



# PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA COVID-19

Estabelecimento de Educação Infantil – NEIM DORALICE MARIA DIAS

30/11/2020



# **PLANO DE CONTINGÊNCIA para a COVID-19**

**Estabelecimento de Educação Infantil  
NEIM DORALICE MARIA DIAS**

## **PLANCON-EDU/ESCOLAS COVID-19**

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

**FLORIANÓPOLIS  
Novembro de 2020**



Equipe responsável pela elaboração e implementação do plano:

**Gean Marques Lorureiro**  
Prefeito Municipal

**Aldo Baptista Neto**  
Proteção Defesa Civil

**Carlos Alberto Justo da Silva**  
Secretário Municipal de Saúde

**Maurício Fernandes Pereira**  
Secretário Municipal de Educação



**Plano de contingência aplicável a**

**NEIM DORALICE MARIA DIAS**

**Comissão responsável pela elaboração do Plano na unidade educativa**

**Eliane Brusco das Chagas**  
Diretora

**Maria Cristina de Souza**  
Representante dos terceirizados

**Roseli Nanami**  
Representante de famílias

**Sara Philipovsky Vieira**  
Representante dos profissionais

**Yolanda Ribeiro Bassetti**  
Representante do conselho escolar

**REPRESENTANTES DO NEIM DORALICE MARIA DIAS:**

**DIREÇÃO:** Eliane Brusco das Chagas

**ADMINISTRATIVO:** Meirelle de Souza dos Santos

**PROFESSORES:** Janete Rosalina Arantes

**ALIMENTAÇÃO:** Maria das Neves Linhares Prujansky

**APOIO:** Simone Bittencourt

# Sumário

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>6</b>
<b>2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA .....</b>	<b>9</b>
<b>3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO.....</b>	<b>9</b>
<b>4. OBJETIVOS.....</b>	<b>9</b>
<b>4.1. Objetivo Geral .....</b>	<b>9</b>
<b>4.2. Objetivos Específicos.....</b>	<b>10</b>
<b>5. CENÁRIOS DE RISCO .....</b>	<b>11</b>
<b>5.1. Ameaça(s) .....</b>	<b>11</b>
<b>5.2. Caracterização do Território.....</b>	<b>13</b>
<b>5.3. Vulnerabilidades .....</b>	<b>14</b>
<b>5.4. Capacidades instaladas/ a instalar .....</b>	<b>15</b>
<b>6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO.....</b>	<b>19</b>
<b>7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA.....</b>	<b>21</b>
<b>7.1. Dinâmicas e Ações Operacionais .....</b>	<b>22</b>
<b>7.2. Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional/Comitês Escolares) .....</b>	<b>43</b>
<b>7.3. Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme).....</b>	<b>44</b>
<b>7.3.1. Dispositivos Principais.....</b>	<b>44</b>
<b>7.3.2. Monitoramento e avaliação .....</b>	<b>45</b>
<b>8. ANEXO - TERMO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE.....</b>	<b>46</b>

## 1. INTRODUÇÃO

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

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

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

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

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

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

O calendário escolar deverá ser adaptado de forma a diminuir os danos causados pela suspensão das aulas. Deverão seguir, até que novas publicações sejam realizadas, a Medida Provisória 934 (Brasil, 2020d) que flexibiliza os 200 dias letivos, mantendo a obrigatoriedade das 800 horas de atividades educacionais anuais; que consta no parecer n. 5/2020 do Conselho Nacional de Educação (Brasil, 2020a).

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

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

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

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

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

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

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

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

## 2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA

A estrutura do PLACON-EDU do **NEIM DORALICE MARIA DIAS** obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.

