



# PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA COVID-19

**Estabelecimento de Educação Infantil  
NEIM HASSIS - 2020**

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

**Estabelecimento de Educação Infantil**

**NEIM HASSIS**

**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 dev em ser imediatamente afastadas e orientadas a procurar serviços de saúde ou Alô Saúde".

**FLORIANÓPOLIS**

**Novembro de 2020**

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

Governador do Estado de Santa Catarina

**Carlos Moisés da Silva**

Chefe da Defesa Civil do Estado de Santa Catarina

**João Batista Cordeiro Junior**

Diretor de Gestão de Educação

**Alexandre Corrêa Dutra**

Equipe que elaborou o Modelo de Plano de Contingência

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

Sub- Coordenação: Cleonice Maria Beppler - Instituto Federal Catarinense (IFC)

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

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

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

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

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

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

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

Colaboradores Externos

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

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

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

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

**Plano de contingência aplicável ao  
NEIM HASSIS**

**Gean Loureiro**

Prefeito Municipal de Florianópolis

**Maurício Fernandes Pereira**

Secretário Municipal de Educação

**Carla Cristina Britto**

**Diretor(a)**

**REPRESENTANTES DA NEIM Hassis:**

**DIREÇÃO:** Carla Cristina Britto

**ADMINISTRATIVO:** Roberta Aparecida da Silva

**PROFESSORES:** Dione Maria de Andrade Silveira  
Juliano Silveira

**PAIS:** José Carlos Dutra  
Marcele C. Billo

**CONSELHO ESCOLAR:** Ester Maria de Lima

**ALIMENTAÇÃO:** Andrea Araújo

**APOIO:** Rafaela I. Almeida

## Sumário

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>5</b>
<b>2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA .....</b>	<b>8</b>
<b>3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO .....</b>	<b>8</b>
<b>4. OBJETIVOS.....</b>	<b>9</b>
<b>4.1. Objetivo Geral .....</b>	<b>9</b>
<b>4.2. Objetivos Específicos .....</b>	<b>9</b>
<b>5. CENÁRIOS DE RISCO .....</b>	<b>10</b>
<b>5.1. Ameaça(s) .....</b>	<b>10</b>
<b>5.2. Caracterização do Território .....</b>	<b>12</b>
<b>5.3. Vulnerabilidades .....</b>	<b>15</b>
<b>5.4. Capacidades instaladas/ a instalar .....</b>	<b>17</b>
<b>6.NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO .....</b>	<b>22</b>
<b>7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA .....</b>	<b>25</b>
<b>7.1. Dinâmicas e Ações Operacionais .....</b>	<b>25</b>
<b>7.2. Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional/Comitês Escolares) .....</b>	<b>46</b>
<b>7.3. Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme) .....</b>	<b>46</b>
<b>7.3.1. Dispositivos Principais.....</b>	<b>46</b>
<b>7.3.2. Monitoramento e avaliação .....</b>	<b>47</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; e o parecer n. 5/2020 do Conselho Nacional de Educação (Brasil, 2020a).

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

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

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

As experiências já reconhecidas nos casos mais bem-sucedidos de controle provam que a preparação para uma epidemia começa (ou deve começar) antes dela ocorrer. Se tal não ocorreu (ou só ocorreu parcialmente), mais importante se torna que a prevenção se inicie logo aos primeiros sinais de casos provenientes de outros países (ou regiões), com reforço na fase de transmissão local e, obviamente, maior destaque na fase de transmissão comunitária ou sustentada. Entre as medidas adotadas desde

cedo pelos países melhor sucedidos no controle à COVID-19, constam-se a realização massiva de testes com isolamento de casos detectados e quebra de cadeias de transmissão, medidas de reforço da higiene individual e comunitária, comunicação eficaz e adequada e conscientização efetiva, mas dando devido realce a riscos e consequências em caso de negligência de medidas de distanciamento social (de vários graus e ordem), obrigatórias ou voluntárias, com proibição de aglomerações.

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

O NEIM HASSIS, 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 Hassis obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.

