

PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA COVID-19

NEIM DIAMANTINA BERTOLINA DA CONCEIÇÃO



PLANO DE CONTINGÊNCIA

para a COVID-19

**NEIM DIAMANTINA BERTOLINA DA
CONCEIÇÃO**

PLANCON-EDU/ESCOLAS COVID-19

FLORIANÓPOLIS

Novembro de 2020



**Governadora do Estado de Santa Catarina
Daniela Reinehr**

**Chefe da Defesa Civil do Estado de
Santa Catarina Aldo Baptista Neto**

**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 ao município de

Florianópolis

Equipe responsável pela elaboração e implementação do plano:

Gean Marques Loureiro

Prefeito Municipal

Aldo Baptista Neto

Proteção Defesa Civil

Carlos Alberto Justo da Silva

Secretário Municipal de Saúde

Maurício Fernandes Pereira

Secretário Municipal de Educação

Membros da equipe:

- **Marilete Laura Augusto Feliciano**
- **Renata Sueli da Rocha**
- **Paula Baldino Nabinger**
- **Ioli Nunes de Souza Mesquita**
- **Laureci Assunção Vidal.**



SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	6
2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA	8
3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO	9
4. OBJETIVOS	9
4.1 OBJETIVO GERAL	9
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	9
5. CENÁRIOS DE RISCO	10
5.1 AMEAÇA (S)	10
5.2 CARACTERIZAÇÃO DO TERRITÓRIO	12
5.3 VULNERABILIDADES	14
5.4 CAPACIDADES INSTALADAS/ A INSTALAR	15
6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO	21
7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA	23
7.1 DIRETRIZES, DINÂMICAS E AÇÕES OPERACIONAIS (DAOP)	24
7.2 UNIDADE DE GESTÃO OPERACIONAL (SISTEMA DE COMANDO OPERACIONAL/COMITÊS ESCOLARES)	54
7.3 SISTEMA DE VIGILÂNCIA E COMUNICAÇÃO (SISTEMA DE ALERTA E ALARME)	55
7.3.1. DISPOSITIVOS PRINCIPAIS	55
7.3.2. MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO	56
8. CONSIDERAÇÕES FINAIS	56



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 institui 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, levando em consideração a amplitude de sua propagação 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 providências a serem aplicadas, 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 de 2020, 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 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 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 Diamantina Bertolina da Conceição, face à atual ameaça relacionada com a



COVID- 19, e tendo em conta a sua responsabilidade perante à comunidade escolar/acadêmica (crianças, professores, funcionários terceirizados e familiares das crianças), 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 Diamantina Bertolina da Conceição obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.