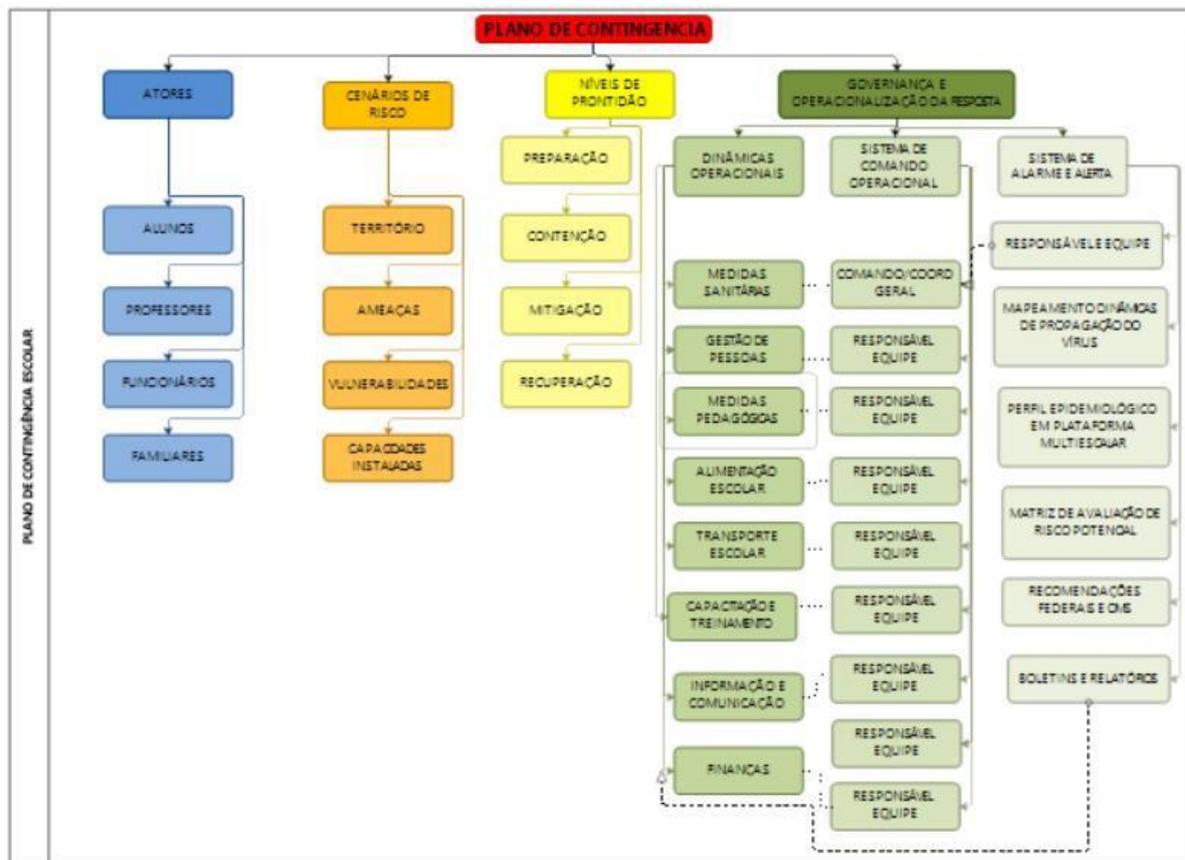


Figura 1. Mapa conceitual de estrutura do Plano.

## 3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO

O presente plano tem como público-alvo crianças, profissionais, familiares e demais membros da comunidade que circularem pelos ambientes do **NEIM DORALICE MARIA DIAS**.

## 4. OBJETIVOS

### 4.1. Objetivo Geral

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

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

#### **4.2. Objetivos Específicos**

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

## 5. CENÁRIOS DE RISCO

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

### 5.1. Ameaça(s)

A principal ameaça a que o plano de contingência visa dar resposta é uma ameaça biológica, uma pandemia, mais exatamente, a transmissão do vírus 2019-nCoV, que tem impacto direto no sistema cardiorrespiratório<sup>1</sup>, 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 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

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 5.2. Caracterização do Território

O NEIM DORALICE MARIA DIAS integra a Rede Municipal de Educação de Florianópolis e está localizada no bairro da Vargem do Bom Jesus, com uma população estimada de três mil e duzentos habitantes, fazendo atendimento das 07h30 às 13h e das 13h às 18h30 para duzentas e trinta e quatro crianças no ano de 2020, com os seguintes agrupamentos:

- Grupo 2 matutino e vespertino;
- Grupo 3 matutino e vespertino;
- Grupo 4 matutino e 4/3 vespertino;
- Grupo 5/4 matutino e 5/6 vespertino;
- Grupo 5/6 matutino e 6/5 A vespertino;
- Grupo 6/5 matutino e 6/5 B vespertino.

O espaço físico possui uma área total 2570.00 m<sup>2</sup>, com área construída de 794,49m<sup>2</sup>, dividida em sete salas de atendimento, com três banheiros infantis compartilhados e um individual, um solário, uma entrada de acesso principal, uma brinquedoteca/sala de artes, três corredores, um depósito de materiais, uma lavanderia, dois sanitários, uma copa dos funcionários, uma despensa, uma cozinha, um refeitório, uma sala para recebimento de alimentos/materiais, uma secretaria, uma sala de supervisão, sala para os professores em hora atividade, um depósito de educação física, parque infantil ao redor de toda construção, o estacionamento tem cerca de quinze vagas e é dividido entre duas unidades educativas. As crianças atendidas nesta unidade educativa residem em diversos bairros do norte da ilha como: Vargem Grande, Cachoeira do Bom Jesus, Ponta das Canas, Canasvieiras, Ingleses, Rio Vermelho e Cacupé. O posto de saúde, a unidade de pronto atendimento (UPA), CRAS e conselho tutelar que atendem esta comunidade fica localizado no bairro de Canasvieiras.

O quadro de profissionais da unidade consiste em seis professoras regentes, cinco professores auxiliares de ensino, doze auxiliares de sala, quatro profissionais readaptadas, uma diretora, dois professores de educação física (um professor está em licença prêmio), quatro cozinheiras e quatro profissionais de serviços gerais. Os profissionais residem em diversos bairros do município de Florianópolis, São José, Biguaçu e Palhoça.

### 5.3. Vulnerabilidades

**O NEIM DORALICE MAIRA DIAS** 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 associada à lavagem regular e adequada das mãos, etiquetas corretas de tossir e espirrar;

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

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

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

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

g) Existência de atores pertencendo a grupos de risco;

h) Atividades essencialmente presenciais e desenvolvidas em grupos;

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

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

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

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

m) Número insuficiente de funcionários para auxiliar na fiscalização das normas de convivência exigidas;

n) A educação infantil acontece, primeiramente, através das interações e brincadeiras, em que a afetividade se faz presente em todos os momentos, o que se torna um desafio o atendimento para essa etapa da educação básica;

- o) Falta de supervisão escolar na unidade educativa;
- p) A unidade educativa, **NEIM Doralice Maria Dias**, está passando por reforma e ampliação sem previsão de conclusão;
- q) O bairro, onde a unidade educativa está localizado, não possui posto de saúde, sendo assim, a comunidade faz uso dos postos localizados em outros bairros próximos. Desta forma, não temos potencial de parceria com o posto de saúde local.