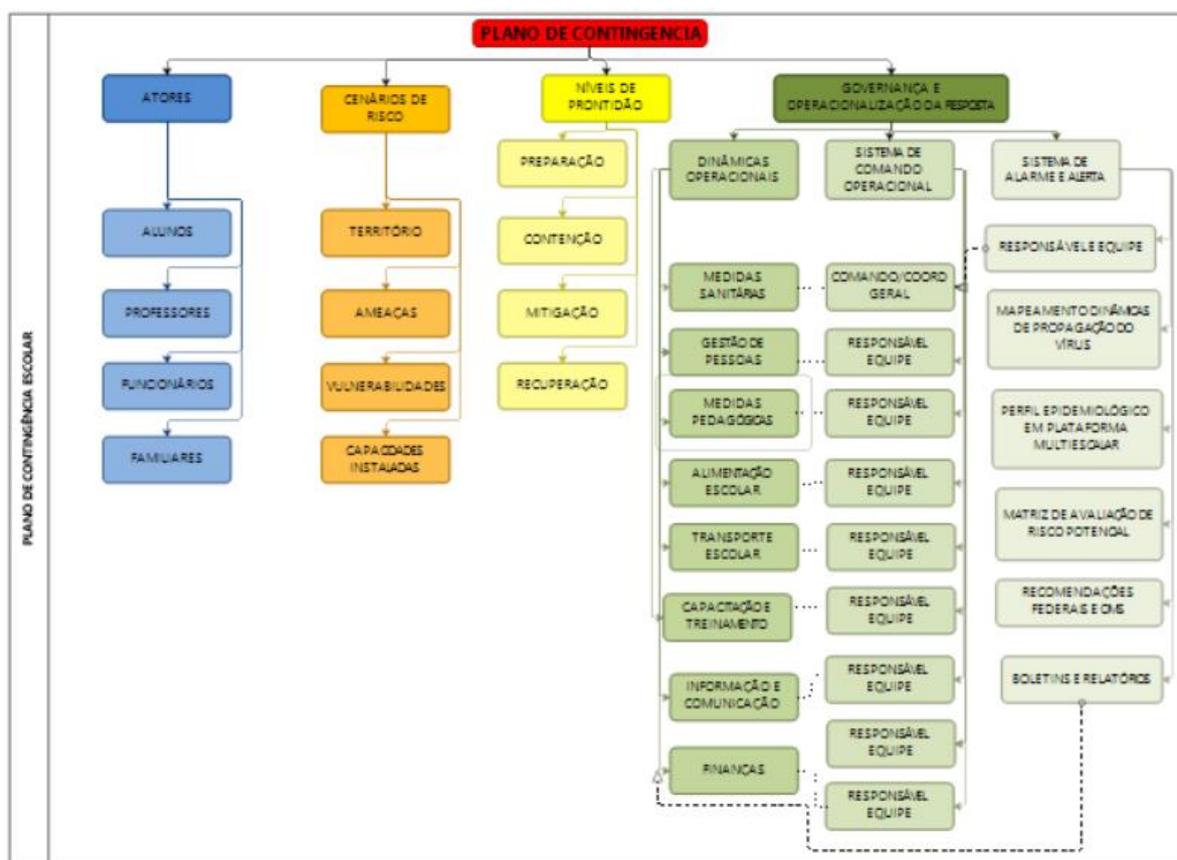


Figura 1. Mapa conceitual de estrutura do Plano.

## 3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO

O presente plano tem como público alvo os estudantes, os profissionais, os familiares dos profissionais da educação, dos estudantes e os demais membros da comunidade que circularem pelos ambientes do NEIM HASSIS.

## **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 do vírus atingir as mucosas, a maioria das pessoas desenvolve a doença com sintomas amenos. Há, contudo, pessoas que desenvolvem quadros de grande

---

<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).

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:

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 HASSIS integra a Rede Municipal de Educação de Florianópolis e está localizado no bairro da Costeira do Pirajubaé, sito Avenida Jorge Lacerda, s/n.

Atualmente temos matriculadas 253 crianças entre 4 meses a 6 anos, atendidas em 10 grupos, das 7:30h as 18:30h período integral, das 7:30h as 13h período matutino, das 13h às 18:30h período vespertino, sendo estas 131 crianças de creche e 122 crianças de pré escola, organizadas por período de atendimento:

PERÍODO DE ATENDIMENTO	CRECHE	PRÉ ESCOLA	TOTAL
INTEGRAL	69	77	146
MATUTINO	31	23	54
VESPERTINO	31	22	53

Nossa organização por grupo de atendimento em 2020 está assim representada:

GRUPO	INT	MAT	VES P
G 1	10	05	05
G 2	10	05	05
G 3 A	10	05	05

G 3 B	10	05	05
G 3/4	12	08	08
G 4	17	03	03
G 5/6 A	16	09	09
G 5/6 B	25	--	--
G 5/6 C	11	14	13
G 5/6 D	25	--	--

Em relação aos profissionais que compõe a equipe do NEIM Hassis

2020:

NOME	FUNÇÃO	C. H.	TURNO	VINCULO
Adriana M. Felisbino	Prof Ed. Inf.	40h	Integral	Efetivo
Alecsandra Salm Acosta	Aux. De sala read.	30h	Mat.	Efetivo
Alexandros Silva Kotzias	Motorista read.	40h	Integral	Efetivo
Ana Paula Costa	Aux. De sala	30h	Vesp.	Efetivo
Ana Paula da Silva	Aux. De sala	30h	Vesp.	Efetivo
Andrea de Souza	Serviços Gerais	30h	Mat.	Terc.
Carla Cristina Britto	Diretora	40h	Integral	Efetivo
Cleusa Aparecida Pereira	Serviços Gerais	40h	Integral	Terc.
Cristiane C. dos Santos	Prof. Aux. Ed.inf.	20h	Mat.	ACT
Cristiane Borba Alves	Serviços Gerais	30h	Vesp.	Terc.
Damaris B. Consentins	Prof. Aux. Ed. Esp.	40h	Integral	ACT
Dione Maria Andrade Silveira	Prof.Ed.Inf.	40h	Integral	Efetivo
Edson Roberto Coelho	Serviços Gerais	40h	Integral	Terc.
Edileia da Silva Alves	Serviços gerais	30h	Vesp.	Terc.
Eledir Vita Lopes	Prof.Aux.Ed.Inf.	20h	Vesp.	ACT
Elza G. da Costa Bonin	Aux. De sala	30h	Mat	Efetivo
Ester Maria de Lima	Prof. aux .Ed. Inf.	40h	Integral	Efetivo
Fabiola Suelem Prata	Aux. De sala	30h	Vesp.	ACT
Faiana Carminatti Geremias	Aux. De sala	30h	Mat	Efetivo
Franciele Rodrigues da Silva	Serviços Gerais	30h	Vesp.	Terc
Francine Schaeffer	Prof. Ed. Inf.	40h	Integral	Efetivo
Francinni Arruda	Prof. Ed. Inf.	40h	Integral	Efetivo
Gisele Vieira Nunes	Aux. De sala	30h	Vesp.	Efetivo
Gisele Rosangela Borba	Cozinha	30h	Mat.	Terc.
Graziela Ladwig de Souza	Aux. De sala	30h	Mat.	Efetivo
Ivana de Almeida de Souza	Aux.de Sala read.	30h	Mat.	Efetivo
Joana B.S. Araujo Lunardi	Aux. De sala	30h	Mat.	Efetivo
Joice Sara F. da Conceição	Aux. De sala	30h	Vesp.	Efetivo
Josiele Pinheiro de Souza	Serviços Gerais	30h	Vesp.	Terc.
Josilene Silva	Prof. Ed. Inf.	20h	Vesp.	ACT
Juliana Catarina Quadros	Prof. Ed. Física	10h	Integral	ACT
Juliano Silveira	Prof. Ed. Física	40h	Integral	Efetivo
Karina Mery Freitas Fiore	Aux. De sala	30h	Vesp.	Efetivo

Lidiane Osti	Prof. Ed. Inf.	40 h	Integral	Efetivo
Loreci A.S. Wundervald	Aux. De sala	30h	Mat.	Efetivo
Lucilene Kleestadt	Aux. De sala	30h	Mat.	Efetivo
Maria Emilce M. Machado Alves	Prof. Aux. Ed. Inf.	40h	Integral	Efetivo
Maria Salete C. Coelho	Cozinha	30h	Vesp.	Terc.
Mariana Romão Galdino	Prof. Ed. Inf.	40h	Integral	ACT
Marilu Costa dos Santos	Aux. De Sala	30h	Vesp.	Efetivo
Marlene Maria Vieira	Aux. De sala read.	30h	Mat.	Efetivo
Marli Maria Schlickmann	Prof. Ed. Inf.	40h	Integral	Efetivo
Marli Machado Quadros	Serviços Gerais	30h	Vesp.	Terc.
Michelle C. Dias Borges	Aux. De sala	30h	Vesp.	Efetivo
Mirella Oliveira	Aux de sala	30h	Mat.	Efetivo
Nicole Nóvoa de Queiroz Lima	Prof.aux.Ed.In. Read	40h	Integral	Efetivo
Odete Karina da Rosa	Supervisora	40h	Integral	Efetivo
Oneide R. Fortunato	Cozinha	30h	Vesp.	Terc.
Rafaela I. de Almeida	Serviços Gerais	30h	Mat.	Terc.
Raquel de Oliveira Xavier	Aux. De sala	30h	Mat.	Efetivo
Renata Martins	Prof aux. Ed. Inf.	40h	Integral	Efetivo
Renata Nunes	Auxilia de sala	30h	Mat.	ACT
Roberta Aparecida de Souza	Tec. administrativa	30h	Vesp.	Efetivo
Rose Aparecida de Souza	Prof. Aux. Ed. Inf.	40h	Integral	Efetivo
Rosicleia Abreu Carlsem	Aux. De sala	30h	Vesp.	Efetivo
Rosimari Pinheiro	Prof aux. Ed. Inf.	40h	Integral	Efetivo
Rozali Maria Weber	Aux. De sala	30h	Vesp.	Efetivo
Rubia Maria Pereira	Prof. ed. inf. read	40h	Integral	Efetivo
Sabrina Alice Ramos	Cozinha	30h	Mat.	Terc.
Sandra Luciana Pfaffenzeller	Prof. Ed. Inf.	20h	Mat.	ACT
Sandra Maria Martins	Prof. Ed. Inf.	40h	Integral	ACT
Zeli J. de Souza	Cozinha	40h	Integral	Terc.
Zuleidy Meurer pereira	Prof. Ed. Inf.	40h	Integral	ACT