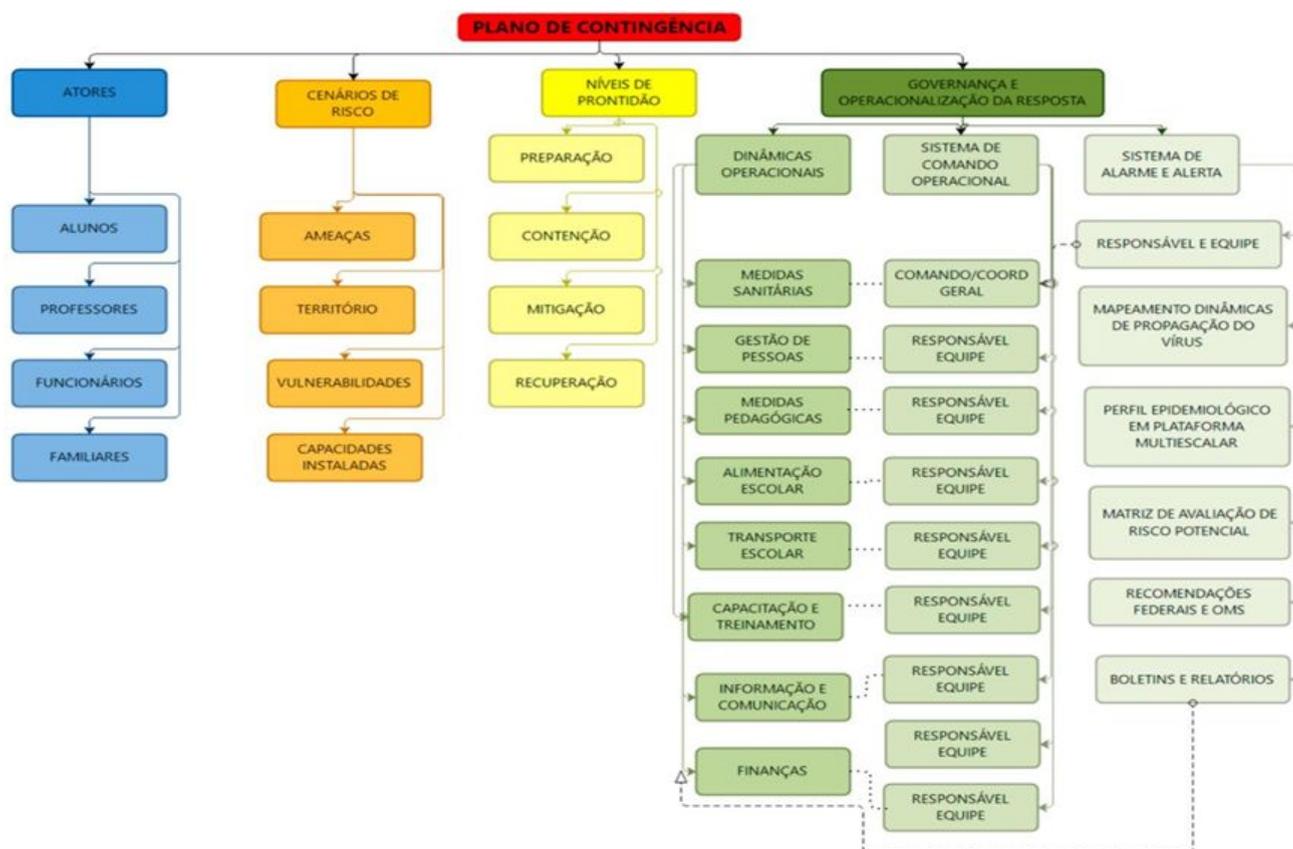


Figura 1: Mapa conceitual de estrutura do plano (organograma do plano de contingência)

3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO



Público alvo: crianças, professores, funcionários terceirizados e familiares das crianças do NEIM Diamantina Bertolina da Conceição.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

Fortalecer os processos de governança da unidade educativa, 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

- a. Identificar os cenários de riscos (com base nas ameaças, território envolvido, vulnerabilidades e capacidades instaladas do estabelecimento de ensino);
- b. Definir as dinâmicas e ações operacionais e adotar os protocolos operacionais específicos, abrangendo todas as atividades do estabelecimento e todos os membros da comunidade educativa e cumprindo todas as recomendações oficiais;
- c. 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;
- d. Promover acesso à informação constante de boletins atualizados e outros materiais de fontes oficiais sobre a pandemia, formas de contágio e formas de prevenção;
- e. Garantir uma eficiente comunicação interna (com as crianças, professores e funcionários terceirizados) e externa (com pais e/ou outros familiares das crianças, fornecedores e população em geral);
- f. Determinar quais os recursos necessários para dar uma resposta efetiva e competente, adequada a cada fase de risco/prontidão associada à COVID-19;
- g. Implementar as ações de resposta, mitigação e recuperação, em cada fase, abrangendo toda a atividade do estabelecimento;
- h. Monitorar e avaliar as ações/medidas implementadas, possibilitando ajustes nas estratégias frente aos resultados esperados;



- i. Identificar eventuais casos suspeitos de COVID-19, orientando/encaminhando para que de imediato possam usufruir de apoio da unidade educativa e por parte dos serviços de saúde, evitando ou restringindo situações de contágio;
- j. Assegurar a continuidade da missão educativa, estabelecendo estratégias e metodologias pedagógicas adaptadas, buscando qualidade e equidade no atendimento na unidade educativa;
- k. Garantir condições sanitárias, profissionais, tecnológicas e apoio psicológico compatíveis com o momento da pandemia e pós-pandemia, garantindo a segurança da comunidade educativa 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:

De 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.

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).



*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 de o 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 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:

1. Ameaça de uma profunda crise econômica e financeira;
2. 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 Diamantina Bertolina da Conceição integra a Rede Municipal de Educação de Florianópolis e está localizado no bairro Rio Tavares, Rodovia Dr. Antônio Luiz Moura Gonzaga, 1525, nos fundos da Igreja Luiz Gonzaga (Igreja de pedra), aproximadamente a 750 metros do Posto de Saúde. A instituição educativa é cercado por Área verde, pastos com criações de animais (bois), sem moradias, acesso de entrada e saída somente pela lateral direita da igreja com fundos ao terreno particular. Atualmente, atende cento e sessenta e oito crianças em um espaço físico com área total 1.515,76m², com área construída de 509,53m², dividida em seis salas de atendimento às crianças, com portas de acesso para o espaço externo, três banheiro infantis compartilhados, um solário, uma entrada de acesso principal, uma entrada para entrega de mercadorias, um portão com acesso ao terreno da igreja (particular) para uso somente das crianças para ir a feira ou utilizar a quadra acompanhada dos profissionais, uma sala de secretaria e direção, um depósito de materiais pedagógicos, uma sala de supervisão, uma sala de profissionais, uma sala pequena considerado Espaço Interativo, um lavanderia, um depósito materiais higiene/limpeza, uma cozinha, uma despensa, dois banheiros para adultos, um refeitório, um depósito externo, três espaços de parque infantil descoberto. No lado externo da unidade, possui um estacionamento para cerca de seis vagas de carro com um espaço de embarque e desembarque das crianças. As crianças atendidas nesta



unidade educativa residem em diversos bairros do leste e sul da ilha como: Campeche, Fazenda do Rio Tavares, Rio Tavares, Canto da Lagoa, Lagoa da Conceição, Porto da Lagoa e Ribeirão da Ilha.

O NEIM Diamantina Bertolina da Conceição atende seis grupos:

Grupo 2- 20 crianças

Grupo 4A- 26 crianças

Grupo 4B- 25 crianças

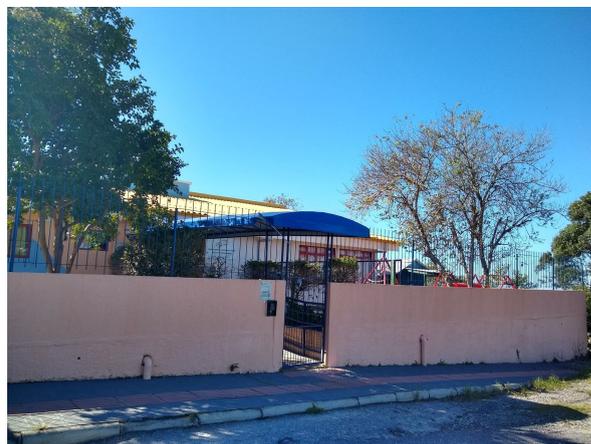
Grupo 5- 30 crianças

Grupo 6/5- 35 crianças

Grupo 6- 32 crianças

A Unidade Educativa tem como horário de funcionamento das 7h30min às 18h30min.