#### **5.4. Capacidades instaladas/ a instalar**

**O NEIM DORALICE MARIA DIAS** considera já ter instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

##### **Capacidades instaladas**

- a) Existência de Associação de Pais e Professores (APP) ativa e participativa;
- b) Criação do Comitê Estratégico de Retorno às Aulas com integrantes da comunidade escolar para elaboração do Plancon-Edu.
- c) Espaços utilizados:
- Entrada principal
  - Secretaria
  - Sala da supervisão
  - Biblioteca
  - Cozinha
  - Sala de armazenamento
  - Sala de recebimento de materiais
  - Banheiro visitantes/acessibilidade
  - Copa funcionários
  - Banheiro funcionários
  - Lavanderia
  - 7 salas para atendimento, sendo 6 com banheiros compartilhados e 1 com banheiro individual
  - Sala de artes que será utilizada com sala de isolamento
  - Parques externos
  - Depósito de materiais
  - Corredores de circulação

d) Materiais de apoio:

- 2 computadores
- 6 notebook
- 1 celular
- 2 telefones fixos
- 1 impressora
- 4 roteadores e moldens

e) Utensílios para alimentação:

- 113 pratos de alumínio
- 175 garfos
- 74 facas
- 147 colheres
- 63 canecas de plástico
- 176 potes pequenos de plástico
- 16 potes plásticos com tampas para colocar os alimentos
- 8 jarras de plástico com tampas
- 4 bandejas
- 8 colheres grandes (para servir os alimentos)
- 3 garfos grandes (para servir os alimentos)
- 6 conchas
- 2 escumadeiras
- 8 pegadores

f) Capacidade de gestão financeira: Mantenedora Prefeitura Municipal de Florianópolis

- APP (negativa nesse momento)
- PDDE
- PDDE Emergencial (sem previsão de depósito)

**Quadro de Funcionários trabalhando presencialmente:**

<b><u>PROFESSOR REGENTE</u></b>	Ana Gabriela Martins Hofmann	20 horas – vespertino
	Daniela de Jesus	40 horas
	Fernanda Tic Bochi	40 horas
	Janaína F. Santos	40 horas
	Patrícia da Rosa Brisolla	20 horas - matutino
<b><u>PROFESSOR AUXILIAR</u></b>	Adriana Santana	20 horas – vespertino

	Aurélia Maria da Costa	40 horas
	Luiz Nazareno Carvalho	40 horas
	Rosicleide Andrade	20 horas- matutino
	Terezinha Eleotero	40 horas
<b><u>AUXILIAR DE SALA</u></b>	Carmelinda Message Brandalise	30 horas – vespertino
	Juçara Terezinha Custodio	30 horas – matutino (com carga horaria reduzida para 20 horas)
	Micheli Celso da Silveira	30 horas – vespertino
	Nicolle Karoline Cardoso	30 horas – matutino
	Olga Teresa Braga Lopes	30 horas- matutino
	Regiane Fátima da Silva Ferreira	30 horas- matutino
	Rosa Maria Santos da Rosa	30 horas- matutino
	Sandra Ribeiro da Silva	30 horas – vespertino
	Sara Philipovsky Vieira	30 horas – vespertino
	Tatiana Terezinha da Silveira	30 horas – vespertino
<b><u>READAPTADAS</u></b>	Janete Rosalina Arantes	30 horas – matutino
	Maria das Neves Linhares Prujansky	20 horas – vespertino no NEIM Doralice Maria Dias
	Meirelle de Souza dos Santos	40 horas
	Simone Bittencourt	40 horas
<b><u>PROFESSOR DE EDUCAÇÃO FÍSICA</u></b>	Edison Roldão Ribeiro Pires (em licença prêmio)	40 horas
	Denilze Trentini	20 horas
<b><u>DIREÇÃO</u></b>	Eliane Brusco das Chagas	40 horas
<b><u>COZINHEIRAS</u></b>	Marli Vieira	30 horas - matutino
	Neuza Ap. Ximenes Cristiano	30 horas - matutino
	Silvana de Souza e Silva	30 horas - vespertino
	Valéria A. Teixeira da Silva	30 horas - vespertino
<b><u>SERVIÇOS GERAIS</u></b>	Ana Lucia Rodrigues	30 horas - vespertino
	Maria Cristina de Souza	30 horas - vespertino
	Silvana Guimarães	30 horas - matutino

### **Quadro de funcionários em trabalho remoto:**

<b><u>PROFESSOR REGENTE</u></b>	Jaqueline Silva	40 horas
<b><u>AUXILIAR DE SALA</u></b>	Priscila Goulart da Silva	30 horas - matutino
	Yolanda Ribeiro Bassetti	30 horas- vespertino
<b><u>READAPTADA</u></b>	Zenair Maria Henrique da Luz	40 horas

### **Capacidades a instalar**

- a) 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, com planejamento que segue:  
Quando a unidade educativa estiver liberada para o retorno as atividades presenciais, disponibilizaremos dois dias para exposição do plano de contingência, para orientação dos profissionais, fixação de cartazes, demarcação dos espaços, etc; (esses dois dias não serão contabilizados como reuniões pedagógicas).
- b) Treinamento, incluindo simulados, conforme o planejamento que segue: no dia seguinte a apresentação do material, será realizado um simulado com profissionais para esclarecer as

possíveis dúvidas e organizar o que ainda ficar pendente;