Nossa Unidade educativa, apresenta um espaço físico com área total 12.000.00 m<sup>2</sup>, com área construída de 1200,m<sup>2</sup>, sendo que sua área interna constitui-se das seguintes acomodações: hall de entrada, secretaria, sala do diretor, depósito de materiais didático/pedagógicos, três banheiros sociais, dentre eles, um com especificações para deficiente físico, dois lavatórios sociais, sala multiuso, dois depósitos para materiais de limpeza, uma lavanderia, uma área de serviços, um vestiário contendo dois chuveiros e dois banheiros, uma cozinha com antessala para recepção de alimentos, um depósito de alimentos, uma sala de amamentação, uma sala da coordenação pedagógica, uma sala dos profissionais, anexos dois banheiros e dois lavatórios, dez salas de atividades das crianças, cada qual interligada com seu respectivo solário, cinco banheiros infantis, cada qual localizado entre duas salas de atividades contendo bacias, chuveiros ou banheiras e lavatórios com bancadas de pedra, um vão central que dá acesso aos parques através de duas portas laterais.



### **5.3. Vulnerabilidades**

O NEIM HASSIS toma em consideração, na definição de seu cenário de risco, as vulnerabilidades gerais e específicas que seguem:

a) facilitação de condições que permitam a transmissão do vírus, através de contatos diretos (aperto de mão, beijos, atingimento por partículas de pessoa infectada que tosse ou espirra, etc.) ou mediados (toque em superfícies infectadas, etc., seguido de toque com as mãos na

boca, nariz e olhos), particularmente, em sociedades com hábitos sociais de maior interatividade física interpessoal;

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

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

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

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

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

g) existência de atores pertencendo a grupos de risco;

h) atividades essencialmente presenciais e desenvolvidas em grupos;

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

j) falta de formação dos professores para usar tecnologia na educação e EPI'S;

k) horário único de acesso ao atendimento, causando possível aglomeração na entrada e saída das pessoas;

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

m) número insuficiente de funcionários para trabalhar na limpeza dos banheiros ao final de cada uso e higienização das salas de aula e espaços de circulação;

n) Número insuficiente de toalhas e lençóis para atendimento das crianças em suas rotinas na educação infantil;

o) ausência de EPI's e treinamento acerca do uso e descarte adequado;

p) ausência de profissional da área da saúde que possa acompanhar os procedimentos da unidade educativa e realizar os primeiros atendimentos as crianças e servidores que apresentarem sintomas;

q) número insuficiente de profissionais para o atendimento das turmas e espaços, considerando que membros da equipe fazem do grupo de risco e não retornariam;

r) Sendo a educação infantil pautada nas interações e brincadeiras onde a afetividade é base do trabalho, o atendimento para essa etapa da educação torna-se um grande desafio para a garantia dos protocolos sanitários.

#### 5.4. Capacidades instaladas/ a instalar

O NEIM Hassis considera já ter instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

##### Capacidades instaladas

- a) Existência do Conselho Escolar ativo e participante;
- b) Existência de Associação de Pais e Professores (APP) ativa;
- c) Criação do Comitê Estratégico de Retorno às Aulas com integrantes da comunidade escolar para elaboração do Plancon-Edu.
- d) Contato com as famílias e servidores através de grupos de Whatsapp e email's;
- e) Quadro de Servidores trabalhando presencialmente para nov/dez 2020:

<b>Professor Regente</b>	Josilene Silva	52944-3
	Sandra Maria Martins	50930-2
<b>Professor Auxiliar</b>	Damaris Borges Consentins	51682-1
	Maria Emilce M Machado Alves	31258-4
	Rosimari Pinheiro	33237-2
	Elza Guiomar da Costa Bonin	32795-6

<b>Auxiliar de Sala</b>	Gisele Vieira Nunes	34900-3
	Graziela Ladwig de Souza	25038-4
	Joice Sara F. da Conceição	27614-6
	Mirella Oliveira	27712-6
	Raquel de Oliveira Xavier	28319-3
	Renata Nunes	52241-4
	Rozali Maria Weber	34354-4
<b>Readaptadas</b>		
<b>Professor de Educação Física</b>		
<b>Direção</b>	Carla C. Britto	30948-6
<b>Supervisão Escolar</b>	Odete Karina da Rosa	
<b>Cozinheiras (todas com contrato suspenso)</b>		
<b>Serviços Gerais (6 com contrato suspenso)</b>	Rafaela I. Almeida	Orbenk 6h Matutino
	Adarleia	Orbenk 6h Vespertino
	Marli	Orbenl 6h Vespertino

e) Quadro de Servidores em trabalho remoto:

<b>Professor Regente</b>	Adriana Mara Felisbino	47433-9
	Dione M. de Andrade Silveira	22921-0
	Francine Schaeffer	33017-5
	Francinni Arruda	32882-0