O quadro de profissionais da unidade consiste em seis (06) professoras regentes (uma de licença prêmio para se aposentar, uma readaptada no NEIM), cinco (05) professores auxiliares de ensino (duas de 20 horas semanais e três de 40 horas semanais), quatorze (14) auxiliares de sala, (sendo duas (02) readaptadas), uma (01) supervisora de 20 horas semanais, uma (01) diretora, uma (01) professores de educação física, uma nutricionista, quatro (04) cozinheiras de 6 horas semanais e quatro (04) profissionais de serviços gerais de 6 horas semanais. Os profissionais residem em diversos bairros do município de Florianópolis e Palhoça.





5.3 VULNERABILIDADES

O NEIM Diamantina Bertolina da Conceição 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 educativa 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. Crianças sem espaço adequado em casa e falta de equipamentos como computadores e notebooks e problemas na conexão à internet para realização das propostas pedagógicas;
 - l. Número insuficiente de funcionários para auxiliar na fiscalização das normas de convivência exigidas;
 - m. Material pedagógico insuficiente para uso individual;
 - n. Falta de espaço adequado para isolamento de casos suspeitos de Covid-19 e profissional capacitado para monitorar a questão de saúde;
 - o. O NEIM não tem uma entrada para atender o público externo na secretaria da unidade, o único acesso é passando por dentro do refeitório;
 - p. Equipe insuficiente para higienização dos espaços.
 - q. Material insuficiente para desenvolver proposta para Educação física.

5.4 CAPACIDADES INSTALADAS/ A INSTALAR

O NEIM Diamantina Bertolina da Conceição considera já ter instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

Capacidades instaladas

- a) Potencial de parceria com o posto de saúde local;
- b) Existência de Associação de Pais e Professores (APP);



- c) Criação do Comitê Estratégico de Retorno às Aulas com integrantes da comunidade escolar para elaboração do Plancon-Edu;
- d) Divulgação dos documentos que orientam a elaboração do PLANCON EDU NEIM Diamantina com a comunidade educativa;
- e) Reunião para discussão com grupo de profissionais do NEIM para elaboração do PLANCON EDU;
- f) Pesquisa com a comunidade educativa sobre o retorno presencial e dúvidas sobre os documentações enviadas;
- g) Salas de atendimento às crianças com portas de acesso ao parque e janelas arejadas;
- h) Espaço externo de parque.

a. Quadro de Funcionários trabalhando presencialmente (segundo a pesquisa que retornarão):

QUANTIDADE	CARGO / FUNÇÃO	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
01	PROFESSORA	40H	INTEGRAL
01	PROFESSORA	20H	MATUTINO
01	PROFESSORA	20H	VESPERTINO
02	PROFESSORA AUXILIAR	40H	INTEGRAL
01	PROFESSORA AUXILIAR	20H	MATUTINO
01	PROFESSORA AUXILIAR	20H	VESPERTINO
05	AUXILIAR DE SALA	30H	MATUTINO
05	AUXILIAR DE SALA	30H	VESPERTINO
01	PROFESSORA DE EDUCAÇÃO FÍSICA	40H	INTEGRAL
01	DIRETORA ESCOLAR	40H	INTEGRAL
01	READAPTADOS	30H	VESPERTINO
02	COZINHEIRAS	30H	MATUTINO
02	COZINHEIRAS	30H	VESPERTINO
01	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	30H	MATUTINO



02	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	30H	VESPERTINO
01	VIGIA		NOTURNO

Capacidades a instalar

- ❖ Necessidade de dispor de ambiente específico para isolamento de pessoas que no meio do expediente possam vir a ter algum tipo de sintoma;
- ❖ 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;
- ❖ 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;
- ❖ Estabelecer fluxos de encaminhamento de pessoas com sintomas à rede de atenção pública ou privada;
- ❖ Estabelecer protocolos internos de testagem e rastreamento e afastamento de contatos de casos confirmados;
- ❖ Desenvolvimento do plano de comunicação integrado;
- ❖ Estabelecer protocolos internos de testagem e rastreamento e afastamento de contatos de casos confirmados;
- ❖ Desenvolvimento do plano de comunicação integral;
- ❖ Disseminação e divulgação do plano de contingência escolar para toda a comunidade educativa;
- ❖ Uma porta de acesso para secretaria/direção que atenda o público externo e família
- ❖ Contratação de profissionais de serviços gerais devido às demandas de higienização;
- ❖ Necessidade de material pedagógico suficiente para uso individual de crianças e profissionais;



- ❖ Necessidade de contratação de profissionais para atuarem presenciais com as crianças substituindo as que estão em trabalho remoto;
- ❖ Necessidade de utensílios de alimentação para uso das crianças de alumínio ou vidro para alimentação em sala;
- ❖ Necessidade de suporte de álcool em gel de pedal e lixeiras de pedal;
- ❖ Tapete sanitizante;
- ❖ Instalação de pia no refeitório para uso das crianças lavar as mãos;
- ❖ Instalação de pias nas salas;
- ❖ Necessidade de mais materiais pedagógicos para educação física que sejam de plástico ou borracha(bolas pequena para raquetes);
- ❖ Formação (conversa com Ana Vidor) para as famílias antes do retorno.

