa e reuniões online	Antes de iniciar o atendimento presencial	Direção/comissão plancon edu	Reunião online, exposição de matérias, simulados, etc	
Formação para os profissionais da U.E. sobre a Organização Pedagógica	Unidade Educativa	Assim que divulgado o plano de contingência	Comissão do Plancon Edu	Reunião online, apresentação dos documentos e plano de contingência, simulados, etc	
Simulação de riscos de contaminação	Unidade Educativa	Antes do início do atendimento	SME via Vigilância Sanitária	Reuniões on line	Sem Custos
Formação sobre a aplicação das diferentes diretrizes e protocolos	Unidade Educativa	Antes do início do atendimento	SME via Vigilância Sanitária	Reuniões on line	Sem Custos

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-8FhKavl6Rj_6JRvDoi1q9jEqqMB/view?usp=sharing

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
(W2)	(W3)	(W4)	(W5)	(H)	(H2)
Apresentar à comunidade educativa o Plano de Contingência	Diferentes meios de comunicação (mídias sociais)	Antes do início do atendimento presencial e Permanentemente	Equipe Diretiva comissão do Plancon Edu	Através dos Grupos de WhatsApp, e por e-mail. Apresentação de materiais (cartazes e folders) na U.E.	

Contato com crianças e famílias	Diferentes meios de comunicação (mídias sociais)	Antes do início do atendimento presencial e Permanente mente	Equipe Diretiva comissão do Plancon Edu, Profissionais de sala	On line e presencial	
---------------------------------	--	--	--	----------------------	--

Quadro 8: Esquema de organização DAOP Informação e Comunicação

Diretrizes: Link de Acesso:

https://drive.google.com/file/d/1zapq-8FhKayl6Rj_6JRvDoi1q9jEqqmB/view

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 seria via e-mail, WhatsApp e demais mídias sociais.

Porquê (domínios): **FINANÇAS**

Diretrizes: Link de Acesso:

<https://drive.google.com/file/d/1cl4k6Rvd8C0qQS72jsLrYigCtSdcnaUk/view?usp=sharing>

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.

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
(W2)	(W3)	(W4)	(W5)	(H1)	(H2)
Aquisição de EPIs (máscara, termômetros, , luvas, etc)	Secretaria de Educação	Antes do início do atendimento presencial	Secretaria de Educação	Definir a quantidade necessária, fazer a solicitação e aguardar a mantenedora fornecer.	Responsabilidade da manteneora
Aquisição de álcool 70% e em gel	Secretaria de Educação	Antes do início do atendimento presencial	Secretaria de Educação	Definir a quantidade necessária, fazer a solicitação e aguardar a mantenedora fornecer.	Responsabilidade da manteneora

Aquisição de EPCs como termômetros, lixeiras com tampa e pedal, dispensadores de álcool em gel e sabonete líquido, etc	Secretaria de Educação	Antes do início do atendimento presencial	Secretaria de Educação	Definir a quantidade necessária, fazer a solicitação e aguardar a mantenedora fornecer.	Responsabilidade da manteneora
Aquisição de materiais extras para unidade	Unidade Educativa	Antes do início do atendimento presencial e durante.	Secretaria de Educação	Caso haja a necessidade de adquirir algum outro material, a unidade ficará responsável em solicitar à mantenedora	Responsabilidade da manteneora

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

O NEIM Anirson Antônio das Chagas adotou a seguinte estrutura de gestão operacional.

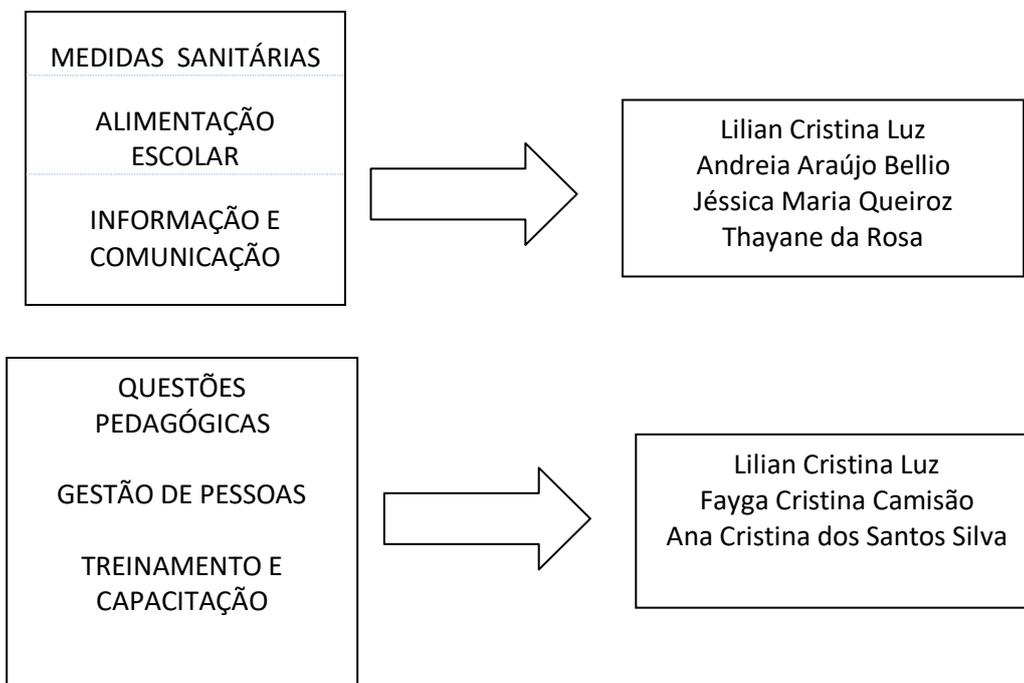


Figura 2: Organograma de um Sistema de Comando Operacional (SCO)

Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme)

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.

Nome	Função	Contato
Lilian Cristina Luz	Diretora	48 98415-4053
Ana Cristina dos Santos Silva	Apoio Administrativo e Pedagógico	48 99927-2341
Thayane da Rosa	Professora	48 98441-5838
Fayga Cristina Silva Camisão	Professora	48 98425-8520

Jéssica Maria Queiroz	Representante - Famílias	48 99630 -2469
Andréia Araújo Bellio	Alimentação	48 99681-7570

Quadro 2: sistema de vigilância e comunicação

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.

Plano de Contingência de Proteção e Defesa Civil para Estabelecimentos de Educação/Ensino Infantil, Fundamental, Médio e Superior.



Plano de Contingência de Proteção e Defesa Civil para Estabelecimentos de Educação/Ensino Infantil, Fundamental, Médio e Superior.