- c) Necessidade de formação específica para sistematização e divulgação de informações previamente existente através de reuniões com a comunidade educativa, mídias sociais, whatsapp, etc., sobre como proceder no retorno das aulas presenciais;
- d) Registrar os casos suspeitos ou confirmados dentro da unidade educativa e informar aos órgãos competentes, além de orientar as famílias e profissionais as medidas a serem tomadas;
- e) Desenvolvimento do plano de comunicação integrado;
- f) Disseminação e divulgação do plano de contingência escolar para toda a comunidade escolar;

h) Aquisição de EPIs e materiais para unidade educativa:

- Adquirir 5 termômetros para aferição da temperatura na entrada da unidade educativa, nas salas de atendimento e secretaria;
- Máscaras descartáveis para todos os profissionais;
- Aventais descartáveis para todos os profissionais;
- Escudos (face shield) para todos os profissionais;
- Toucas descartáveis para todos os profissionais de sala;
- 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;
- 15 lixeiras específicas para descarte de materiais contaminados/de risco;
- 15 caixas organizadoras para separação dos brinquedos das salas;
- 6 jarras de água com tampa para as salas;
- 26 potes de plástico com tampa para os alimentos (para servir);
- 7 bacias de 8 litros
- 7 bacias 13,5 litros
- 7 potes para talheres;
- 27 pratos de alumínio;
- 77 canecas de plásticos;
- 66 facas;
- 6 colheres grande;
- 4 garfos grandes;
- 1 concha;
- 5 escumadeiras;

- 6 pegadores;
- 7 bandejas;
- 1 carrinho de transporte de distribuição de alimentos;
- 1 carrinho de transporte de limpeza multifuncional;
- 10 rolos de fita crepe colorida para sinalização e identificação de materiais;
- Etiquetas para identificação de materiais;
- 8 potes para sabonete líquido;
- 10 potes para álcool e gel;
- 10 potes pequenos de álcool em gel para utilização dos profissionais;
- Sapatilhas Hospitalares descartáveis;
- Copos descartáveis.

i) Contratação de profissionais:

- Um profissional de serviços gerais 30h vespertino;
- Um profissional de serviços gerais 30h matutino;
- Um supervisor.
- Um vigilante

## 6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO

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

FASES	SUBFASES	CARACTERÍSTICAS	Plancon estadual
PREPARAÇÃO		Não existe epidemia ou existe em outros países de forma ainda não ameaçadora	

RESPOSTA

Contenção  
(por vezes, subdividida em simples no início e alargada quando já há casos no país/estado)

Pode ir desde quando há transmissão internacional em outros países ou casos importados em outros estados (contenção inicial) até à situação da existência de cadeias secundárias de transmissão em outros estados e/ou casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária (contenção alargada).

Alerta (quando somente há ocorrências em outros estados)  
e

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.

Perigo Iminente (quando há casos importados no estado, mas sem cadeias de transmissão secundária)

Mitigação  
(podendo, se houver medidas muito firmes como testagem generalizada, isolamento de casos e impedimento de entradas chegar até à Supressão)

A mitigação deve começar logo quando há transmissão local e intensificar-se quando há transmissão sustentada ou comunitária.

Sabendo-se que não será possível evitar todos os contágios, tenta-se diminuir o avanço da pandemia, com ações como suspensão de aulas, fechamento de comércio, bares e restaurantes, cancelamento de eventos esportivos, congressos, shows e espetáculos, suspensão ou limitação de transportes, etc.

Quando a situação de contágio está sob maior controle e caminha para uma fase de recuperação estas medidas restritivas podem ser flexibilizadas.

Emergência de Saúde Pública

## RECUPERAÇÃO

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

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

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

## 7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA

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

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

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

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

## 7.1. Dinâmicas e Ações Operacionais

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

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

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

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

**Diretrizes: Link de Acesso:**

<https://drive.google.com/file/d/13Jpl3blnU3Do59SkO8xlQLI2LUcc5rJ8/view?usp=sharing>

<u>O quê (ação)</u>	<u>Onde</u>	<u>Quando</u>	<u>Quem</u>	<u>Como</u>	<u>Quanto</u>
Higienização das mãos de todos os membros da comunidade escolar e visitantes	Na entrada de acesso e em todos os espaços da unidade educativa.	Permanente	Comissão Escolar	Álcool gel 70% e sabonete líquido	Recebidos da PMF
Demarcação de espaços evitando aglomerações	Pátios, banheiros, salas de aula, recepção, portas e portões.	Permanente	Comissão escolar	Fita de demarcação	Recebido da PMF
Aferição da temperatura	Entrada (portão da U.E.)	Diariamente	Nome do responsável	Termômetro infravermelho	Recebido da PMF
Isolamento de casos suspeitos	Ambiente específico para o isolamento	Quando necessário até chegada do responsável pela criança	Nome do responsável	Deteção precoce de casos suspeitos, com sintomas como temperatura elevada.	Sem custo
Rastreamento de contatos	Instituição	Ao confirmar um caso	Responsável PSE	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente	Sem custo
As crianças serão entregues a um profissional e ser encaminhadas à salas na entrada de cada período.	No portão de acesso da unidade, salvo em dia de chuva que será feito na porta de entrada da uni-	Diariamente.	Funcionário. Ainda a ser decidido.	Controle de acesso	

	dade educativa.				
As crianças serão entregues a um profissional e ser encaminhadas às salas na saída de cada período.	No portão de acesso da unidade, salvo em dia de chuva que será feito na porta de entrada da unidade educativa.	Diariamente.	Funcionário. Ainda a ser decidido.	Controle de acesso	
Verificação do uso de máscaras de todas as pessoas que transitam na unidade (o uso de máscaras é obrigatório a partir dos 2 (dois) anos de idade. (Orientação da PMF/Estado Portaria nº 792 de 13/10/2020)	Em toda a unidade educativa.	Diariamente	Funcionário. Ainda a decidir.	Controle de acesso	
Higienização dos ambientes e objetos.	Na unidade educativa	A cada troca de turno e quando necessário	Funcionários de serviços gerais e funcionários da unidade.	Álcool 70%, desinfetante, água sanitária, detergente, sabonete líquido, entre outros	Recebido da PMF/terceirizada
Orientação para as famílias quanto às medidas preventivas	Em reunião online	Antes de início do atendimento presencial	Direção/ comissão do Plancon Edu		Sem custo