Quadro de Funcionários que está afastado por licenças ou estará em trabalho remoto.

QUANTIDADE	CARGO / FUNÇÃO	CARGA HORÁRIA	PERÍODO
04	PROFESSORA 03- trabalho remoto 01- licença prêmio/ Aposentadoria	40H	INTEGRAL
01	PROFESSORA AUXILIAR Licença amamentação	40H	INTEGRAL
01	AUXILIAR DE SALA trabalho remoto	30H	MATUTINO
01	AUXILIAR DE SALA contratação	30H	VESPERTINO
01	SUPERVISORA trabalho remoto	20H	MATUTINO
01	SUPERVISORA contratação	20H	VESPERTINO
01	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	30H	MATUTINO



ESPAÇO DA UNIDADE:

- Entrada principal;
- Entrada de mercadorias;
- Secretaria/Direção/deposito material pedagógico;
- Sala Supervisão;
- Cozinha/dispensa;
- Banheiro funcionários/famílias;
- Lavanderia/deposito;
- Sala 1 e sala 2 com banheiro compartilhado;
- Sala 3 e sala 4 com banheiro compartilhado;
- Sala 5 e sala 6 com banheiro compartilhado;
- Banheiro externo,
- Parques descoberto;
- Depósitos de materiais externo;
- Corredores de circulação;
- Sala de profissionais;
- Espaço interativo (circulação de no máximo de duas pessoas);
- Refeitório.

MATERIAIS DE APOIO TECNOLÓGICO NA UNIDADE:

- 3 computadores
- 8 notebook
- 1 celular (particular da diretora)
- 1 telefones fixo
- 2 impressora
- 4 roteadores

UTENSÍLIOS DE ALIMENTAÇÃO PARA CRIANÇAS QUE TEMOS NA UNIDADE:

- 87 pratos de vidros (precisa mais quantidade);



- talheres :
209 garfos, 61 facas e 200 colheres);
- 155 canecas de plástico (substituir por alumínio);
- 90 potes de plástico (substituir por alumínio e precisa de mais quantidade);
- 12 Jarras de água para as salas (precisa mais quantidade).

CAPACIDADE DE GESTÃO FINANCEIRA: MANTENEDORA PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS

- APP (negativa no momento) e
- PDDE;

ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO E FORMAÇÃO ESPECÍFICA, DE ACORDO COM O PLANEJAMENTO QUE SEGUE:

- a. Quando a unidade educativa estiver liberada para o retorno às atividades presenciais, disponibilizamos **quinze dias** (15) para exposição do plano de contingência, para orientação dos profissionais, fixação de cartazes, demarcação dos espaços, etc.
- b. Treinamento, incluindo simulados, no período dos quinze dias citado acima;

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

- Máscaras descartáveis para todos os profissionais;
- Termômetros para aferição da temperatura nas entradas da unidade educativa,
- 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;
- Pulverizador para higienização do parque;
- Água sanitária para higienização dos espaços;
- Panos para limpezas
- Luvas descartáveis;
- Sacos de lixo específico para descarte de materiais contaminados/de risco;



- Lixeiras específicas para descarte de materiais contaminados/de risco;
- Caixas organizadoras de diversos tamanhos para separação dos brinquedos das salas;
- Bandejas para dispor os copos e jarras de água nas salas;
- Rolos de fita crepe colorida para sinalização e identificação de materiais;
- Etiquetas para identificação de materiais;
- Suporte para sabonete líquido e para álcool em gel;
- Sapatilhas Hospitalares propé (sala 02);
- Tapetes sanitizantes;
- Dispenser para álcool em gel de pedal;

Observação: Aguardando orientações da mantenedora.

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	<p>Contenção</p> <p>Por vezes, subdividida em simples no início e alargada quando já há casos no país/estado.</p>	<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>
	<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</p>	<p>Emergência de Saúde Pública</p>



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

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

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

7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA



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

1. os principais domínios em que se devem situar as Dinâmicas e Ações Operacionais a definir;
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;
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 (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.

DIRETRIZES, MEDIDAS SANITÁRIAS

Porquê (domínios): (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
Higienização das mãos de todos os membros da comunidade escolar	Entrada dos ambientes	Permanente	A definir	Álcool gel 70%	Recebido da PMF



Demarcação de espaços evitando aglomerações	Pátios, banheiros, salas de aula, recepção, corredor, refeitório, sala profissionais....	Permanente	Comissão escolar	Fita de demarcação	Recebido da PMF
Aferição da temperatura	Entrada (portão da U.E.)	Diariamente	A contratar alguém	Termômetro infravermelho	Recebido da PMF
Isolamento de casos suspeitos	Refeitório	Quando necessário até chegada do responsável pela criança	A contratar alguém	Deteção precoce de casos suspeitos, com sintomas como temperatura elevada	Mantenedora
Rastreamento de contatos	Instituição	Ao confirmar um caso	Responsáveis PSE	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente	Sem custo
Utilização correta dos equipamentos de proteção (os EPIs) pelos funcionários do NEIM	Em todo o espaço da instituição/NEIM	Permanente Diariamente	Todos os funcionários do NEIM	Máscara Avental Escudo facial Luvas	Recebido pela PMF
Utilização correta de máscaras pelas crianças e adultos	Em todo espaço da instituição/NEIM	Permanente	Todas as crianças acima de 2 anos e pessoas que adentrarem no espaço do NEIM	Máscara	De responsabilidade de cada pessoa