	Lidiane Osti	29117-0
	Mariana Romão Galdino	52814-5
	Marli Matos N. Schlickmann	12660-8
	Sandra Luciana Pfaffenzeller	50979-5
	Zuleidy Meurer Pereira	50895-0
<b>Professor Auxiliar</b>	Eledir Vita Lopes	52831-5
	Ester Maria de Lima	43273-3
	Renata Martins	30966-4
	Rose Aparecida de Souza	31022-0
<b>Auxiliar de Sala</b>	Ana Paula da Silva	31239-8
	Fabíola S Prata	52395-0
	Faiana Carminatti Geremias	23330-7
	Karina Mery Freitas Fiore	21974-6
	Loreci A. dos S. Wundervald	23088-0
	Lucilene Kleestadt	21330-6
	Rosicleia de Abreu Carlsem	44901-6
<b>Professor de Educação Física</b>	Juliana Catarina de Quadros	52623-1
	Juliano Silveira	25858-0
<b>Readaptada</b>	Alexandros da Silva Kotzias	19272-4
	Ivana de Almeida de Souza	21366-7
	Marlene Maria Vieira	11861-3
	Nicole N. de Queiroz Lima	15588-8

f) Quadro de vagas em aberto de Servidores afastados por licença médica/gestação/amamentação:

<b>Professor Regente</b>		

<b>Professor Auxiliar</b>		
<b>Auxiliar de Sala</b>	Ana Paula Costa	34917-8
	Marilu Costa dos Santos	30298-8
	Michelle Carvalho Dias Borges	38047-4
<b>Professor de Educação Física</b>	Vanessa M. da S. Pereira	47130-5
<b>Readaptada</b>	Rubia Mara Pereira	10446-9

• **Espaços utilizados:**

- Entrada principal somente para acesso a secretaria da unidade educativa;
- Entrada lateral para o parque como acesso para os grupos de atendimento;
- Entrada para as salas através dos acessos pelos solários de cada grupo de atendimento;
- Secretaria;
- Sala Supervisão (excepcionalmente como sala 1 para isolamento);
- Sala Multi uso (espaço para higienização do material pedagógico-quarentena);
- Cozinha/deposito (acesso pela área de serviço de descarga de material);
- Deposito 1 materiais de limpeza;
- Depósito 2 materiais de limpeza;
- Banheiro Visitantes/acessibilidade;
- Copa servidores;
- Banheiro servidores;
- Lavanderia;
- Sala 1 e 2 com banheiro;
- Sala 3 e 4 com banheiro;
- Sala 5 e 6 com banheiro;
- Sala 7 e 8 com banheiro;

- Sala 9 e 10 com banheiro;
- Parques (com exceção os brinquedos de madeira);
- Ateliê;
- Depósito de materiais pedagógicos;
- Corredores de circulação interna (somente para os servidores);
- Refeitório (excepcionalmente como sala 2 para isolamento);

**Materiais de apoio:**

- 03 computadores;
- 12 notebook;
- 01 celular;
- 02 telefones fixo;
- 01 impressora;
- 04 roteadores e modems;
- 2 data show;

**Utensílios para alimentação:**

- 77 pratos de vidro;
- 84 colheres;
- 104 facas;
- 70 garfos;
- 46 cremeiras de vidro;
- 64 canecas de plástico
- 13 tigelas de vidro;
- 09 jarras de vidro;
- 07 jarras de plástico grande;
- 11 filtros de barro;

**Utensílios para rouparia:**

- 140 colchonetes;
- 183 lençóis;
- 21 toalhas de banho;

**Capacidades a instalar**

- a) Necessidade de dispor de ambiente específico para isolamento de pessoas que no meio do expediente/atendimento possam vir a ter algum tipo de sintoma;

- b) Necessidade de estabelecer parceria com o posto de saúde local e CRAS da região;
- c) 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;
- d) Necessidade de formação específica para sistematização e divulgação de informações previamente existente nas mídias sociais da Unidade Educativa, sobre como proceder no retorno ao atendimento presencial;
- e) Estabelecer fluxos de encaminhamento de pessoas com sintomas à rede de atenção pública ou privada;
- f) Estabelecer protocolos internos de testagem e rastreamento e afastamento de contatos de casos confirmados;
- g) Desenvolvimento do plano de comunicação integrado;
- h) Disseminação e divulgação do plano de contingência escolar para toda a comunidade escolar;
- i) Necessidade de formação específica para uso e descarte adequado dos EPI's.
- j) Contratação de profissionais para a limpeza mais frequente dos espaços;
- k) Aquisição de 100 toalhas de banho;
- l) Aquisição de 200 lençóis para colchonetes;
- m) Aquisição de máscaras em três cores distintas para acompanhar a troca a cada hora;
- n) Aquisição de utensílios de cozinha (pratos, copos e talheres);
- o) Aquisição de EPI's em quantidade suficiente;
- p) Aquisição de 17 termômetros infravermelhos;
- q) Aquisição de 30 tapetes sanitizantes para as entradas pelos solários e portas laterais;
- r) Cobertura externa dos 6 solários em madeira, assim como da entrada do refeitório em virtude da incidência solar e conforto térmico;
- s) Adequação da sala dos professores para garantir o distanciamento e a possibilidade da realização das refeições nesse espaço (instalação de pia);
- t) Contato com a Secretaria de Mobilidade Urbana para a inclusão de novos horários do transporte coletivo;
- u) Designação de profissional da saúde para acompanhamento dos procedimentos e primeiro atendimento aos casos suspeitos.
- v) Aquisição de 02 carrinhos de inox para distribuição de refeições nas salas de atendimento;
- w) Contratação de profissionais para a cobertura nos casos de afastamentos dos professores e auxiliar administrativo para auxiliar na secretaria escolar.