## Quadro 2: Esquema de organização DAOP Medidas Sanitárias

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

### Porquê (domínios): QUESTÕES PEDAGÓGICAS

Diretrizes: Link de Acesso:

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

<u>O quê (ação)</u>	<u>Onde</u>	<u>Quando</u>	<u>Quem</u>	<u>Como</u>	<u>Quanto</u>
Entrega de Termo de Responsabilidade aos responsáveis	U.E.	Período que antecede o retorno das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	Formulário	Sem custo
Formação dos grupos, respeitando a capacidade máxima por turno	U.E.	Período que antecede o retorno das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	A definir	Sem custo
Entrada e saída dos grupos em horários diferenciados para evitar aglomeração	U.E.	Diariamente	Equipe Diretiva	Horário diferenciado de saída	Sem custo
Acrescentar novos itens conforme as orientações de retorno para a educação infantil. Item 1.2 (ações comunicativas, regras de utilização de espaços coletivos, educação física,...)					
Horários diferenciados dos grupos para utilização dos parques para evitar aglomeração	U.E.	Diariamente	Equipe Diretiva	Escala de uso	Sem custo
Formação referente a métodos de prevenção para não transmissão do vírus	U.E.	Antes do retorno do atendimento presencial.	Comissão do Plancon Edu	Apresentação de slides, simulados, etc	Sem custo.

Planejamento coletivo do trabalho remoto/presencial	U.E.	Permanente	Direção/Supervisão/Profissionais	Em reuniões previamente agendadas	
Uso organizado e escalonado da copa dos funcionários.	U. E.	Diariamente	Profissionais de sala	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 às medidas preventivas	Nas salas de referência	Diariamente	Profissionais de sala	Conversas, cartazes, etc	
Salas extras (biblioteca, depósitos)	U.E.	Diariamente	Profissional a decidir.	O profissional ficará responsável por estas salas, evitando a circulação de diferentes pessoas nesses espaços.	
Educação Física	U.E.	Temporariamente	Direção/ Comissão Plancon Edu	A educação física não poderá ocorrer de forma coletiva para respeitar o distanciamento de 1,5m, portanto não poderá ser realizada temporariamente.	

### Quadro 3: Esquema de organização DAOP Questões Pedagógicas

Porquê (domínios): ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Diretrizes: Link de Acesso:

[https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i\\_rrQ5GNENoiIK4kSd1Gt/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i_rrQ5GNENoiIK4kSd1Gt/view?usp=sharing)



## PLANO DE CONTINGÊNCIA para COVID-19

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
<b>RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GENEROS ALIMENTÍCIOS</b>					
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; -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 hortifrúts 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.	Necessário adquirir borrifador, álcool 70% e pano multiuso

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<ul style="list-style-type: none"> <li>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos devem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</li> <li>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa antes de guardar o produto;</li> </ul>	
Recebimento de itens menos perecíveis	Cozinha/dispensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Higienizar as mãos antes e depois de qualquer tarefa;</li> <li>-Utilizar máscara descartável;</li> <li>-Não cumprimentar os entregadores com as mãos e manter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros;</li> <li>-Borrifar álcool 70% nos carrinhos e nas caixas plásticas de entregas antes de entrar na cozinha/dispensa.</li> <li>-Reservar um local para colocar as mercadorias recebidas.</li> <li>Nunca colocar ou armazenar os alimentos diretamente sobre o chão</li> <li>-Retirar todos os produtos das caixas de papelão e embalagens plásticas, em seguida fazer o descarte em local adequado;</li> <li>Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%;</li> <li>-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;</li> <li>-Ao retirar os alimentos das embalagens, já iniciar a higienização e os colocar na superfície limpa.</li> <li>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos podem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</li> <li>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa e higienizar as mãos com álcool 70% antes de guardar o produto;</li> </ul>	Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
<b>PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES</b>					
Monitoramento de saúde do trabalhador em caso de sintomas de COVID-19.	Unidade escolar	Se apresentarem sintomas	- Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	- As cozinheiras devem comunicar imediatamente as nutricionistas, supervisores e direção da unidade escolar, sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a contaminação pelo novo coronavírus, bem como se algum familiar que coabita sua residência tiver a confirmação da doença; - Caso a cozinheira esteja infectada ou com suspeita de COVID-19, será afastada de suas atividades, conforme as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde. - Uma cópia do atestado de saúde ocupacional ou de afastamento é encaminhada ao Departamento de Alimentação Escolar no caso das cozinheiras efetivas e a empresa SEPAT no caso das cozinheiras terceirizadas, e outra profissional deve ser encaminhada para a unidade.	
Uniformes e EPIs (cozinheiras)	Unidade escolar	Diariamente	Cozinheiras	- 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).	Necessário adquirir: - Máscara descartável - Touca descartável - Avental descartável (uso exclusivo no manejo de resíduos)