Respeitar as demarcações e manter o distanciamento	Em todo espaço da instituição/NEIM	Permanente	Todos que adentrarem no espaço do NEIM	Observação	Sem custo
Tapete sanitizante	Na entrada de portas externas	Permanente	Comissão escolar	Tapete Solução sanitizante	Recebido pela PMF
Organização, separação e Higienização dos materiais pedagógicos e brinquedos	U.E	Permanente	Profissionais de sala	Álcool 70%, luvas, panos, caixas organizadoras de diversos tamanhos	Recebido pela PMF
Higienização dos espaços.	U.E	Permanente	Serviços gerais	Álcool 70%, luvas, panos, água sanitária, alvejantes, sabão	Recebido pela PMF

Quadro 2: Esquema de organização DAOP Medidas Sanitárias

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

Porquê (domínios): QUESTÕES PEDAGÓGICAS**Diretrizes: Link de Acesso:**

[https://drive.google.com/file/d/1n97iksLAGrEv2uJnPzCtVI02UNLZH2s/view?usp=sh aring](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)	Equipe Diretiva	Formulário	Sem custo



		presenciais			
Formação dos grupos, respeitando a capacidade máxima por turno	U.E.	Período que antecede o retorno das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	Formulário	Sem custo
Entrada e saída dos grupos em horários diferenciados para evitar aglomeração	U.E.	Diariamente	Equipe Diretiva	Horário diferenciado de saída	Sem custo
Organização pedagógica para atendimento remoto as crianças	Portal Educacional NEIM Diamantina Bertolina da Conceição SME-PMF	Semana	Profissionais de sala afastados em trabalho remoto	On-line	Sem custo
Acolhida profissionais	U.E	No primeiro dia do retorno	Equipe diretiva	A definir	Custo direção
Processo de inserção	U.E	Nas primeiras semanas do atendimento presencial	Profissionais/ direção, supervisão e família	Aguardar documento orientador SME-PMF	Sem custo
Reuniões com e entre: profissionais/profissionais; NEIM / família/ profissionais; NEIM/ profissionais.	Aplicativo MEET/youtube	Enquanto estivermos em pandemia COVID19	Equipe diretiva, profissionais e família.	On-line	Sem custo



Planejamento para as propostas pedagógicas presenciais	U.E	Semanal	Professoras/ supervisão pedagógica	Hora atividade	Sem custo
Organização, separação e Higienização dos materiais pedagógicos e brinquedos	U.E	Permanente	Profissionais de sala/ professora educação de física	Álcool 70%, luvas, panos, caixas organizadoras de diversos tamanhos	Recebido pela PMF
Limpeza do parque após o uso	U.E	Diariamente	Profissionais , auxiliar de serviços gerais	Pulverizador, solução sanitizante, álcool 70%	Recebido pela PMF
Escalonamento do horário do parque	U.E	semanal	Equipe diretiva/ e profissionais	Organização com os grupos de atuação	Sem custo
Documentação Pedagógicas	U.E on-line	semanal	Supervisão Pedagógicas	Hora atividade, on-line	Sem custo
Organização e encaminhamento do regimento interno dos funcionários do NEIM	U.E on-line	Permanente	Equipe diretiva e profissionais	Em reunião presencial e on-line	Sem custo



Organização e encaminhamento do regimento interno e funcionamento do NEIM para as famílias e profissionais	U.E on-line	Permanente	Equipe diretiva, profissionais e famílias	Em reunião presencial e on-line	Sem custo
--	-------------	------------	---	---------------------------------	-----------

Quadro 3: Esquema de organização DAOP Questões Pedagógicas

Porquê (domínios): ALIMENTAÇÃO ESCOLAR Diretrizes:

Link de Acesso:

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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS 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 máscaras, aventais, toucas descartáveis de proteção para os cabelos e tapete higienizador nas dependências da cozinha. -Os itens de proteção individual, serão descartados em locais pré-determinados pela nutricionista.	Necessário adquirir máscaras, toucas e aventais descartáveis 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;	Necessário adquirir borrifador, álcool 70% e pano multiuso



				<ul style="list-style-type: none"> -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 cestos expositores, previamente higienizados com álcool 70%; -Armazenar adequadamente os alimentos recebidos; -Embalagem de hortaliças que venham congeladas, deve-se borrifar álcool 70% e utilizar pano multiuso limpo antes do armazenamento. -Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos devem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%; -Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa antes de guardar o produto; 	
--	--	--	--	---	--



<p>Recebimento de itens menos perecíveis</p>	<p>Cozinha/despensa</p>	<p>Conforme cronograma de entrega</p>	<p>Cozinheiras</p>	<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 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; 	<p>Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso</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					
<p>Monitoramento de saúde do trabalhador em caso de sintomas de COVID-19.</p>	<p>Unidade escolar</p>	<p>Se apresentarem sintomas</p>	<p>- Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar</p>	<p>- As cozinheiras devem comunicar imediatamente as nutricionistas, supervisores e direção da unidade escolar, sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a contaminação pelo novo coronavírus, bem como se algum familiar que coabita sua residência tiver a confirmação da doença;</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>	
Uniformes e EPIs (cozinheiras)	Unidade escolar	Diariamente	Cozinheiras	<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 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</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Máscara descartável - Touca descartável - Avental descartável <p>(uso exclusivo no manejo de resíduos)</p>