## **6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO**

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

estabelecimentos a que se destina: Preparação; Resposta (subdividida em Contenção e Mitigação); e Recuperação.

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

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

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

## 7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA

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

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

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

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

### 7.1. Dinâmicas e Ações Operacionais

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

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

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

### MEDIDAS SANITÁRIAS (promover a saúde e prevenir a transmissão do vírus)

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Higiene das mãos de todos os membros da comunidade escolar	Entrada dos ambientes	Permanente	Comissão Escolar	Álcool gel 70%	Recebido da PMF
Demarcação de espaços	Pátios, banheiros,	Permanente	Comissão escolar	Fita de demarcação	Recebido da PMF

evitando aglomerações	salas de atendimento , recepção,...				
Distanciamento social	Refeitório, hall e corredores	Permanente	Comissão Escolar	Aquisição de mesas e cadeiras	Recebido da PMF
Aferição da temperatura	Entrada de cada porta de solário	Diariamente	Profissional designado pela SME Comissão Escolar	Termômetro infravermelho	A contratar pela PMF
Atendimento de casos suspeitos	Sala a definir	Quando houver casos suspeitos	Profissional da Saúde	Toalhas de banho, lençóis e colchonetes	A contratar pela PMF
Disponibilização de máscaras para os servidores	U.E.	Permanente	Comissão Escolar	Descartáveis ou de tecidos em três cores distintas	Recebido da PMF
Disponibilização de máscaras para as crianças	U.E.	Permanente	Comissão Escolar	Descartáveis ou de tecidos em três cores distintas	Recebido da PMF
Higienização do mobiliário	Salas de atendimento s da U.E.	Diariamente	Equipe da limpeza	Álcool gel 70%	Recebido da PMF
Higienização das salas de atendimento	Salas de atendimento da U.E.	Diariamente	Comissão Escolar	Tapetes Sanitizantes	Recebido da PMF
Isolamento de casos suspeitos	Ambiente específico para o isolamento	Quando necessário até chegada do responsável pela criança	Profissional da saúde designado pela SMS	Deteccção precoce de casos suspeitos, com sintomas como temperatura elevada	Sem custo
Rastreamento de contatos	Instituição	Quando necessário ao confirmar um caso	Responsável PSE	Identificar os contatos com casos confirmados e	Sem custo

				afastá-los preventivamente	
--	--	--	--	----------------------------	--

**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 escola, 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 do Comitê de Operações em Emergência em Saúde (COES).

**QUESTÕES PEDAGÓGICAS**

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Entrega de Termo de Responsabilidade aos responsáveis	U.E.	Período que antecede o retorno das aulas presenciais	Equipe pedagógica	Formulário	Sem custo
Formação das turmas, respeitando a capacidade máxima por m <sup>2</sup>	U.E.	Período que antecede o retorno das aulas presenciais	Equipe Pedagógica	Formulário	Sem custo
Entrada e Saída das turmas em horários diferenciados para evitar aglomeração	U.E.	Diariamente	Equipe Pedagógica	Horário diferenciado de saída	Sem custo

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

**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

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

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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Acesso a unidade educativa e cozinha	Cozinha despensa	Conforme cronograma de entrega e visitas técnicas	Visitantes Entregadores Nutricionistas Supervisor Cozinheiras	<p>Na entrada da unidade educativa, haverá controle de temperatura de todos e álcool 70% para higienização das mãos.</p> <p>-Uso obrigatório de mascaras, aventais, toucas descartáveis de proteção para os cabelos e tapete higienizador nas dependências da cozinha.</p> <p>-Os itens de proteção individual, serão descartados em locais pré-determinados pela nutricionista.</p>	Necessário adquirir máscaras, toucas e aventais descartáveis e tapete higienizador
Recebimento de itens mais perecíveis	Cozinha despensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	<p>- Sempre higienizar as mãos antes e depois de qualquer tarefa;</p> <p>-Utilizar máscara descartável;</p> <p>-Não cumprimentar os entregadores com as mãos e manter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros;</p> <p>-Borrifar álcool 70% no carrinho de entrega;</p> <p>-Higienizar cestos expositores com água e detergente e borrifar álcool 70%deixar secar naturalmente;</p> <p>-Transferir os hortifrúteis da caixa do fornecedor para os cestos expositores, previamente higienizados com álcool 70%;</p> <p>-Armazenar adequadamente os alimentos recebidos;</p> <p>-Embalagem de hortaliças que venham congeladas, deve-se borrifar álcool 70% e utilizar pano multiuso limpo antes do armazenamento.</p> <p>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos devem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</p> <p>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a</p>	Necessário adquirir borrifador, álcool 70% e pano multiuso