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				- 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 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	- 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;	Necessário adquirir: - Avental descartável (para uso exclusivo no manejo de resíduos) - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
			profissionais da unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar a máscara durante toda a permanência no ambiente;</li> <li>- 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;</li> <li>- Higienização dos sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores</li> <li>- Não tocar o rosto, em especial os olhos e a máscara, durante a produção e distribuição dos alimentos;</li> <li>- Não cumprimentar com as mãos os funcionários da unidade educativa, alunos e fornecedores;</li> <li>- Não partilhar alimentos e utilizar os mesmos utensílios como copos, talheres, pratos, entre outros;</li> <li>- Não falar, cantar, assobiar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;</li> <li>- Não colocar o dedo no nariz, boca ou ouvido e depois tocar nos alimentos;</li> <li>- Não enxugar o suor com as mãos, panos de limpeza, guardanapos ou qualquer outra peça de sua vestimenta;</li> <li>- Não utilizar aparelho celular na área de manipulação de alimentos.</li> </ul> <p>Higienização do celular (caso a cozinheira precise falar com a nutricionista, supervisor)</p>	- Alcool 70%

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
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"> <li>- 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);</li> <li>- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;</li> <li>- Torcer;</li> <li>- Secar naturalmente.</li> </ul> <p>PARA HIGIENIZAÇÃO DOS SAPATOS (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavar com detergentes adequados para esta finalidade, esfregando toda a superfície, inclusive a sola, com escova para remover as sujidades aparentes;</li> <li>- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;</li> <li>- 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%;</li> <li>- Secar naturalmente.</li> </ul> <p>OBS: Depois de higienizados, os uniformes devem ser armazenados separados dos sapatos.</p>	Higienização de uniformes e sapatos
Procedimento para uso de máscara	Unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes de iniciar o turno;</li> <li>- Sempre que a máscara estiver suja ou úmida;</li> <li>- Não ultrapassar o período de 2 a 3 horas</li> </ul>	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- As máscaras descartáveis são fornecidas pelo Departamento de Alimentação Escolar para as cozinheiras efetivas;</li> <li>- As máscaras descartáveis são fornecidas pela empresa para as cozinheiras terceirizadas, nutricionistas e supervisores;</li> <li>- Devem ser colocadas no início da jornada de trabalho, em substituição as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador;</li> </ul>	Necessário adquirir: - Máscara descartável

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
			demais profissionais da unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- O uso de máscaras não pode ser compartilhado em nenhuma hipótese;</li> <li>- As máscaras não podem ser retiradas para falar e não podem ser deslocadas para o queixo, pescoço ou topo da cabeça;</li> <li>- Caso precise retirar a máscara momentaneamente para atividades inevitáveis como beber água, seguir as orientações abaixo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evitar tocar a máscara e quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;</li> <li>• Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, evitando tocar o tecido na parte frontal;</li> <li>• Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;</li> </ul> </li> <li>- Trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassado o tempo de uso por mais de 2 a 3 horas;</li> <li>- Descartar em local determinado pela nutricionista.</li> </ul>	
Orientações para o trajeto e a chegada na unidade educativa:	Trajetos de casa a unidades escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas),	<p>PROCEDIMENTO PARA COZINHEIRAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);</li> <li>- Ao usar o transporte público evitar tocar o rosto ou objetos pessoais após contato com superfícies que são</li> </ul>	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avental descartável</li> <li>- Máscara descartável</li> <li>- Touca descartável</li> <li>- Tapete higienizador</li> </ul>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
			nutricionistas e supervisores.	<ul style="list-style-type: none"> <li>compartilhadas por muitas pessoas. Assim que possível higienizar as mãos;</li> <li>- Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, seguindo a orientações do próximo tópico.</li> <li>- Higienizar marmidas ou outros produtos trazidos de casa, antes de guardá-los em espaços de uso comum. A higienização deve ser feita com álcool 70%;</li> <li>- 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;</li> <li>- Lavar novamente as mãos e colocar o uniforme completo limpo, que deve ser utilizado somente na área de produção, sendo trocado diariamente;</li> <li>- Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis;</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>PROCEDIMENTO PARA NUTRICIONISTAS E SUPERVISORES:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);</li> <li>- Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, e em seguida, utilizar álcool 70%;</li> <li>- Higienizar marmidas ou outros produtos trazidos de casa, antes de guardá-los em espaços de uso comum. A higienização deve ser feita com álcool 70%;</li> </ul>	- Alcool 70%

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc;</li> <li>- Lavar novamente as mãos e colocar o avental descartável para uso dentro da área de produção;</li> <li>- Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis;</li> <li>- Higienizar os sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores</li> </ul>	
Procedimento de higienização de mãos:	Unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Quando chegar ao trabalho;</li> <li>-Depois de utilizar os sanitários;</li> <li>-Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;</li> <li>-Depois utilizar materiais e produtos de limpeza;</li> <li>-Depois de tocar em sacos, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus;</li> <li>-Depois de pegar em dinheiro, celular ou tocar nos sapatos;</li> </ul>	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Passar sabonete líquido e água nas mãos;</li> <li>2. Esfregar a palma de cada mão;</li> <li>3. Esfregar os dorsos das mãos;</li> <li>4. Esfregar entre os dedos de cada mão;</li> <li>5. Esfregar o polegar de cada mão;</li> <li>6. Esfregar a ponta dos dedos na palma da outra mão;</li> <li>7. Lavar os punhos de cada mão;</li> <li>8. Enxágua bem e seque com papel toalha descartável não reciclado.</li> </ol>	