				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.	
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	Necessário adquirir: - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável



				distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas e permanecendo nas dependências somente o tempo necessário para realizar a atividade.	
Asseio Pessoal para manipuladores de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<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 de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção; - 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 	<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 - Álcool 70%



				<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
--	--	--	--	---	--



				<p>- Não utilizar aparelho celular na área de manipulação de alimentos.</p> <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 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; 	Higienização de uniformes e sapatos



				<ul style="list-style-type: none"> - 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 da unidade escolar</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 terceirizadas, nutricionistas e supervisores; - Devem ser colocadas no início da jornada de trabalho, em substituição as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador; 	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Máscara descartável



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



				<ul style="list-style-type: none"> - Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassado o tempo de uso por mais de 2 a 3 horas; - Descartar em local determinado pela nutricionista. 	
<p>Orientações para o trajeto e a chegada na unidade educativa:</p>	<p>Trajeto de casa a unidades escolar</p>	<p>Diariamente</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.</p>	<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 as orientações do próximo tópico. - Higienizar marmitas ou outros produtos trazidos de casa, antes de guardá-los em espaços de uso comum. A higienização deve ser feita com álcool 70%; - Tirar a roupa e sapato no vestiário ou banheiro específico, guardar em 	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador - Álcool 70%



				<p>embalagens fechadas. - Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc;</p> <p>- Lavar novamente as mãos e colocar o uniforme completo limpo, que deve ser utilizado somente na área de produção, sendo trocado diariamente;</p> <p>- Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis;</p> <p>- 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> <p>PROCEDIMENTO PARA NUTRICIONISTAS E SUPERVISORES:</p> <p>- Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);</p> <p>- Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, e em seguida, utilizar álcool 70%;</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%; - 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 	<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; 	



		<p>materiais e produtos de limpeza;</p> <ul style="list-style-type: none">-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		<ul style="list-style-type: none">6. Esfregar a ponta dos dedos na palma da outra mão;7. Lavar os punhos de cada mão;8. Enxaguar bem e seque com papel toalha descartável não reciclado.	
--	--	--	--	--	--



		alimentos já preparados; -Antes e após o uso de luvas; -Toda vez que mudar de atividade; -Toda vez que as mãos estiverem sujas.			
Boas práticas na produção de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	- Seguir as orientações descritas no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e nos Procedimentos Operacionais padrão (POPs) - Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção; - Seguir as orientações do plano de contingência para COVID detalhadas neste documento.	-Boas Práticas na produção de alimentos -POPs -Plano de contingência para COVID
	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,	Álcool 70% Pano multiuso



Higienização de utensílios				<p>preferencialmente quente: se ainda houver gordura, repetir a operação anterior;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Escaldar com água fervente; -Borrifar com álcool 70% <p>Deixar secar naturalmente ou com pano multiuso descartável;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Guardar em local limpo, seco e protegido de respingos (potes fechados). 	
Manejo dos resíduos	Cozinha	<ul style="list-style-type: none"> - No final de cada turno; - Sempre que necessário 	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> - Ao final de cada turno, vestir avental descartável, retirar o saco com lixo de dentro da lixeira, levar para a área externa da cozinha; - Logo após a retirada do lixo da área de produção, os recipientes e outros equipamentos que entraram em contato com o lixo devem ser higienizados incluindo o piso e a área de coleta; - No caso dos EPIs descartáveis, o descarte deverá feito em lixeira determinada pela nutricionista. -Retirar o avental e descartá-lo; 	-Avental descartável



				-Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%.	
DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES					
Organização do espaço da sala para alimentação	Sala 01 Sala 02 Sala 03 Sala 04 Sala 05 Sala 06	Antes de iniciar a distribuição	Equipe pedagógica/ Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> - Organizar um quadro com os horários e os grupos. - Deverá ter marcação nas mesas, na área de descarte de lixo e dos utensílios. Respeitando um distanciamento de 1,5 metros em cada marcação. - 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. 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Fitas coloridas; -Carrinho para transporte de alimentos/ utensílios;
Higienização das salas para alimentação	Sala 01 Sala 02 Sala 03 Sala 04 Sala 05 Sala 06	<ul style="list-style-type: none"> - Antes de iniciar a distribuição das refeições; - Após término da alimentação de criança , será preciso higienizar as mesas,cadeiras 	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 sala deverão ser descartados após o uso. 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - solução clorado - Pano Multiuso; - Álcool 70%;



Equipamentos de Proteção Individuais	salas	Durante a distribuição dos preparos	Manipuladores de alimentos Equipe pedagógica Profissionais da limpeza Estudantes	<p>- Os manipuladores de alimentos deverão estar paramentados da seguinte forma: uniforme completo (sapato, calça, camiseta), máscaras, luvas, aventais e toucas. - Para as crianças acima de 2 anos e demais profissionais é obrigatório o uso de máscaras para circular no sala, somente será permitido a retirada ao se alimentar; Os profissionais que atendem na sala deve ser obrigatório a utilização de touca além da máscara na organização da distribuição.</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Touca descartável; - Máscaras descartável; - Luvas descartáveis; - Avental descartáveis;
Utensílios	salas	Durante a distribuição	Manipuladores de alimentos	<p>- Todos alimentos sólidos devem ser servidos em pratos de vidro ou aço inox, como café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar, NÃO podendo utilizar pratos de plástico; - Já os alimentos líquidos devem ser servidos em canecas de aço em inox ou vidro;</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prato de vidro, aço ou inox; - 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 a criança; - Em caso de repetição, a criança deverá ser servido em novo prato e receber um novo talher. 	
Procedimento com utensílios utilizados	Salas	Final das refeições	Crianças	<ul style="list-style-type: none"> - Após a criança 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; - Na sala terá que ter um espaço destinado para o recebimento dos utensílios já utilizados de forma organizada, como: local para colocar os pratos e talheres, bacia para os orgânicos; 	Necessário adquirir: - Bacias;
DEMAIS AÇÕES					
Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação e os	Unidade Escolar	Antes da retomada às aulas	Nutricionistas	Adequar as normas e procedimentos considerando	Não há necessidade de recursos financeiros