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				embalagem externa antes de guardar o produto;	
Recebimento de itens menos perecíveis	Cozinha/despensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	<p>-Higienizar as mãos antes e depois de qualquer tarefa;</p> <p>-Utilizar máscara descartável;</p> <p>-Não cumprimentar os entregadores com as mãos e manter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros;</p> <p>-Borrifar álcool 70% nos carrinhos e nas caixas plásticas de entregas antes de entrar na cozinha/despensa.</p> <p>-Reservar um local para colocar as mercadorias recebidas. Nunca colocar ou armazenar os alimentos diretamente sobre o chão</p> <p>-Retirar todos os produtos das caixas de papelão e embalagens plásticas, em seguida fazer o descarte em local adequado;</p> <p>Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%;</p> <p>-Antes da higienização de embalagens, higienizar as superfícies utilizadas com água e detergente, retirar o excesso com pano multiuso limpo e após aplicar álcool 70% ou solução clorada;</p> <p>-Ao retirar os alimentos das embalagens, já iniciar a higienização e os colocar na superfície limpa.</p> <p>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos podem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</p> <p>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa e higienizar as</p>	Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				mãos com álcool 70% antes de guardar o produto;	
<b>PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES</b>					
<b>Monitoramento de saúde do trabalhador em caso de sintomas de COVID-19.</b>	<b>Unidade escolar</b>	<b>Se apresentarem sintomas</b>	- 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.	
<b>Uniformes e EPIs (cozinheiras)</b>	<b>Unidade escolar</b>	<b>Diariamente</b>	<b>Cozinheiras</b>	- 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.	<b>Necessário adquirir:</b> - Máscara descartável - Touca descartável - Avental descartável (uso exclusivo no manejo de resíduos)

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quanto aos EPIs, as cozinheiras recebem máscaras, toucas e aventais descartáveis (para uso exclusivo no manejo de resíduos).</li> <li>- Os uniformes devem ser trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências de armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos.</li> </ul>	
Uniformes e EPIs (nutricionistas)	Unidade escolar	Diariamente	Nutricionistas e supervisores	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apresentar-se devidamente paramentadas com uniforme completo, sapato de segurança, touca, máscara e avental descartáveis</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avental descartável</li> <li>- Máscara descartável</li> <li>- Touca descartável</li> </ul>
Uniformes e EPIs (visitantes)	Unidade escolar	Diariamente	Fornecedores e demais funcionários da unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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.</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avental descartável</li> <li>- Máscara descartável</li> <li>- Touca descartável</li> </ul>
Asseio Pessoal para manipuladores de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Os manipuladores de alimentos devem retirar os adornos (aliança, relógio, brincos, pulseiras, correntes, gargantilhas, piercing, etc.);</li> <li>- Utilizar os cabelos presos e protegidos touca descartável;</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avental descartável (para uso exclusivo no</li> </ul>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
			demais profissionais da unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservar as unhas curtas, limpas, sem esmaltes;</li> <li>- Usar uniformes limpos e passados, que devem ser trocados diariamente;</li> <li>- Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, inclusive na área de produção;</li> <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</li> </ul>	<p>manejo de resíduos)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Máscara descartável</li> <li>- Touca descartável</li> <li>- Tapete higienizador</li> <li>- Alcool 70%</li> </ul>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<p>qualquer outra peça de sua vestimenta;</p> <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><b>PARA HIGIENIZAÇÃO DE UNIFORMES (após o uso diário):</b></p> <p>- 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);</p> <p>- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;</p> <p>- Torcer;</p> <p>- Secar naturalmente.</p> <p><b>PARA HIGIENIZAÇÃO DOS SAPATOS (após o uso diário):</b></p> <p>- Lavar com detergentes adequados para esta finalidade, esfregando toda a superfície, inclusive a sola, com escova para remover as sujidades aparentes;</p> <p>- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;</p> <p>- 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%;</p> <p>- Secar naturalmente.</p>	Higienização de uniformes e sapatos