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Depois de qualquer interrupção do serviço, especialmente entre alimentos crus e cozidos;</li> <li>-Antes de manipular alimentos;</li> <li>-Antes de iniciar um novo serviço;</li> <li>-Antes de tocar em utensílios higienizados;</li> <li>-Antes de tocar em alimentos já preparados;</li> <li>-Antes e após o uso de luvas;</li> <li>-Toda vez que mudar de atividade;</li> <li>-Toda vez que as mãos estiverem sujas.</li> </ul>			
Boas práticas na produção de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seguir as orientações descritas no Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e nos Procedimentos Operacionais padrão (POPs)</li> <li>- Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Boas Práticas na produção de alimentos</li> <li>-POPs</li> </ul>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				- Seguir as orientações do plano de contingência para COVID detalhadas neste documento.	-Plano de contingência para COVID
Higienização de utensílios	Cozinha	Após o uso	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	-Retirar sujidades e lavar em água corrente; -Ensaobar 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 determinada pela nutricionista. -Retirar o avental e descartá-lo; -Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%.	-Avental descartável

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
<b>DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES</b>					
Organização do espaço do refeitório	Refeitório	Antes de iniciar a distribuição	Equipe pedagógica/ Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizar um quadro com os horários e os grupos que irão ao refeitório, para cada refeição, respeitando a capacidade de 30% de cada refeitório.</li> <li>- Deverá ter marcação nas mesas, na área de descarte de lixo e dos utensílios. Respeitando um distanciamento de 1,5 metros em cada marcação.</li> <li>- Deve conter um tapete de higienização para os pés na entrada do refeitório.</li> <li>- Todos os buffets deverão ser desativados</li> <li>- Os pratos devem ser porcionados e servidos individualmente pelas cozinheiras</li> <li>- O espaço deverá ser arejado, organizado, higienizado e com todas as janelas e portas abertas.</li> <li>- Todos os bebedouros deverão ser desativados</li> </ul>	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fitas coloridas;</li> <li>- Tapete de higienização para os pés;</li> <li>- Carrinho para transporte de alimentos/utensílios</li> </ul>
Higienização do refeitório	Refeitório	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes de iniciar a distribuição das refeições;</li> <li>- Após cada grupo de estudante terem realizado as suas refeições, será preciso higienizar as mesas, bancos.</li> </ul>	Responsável pela limpeza	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deverá ser utilizada solução clorada com pano multiuso para higienização do piso e álcool 70% para as mesas;</li> <li>- Todos os panos utilizados para a higienização do refeitório deverão ser descartados após o uso.</li> </ul>	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pano Multiuso;</li> <li>- Álcool 70%;</li> </ul>

- PARA AS TURMAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL A ALIMENTAÇÃO DEVE SER OFERECIDA DENTRO DA PRÓPRIA SALA, SEMPRE EVITANDO TROCA DE ESPACOS.

- **OBESERVAÇÃO: DE ACORDO COM AS DIRETRIZES PARA O RETORNO DAS AULAS PRESENCIAIS DO ESTADO DE SANTA CATARINA, DETERMINA QUE A EDUCAÇÃO INFANTIL FAÇA AS REFEIÇÕES EM SALA DE AULA.**

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Equipamentos de Proteção Individuais	Refeitório	Durante a distribuição dos preparos	Manipuladores de alimentos Equipe pedagógica Profissionais da limpeza Estudantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Os manipuladores de alimentos deverão estar paramentados da seguinte forma: uniforme completo (sapato, calça, camiseta), mascaras, luvas, aventais e toucas.</li> <li>- 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;</li> <li>- Para os profissionais que atendem no refeitório deve ser obrigatório à utilização de touca além da máscara na organização da distribuição.</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Touca descartável;</li> <li>- Máscaras descartável;</li> <li>- Luvas descartáveis;</li> <li>- Avental descartáveis;</li> </ul>
Utensílios	Refeitório	Durante a distribuição	Manipuladores de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- Já os alimentos líquidos devem ser servidos em copos descartáveis ou canecas de aço em inox ou vidro;</li> <li>- As frutas serão servidas pelo manipulador de alimentos.</li> <li>- Os talheres deverão ser entregues pelo manipulador de alimentos ao estudante</li> <li>- Em caso de repetição, o estudante deverá ser servido em novo prato e receber um novo talher.</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prato de vidro, aço ou inox;</li> <li>- Copos descartáveis ou caneca de aço em inox;</li> </ul>
Procedimento com utensílios utilizados	Refeitório	Final das refeições	Estudantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Após o estudante finalizar sua refeição, o mesmo deverá individualmente retirar seu prato e utensílios da mesa e colocar em local destinado;</li> <li>- Na Educação Infantil os professores deverão auxiliar as crianças neste processo;</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bacias;</li> <li>- Lixeiras com pedal.</li> </ul>

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



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

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

#### 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.

#### Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

##### Porquê (domínios): TRANSPORTE ESCOLAR

Diretrizes: Link de Acesso:

[https://drive.google.com/file/d/1f\\_KWOhot0A263pxiacSmpvm\\_BgexkGC/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1f_KWOhot0A263pxiacSmpvm_BgexkGC/view?usp=sharing)

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

#### Quadro 5: Esquema de organização DAOP Transporte Escolar (sem quadro)

##### Porquê (domínios): GESTÃO DE PESSOAS

Diretrizes: Link de Acesso:

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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Mapeamento de Grupos de Risco	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento ) presenciais e ao longo do ano	Direção e SME	Portaria própria da SME	Sem custo
Formação para os profissionais da U.E. sobre o plano de contingência	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento presencial)	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 presencial)	Equipe Diretiva	On-line	Sem custo
Higienização das mãos	Entrada de ambientes	Diariamente	Comissão Escolar	Álcool gel 70%	Recebido da PMF
Organização do grupo de profissionais e de crianças quanto ao trabalho remoto e trabalho presencial	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	Equipe Diretiva	Acompanhamento do planejamento e continuidade das ações comunicativas	Sem custo
Contratação de profissionais para completar o quadro de profissionais em atendimento presencial.	Secretaria de Educação	Antes do retorno ao atendimento presencial.	Secretaria de Educação		

## Quadro 6: Esquema de organização DAOP Gestão de Pessoas

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

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

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

### Porquê (domínios): TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO

Diretrizes: Link de Acesso:

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

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

		presenciais			
Formação sobre a aplicação das diferentes diretrizes e protocolos	U.E.	Antes da retomada das aulas (atendimento) presenciais	SME via Vigilância Epidemiológica	On-line	Sem custo

**Quadro 7: Esquema de organização DAOP Treinamento e Capacitação**

**Porquê (domínios): INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO**

**Diretrizes: Link de Acesso:**

[https://drive.google.com/file/d/1zapq-8FhKavl6Rj\\_6JRvDoi1q9jEqqmB/view](https://drive.google.com/file/d/1zapq-8FhKavl6Rj_6JRvDoi1q9jEqqmB/view)

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

**Quadro 8: Esquema de organização DAOP Informação e Comunicação**

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

## Porquê (domínios): FINANÇAS

Diretrizes: Link de Acesso:

<https://drive.google.com/file/d/1cl4k6Rvd8C0qQS72jsLrYigCtSdcnaUk/view>

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

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

<b><u>Gestão</u></b>	Eliane Brusco das Chagas	eliane.chagas@prof.pmf.sc.gov.br	(48) 99935-5586
<b><u>Representantes Medidas Sanitárias</u></b>	Simone Bittencourt/ Meirelle de Souza dos Santos	simonebittencourt@prof.pmf.sc.gov.br meirelle.santos@prof.pmf.sc.gov.br	(48) 99956-6270 (48) 99969-029
<b><u>Representante Questões Pedagógicas</u></b>	Eliane Brusco das Chagas	eliane.chagas@prof.pmf.sc.gov.br	(48) 99935-5586
<b><u>Representante Gestão de Pessoas</u></b>	Eliane Brusco das Chagas	eliane.chagas@prof.pmf.sc.gov.br	(48) 99935-5586
<b><u>Representante Informação e Comunicação</u></b>	Maria das Neves Linhares Prujansky		(48) 99640-8592
<b><u>Representante Alienação Escolar</u></b>	Janete Rosalina Arantes/ Tatiana Terezinha da Silveira	janete.arantes@prof.pmf.sc.gov.br tatiana.silveira@prof.pmf.sc.gov.br	(48) 98444-2205 (48) 98418-6029

Figura 2: organograma de um sistema de Comando Operacional (SCO):

<b><u>NOME</u></b>	<b><u>FUNÇÃO</u></b>	<b><u>CONTATO</u></b>	<b><u>DISPOSITIVO</u></b>
Eliane Brusco das Chagas	Coordenação: coordenar, orientar, disponibilizar Informação.	(48) 99935-5586	Google Drive, E-mail, WhatsApp, Quadro de avisos, etc

Maria das Neves Linhares Prujansky	Ler diariamente toda informação disponível, em especial, instruções de órgãos superiores e informações com potencial impacto na escola e repassar estas informações para coordenação.	(48) 99640-8592	Google Drive, E-mail, WhatsApp, etc
Sara Philipovsky Vieira  Yolanda Ribeiro Bassetti	Dar suporte para coordenação caso seja necessário	(48)98464-3120 Sara (48)99606-6444 Yolanda	Google Drive, E-mail, WhatsApp, etc
Simone Bittencourt  Meirelle de Souza dos Santos	Observar, controlar e comunicar para coordenação e órgãos de saúde, suspeitas de casos de covid-19 na comunidade educativa. Realizar boletim/relatório diário e repassar para coordenação/comissão as ocorrências.	(48) 99956-6270  (48) 99969-0298	Registros, WhatsApp, E-mail

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

#### **7.3.1. Dispositivos Principais**

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

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

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

<b>Nome</b>	<b>Função</b>	<b>Contato</b>
Eliane Brusco das Chagas	Coordenação: coordenar, orientar, disponibilizar informação.	(48) 99935-5586
Simone Bittencourt Meirelle de Souza dos Santos	Observar, controlar e comunicar para coordenação e órgãos, suspeitas de casos de covid-19 na comunidade educativa. Realizar boletins/ relatórios diários e repassar para a coordenação/comissão as ocorrências.	(48) 99956-6270 Simone (48) 99969-0298 Meirelle
Maria das Neves Linhares Prujansky	Ler diariamente toda a informação disponível, em especial, instruções de órgãos superiores e informações com potencial impacto na escola e repassar estas informações para coordenação.	(48) 99640-8592
Sara Philipovsky Vieira Yolanda Ribeiro Bassetti	Dar suporte para coordenação caso seja necessário.	(48)98464-3120 Sara (48)99606-6444 Yolanda

**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