Procedimentos Operacionais Padrão				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, material, 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/1-f_KWOhot0A263pxiacSmpvm_BgexkGC/view

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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Orientar as famílias e responsáveis do transporte sobre medidas sanitárias e horários da chegada e saída na unidade.	U.E	Antes do retorno	Direção	On-line pelo aplicativo whatsapp	Sem custo



Quadro 5: Esquema de organização DAOP Transporte Escolar**Porquê (domínios): GESTÃO DE PESSOAS Diretrizes: Link****de Acesso:**

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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Mapeamento de Grupos de Risco	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais e ao longo do ano	PMF e Direção	Portaria PMF Pesquisa por de formulário	Sem custo
Formação para os profissionais da U.E. sobre o plano de contingência	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Comissão Escolar	On-line e Presencial	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 e presencial	Sem custo
Organização do grupo de profissionais e de crianças quanto ao trabalho remoto e trabalho presencial	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	Acompanhamento do planejamento e continuidade das ações comunicativas	Sem custo
Levantamento com as famílias sobre a organização dos grupos de crianças a serem atendidas. presencialmente	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Direção	On-line por formulários	Sem custo



Organização dos horários dos profissionais de sala conforme a entrada dos grupos de crianças, para garantir dois profissionais em sala.	U.E	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Equipe diretiva	Presencial	Sem custo
Atualização dos contatos de famílias e profissionais	U.E	No início da retomada presencial	Secretaria da unidade	On-line por formulários	Sem custo
Documentação encaminhada pela família optando pelo atendimento não presencial	U.E	No início da retomada presencial	Secretaria da unidade	E-mail	Sem custo
Contratação de profissionais para uma melhor organização das funções e substituir os profissionais em trabalho remoto.	U.E	Antes do ano letivo	PMF		Mantenedora
Contratação de funcionários para auxiliar na limpeza e higienização dos espaços	U.E	Antes do ano letivo	PMF		Mantenedora

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
--------------	------	--------	------	------	--------



Formação para os profissionais da U.E. sobre o plano de contingência	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Comissão Escolar	On-line	Sem custo
Formação para os profissionais da U.E. sobre a organização pedagógica	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	On-line	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
Formação sobre a aplicação das diferentes diretrizes e protocolos para as famílias	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	SME via Vigilância Epidemiológica	On-line	PMF-SME

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



O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Divulgação do Plano de Contingência	Mídia	Permanente	Comissão Escolar	Por e-mail whatsapp e portal educacional NEIM	Sem custo
Contato individual com crianças e responsáveis	Mídia e U.E	Permanente	Equipe Diretiva e profissionais	Por e-mail whatsapp, telefonema e presencial	Sem custo
Informações gerais	Mídia e U.E	Permanente	Secretaria da unidade, Comissão escolar	On-line e presencial	Sem custo
Ações Comunicativas (proposta não presenciais)	Portal Educacional	Semanalmente	Profissionais em trabalho remoto	On-line	Sem custo

Quadro 8: Esquema de organização DAOP Informação e Comunicação

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

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), Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs), materiais de limpeza e pedagógico será feito pela Prefeitura Municipal de Florianópolis.

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



O NEIM Diamantina Bertolina da Conceição adotou a seguinte estrutura de gestão operacional.

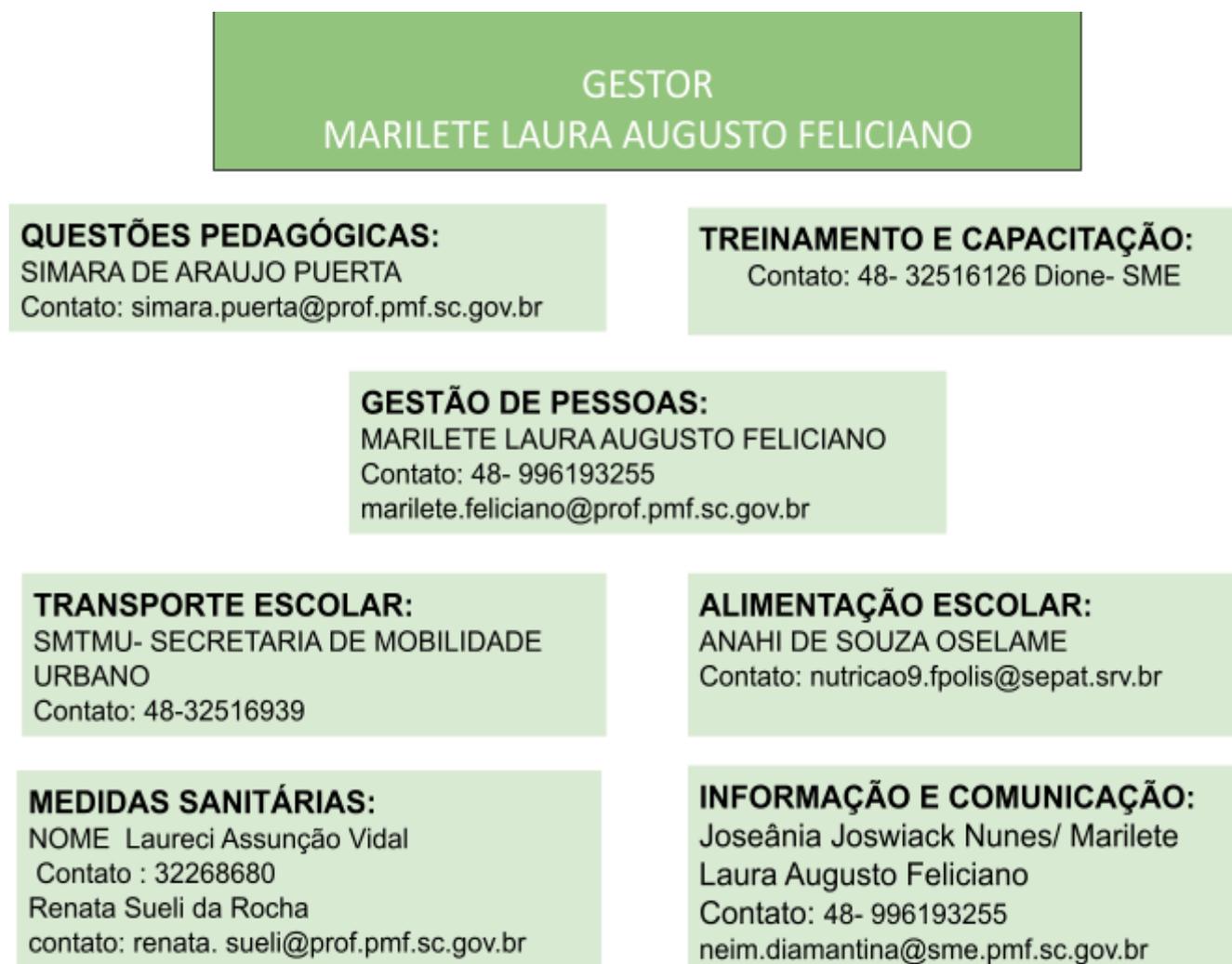


Figura 2: Organograma de um sistema de comando Operacional (SCO)



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

7.3.1 Dispositivos Principais

O NEIM Diamantina Bertolina da Conceição estará atento, 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 1,5 m 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.

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	Dispositivo
- Joseania Joswiack Nunes - Maria Lúcia Mayer dos santos	Observar, controlar e comunicar para direção e supervisão e órgãos de saúde, suspeitas de casos de covid-19 na comunidade educativa. Realizar boletim/relatório diário e	48- 988056783 marialucia.santos@prof.pmf.sc.gov.br	Whatsapp, e-mail, telefonemas, registro.



	repassar para direção/comissão as ocorrências.		
Simara de Araújo Puerta	Supervisão: Orientar, supervisionar e disponibilizar informações.	simara.puerta@prof.pmf.sc.gov.br 32268680	Google Drive, E-mail, Quadro de avisos, etc
Crissula Karagiannis	Realizar boletim/relatório diário e repassar para direção/comissão as ocorrências.	32268680 crissula.karagiannis@prof.pmf.sc.gov.br	Registros, WhatsApp, E-mail

Quadro 2: sistema de vigilância e comunicação

7.3.2. Monitoramento e avaliação

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

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

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

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Comissão declara que o cumprimento deste protocolo está atrelado ao recebimento, pela mantenedora (PMF) dos recursos humanos e materiais necessários para sua ampla execução, sendo que, esse plano poderá ser alterado ou acrescentado itens pela comissão escolar sempre que houver necessidade, com aviso prévio à mantenedora.



Ressaltamos que o presente plano foi elaborado coletivamente, junto com a Comissão Escolar, respeitando as orientações dos protocolos do Estado, bem como os 08 (oito) cadernos orientadores do Plancon, orientações para o retorno PMF-SME, porém, a comissão escolar do NEIM Diamantina Bertolina da Conceição não está de acordo com a assinatura do termo de responsabilidade, já que não teve amparo jurídico para esclarecimento de sua legalidade e entende que este PLANCON é também de responsabilidade de sua mantenedora.

A Unidade escolar deve seguir todas as orientações do PLANCON e a mantenedora precisa assegurar e se responsabilizar pela compra e distribuição de todos os EPIS necessários, bem como assegurar que os quadros de profissionais e colaboradores estejam completos, ou tenhamos profissionais volantes para ter assegurado uma substituição imediata em caso de afastamentos devido ao COVID 19 ou qualquer outra enfermidade, a mantenedora deverá enviar substitutos em tempo hábil para que a Unidade Escolar possa cumprir os protocolos, do contrário a mesma não poderá atender as crianças e comunidade. Sendo assim, a direção e a Comissão Escolar não devem responder legalmente por questões relacionadas com as responsabilidades da mantenedora ou por ações indevidas da comunidade educativa no que diz respeito disseminação da COVID19.

Após a homologação do Plano de Contingência a unidade deverá prever um prazo de 15 dias, dentro do calendário escolar previsto, para retornar o atendimento de modo a possibilitar o tempo de organização da unidade e de comunicação com a comunidade educativa e com a Secretaria Municipal de Educação.

Sem mais, a comissão escolar declara verídica as informações aqui prestadas.