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				OBS: Depois de higienizados, os uniformes devem ser armazenados separados dos sapatos.	
Procedimento para uso de máscara	Unidade escolar	<p>- Antes de iniciar o turno;</p> <p>- Sempre que a máscara estiver suja ou úmida;</p> <p>- Não ultrapassar o período de 2 a 3 horas</p>	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<p>- As máscaras descartáveis são fornecidas pelo Departamento de Alimentação Escolar para as cozinheiras efetivas;</p> <p>- As máscaras descartáveis são fornecidas pela empresa para as cozinheiras terceirizadas, nutricionistas e supervisores;</p> <p>- Devem ser colocadas no início da jornada de trabalho, em substituição as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador;</p> <p>- As máscaras devem estar limpas e íntegras, sem rupturas, rasgos ou furos, ajustadas e protegendo plenamente o nariz e a boca, de forma que o nariz não pode ficar descoberto em nenhum momento;</p> <p>- O uso de máscaras não pode ser compartilhado em nenhuma hipótese;</p> <p>- As máscaras não podem ser retiradas para falar e não podem ser deslocadas para o queixo, pescoço ou topo da cabeça;</p> <p>- Caso precise retirar a máscara momentaneamente para atividades inevitáveis como beber água, seguir as orientações abaixo:</p> <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</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <p>- Máscara descartável</p>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<p>antes de colocar e após retirar a máscara;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	
<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><b>PROCEDIMENTO PARA COZINHEIRAS:</b></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 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 marmitas 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.</li> <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 uniforme completo limpo, que deve ser utilizado somente na área de produção, sendo trocado diariamente;</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avental descartável</li> <li>- Máscara descartável</li> <li>- Touca descartável</li> <li>- Tapete higienizador</li> <li>- Alcool 70%</li> </ul>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<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><b>PROCEDIMENTO PARA NUTRICIONISTAS E SUPERVISORES:</b></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> <p>- 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%;</p> <p>- Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc;</p> <p>- Lavar novamente as mãos e colocar o avental descartável para uso dentro da área de produção;</p> <p>- Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis;</p> <p>- Higienizar os sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores</p>	
Procedimento de higienização de mãos:	Unidade escolar	-Quando chegar ao trabalho;	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas),	<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> </ol>	

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
		<ul style="list-style-type: none"> <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> <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> </ul>	<p>nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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. Enxáguar bem e seque com papel toalha descartável não reciclado.</li> </ul>	

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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				- Guardar em local limpo, seco e protegido de respingos (potes fechados).	
Manejo dos resíduos	Cozinha	- No final de cada turno; - Sempre que necessário	Cozinheiras	- Ao final de cada turno, vestir avental descartável, retirar o saco com lixo de dentro da lixeira, levar para a área externa da cozinha; - Logo após a retirada do lixo da área de produção, os recipientes e outros equipamentos que entraram em contato com o lixo devem ser higienizados incluindo o piso e a área de coleta; - No caso dos EPIs descartáveis, o descarte deverá ser feito em lixeira determinada pela nutricionista. - Retirar o avental e descartá-lo; - Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%.	- Avental descartável

#### DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Organização do espaço do refeitório	Refeitório	Antes de iniciar a distribuição	Equipe pedagógica/ Nutricionista	- Na Educação Infantil a alimentação deve ser oferecida dentro da própria sala, sendo sempre evitado a troca de espaços; - Deverá ter marcação nas mesas, na área de descarte de lixo e dos utensílios. Respeitando um distanciamento de 1,5 metros em cada marcação. - Deve conter um tapete de higienização para os pés na entrada do refeitório. - Todos os buffets deverão ser desativados - Os pratos devem ser proporcionados e servidos individualmente pelas cozinheiras	Necessário adquirir: - Fitas coloridas; - Tapete de higienização para os pés; - Carrinho para transporte de alimentos/utensílios
-------------------------------------	------------	---------------------------------	-------------------------------------	--	---

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<ul style="list-style-type: none"> <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>	
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>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pano Multiuso;</li> <li>- Álcool 70%;</li> </ul>
Equipamentos de Proteção Individuais	Refeitório	Durante a distribuição dos preparos	<p>Manipuladores de alimentos</p> <p>Equipe pedagógica</p> <p>Profissionais da limpeza</p> <p>Estudantes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Os manipuladores de alimentos deverão estar paramentados da seguinte forma: uniforme completo (sapato, calça, camiseta), máscaras, 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 descartáveis;</li> <li>- Luvas descartáveis;</li> <li>- Avental descartáveis;</li> </ul>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
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> <li>– 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;</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bacias;</li> <li>- Lixeiras com pedal.</li> </ul>

DEMAIS AÇÕES

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
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 retoma das aulas, durante o retorno	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas, nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar)	-Reunir a equipe a ser capacitada para o treinamento em boas práticas de manipulação voltados para o enfrentamento ao COVID - 19  -Definir dia, horário, forma, materiais, etc.  -Esclarecer dúvidas	Verificar se há necessidade de recursos financeiros
Monitorar o processo estabelecido	Unidade Escolar	Após o retorno	Direção Escolar e nutricionistas	-Acompanhamento e monitoramento diário	Verificar se há necessidade de recursos financeiros

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

#### 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.

## TRANSPORTE ESCOLAR

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Medidas preventivas com foco nas crianças e nos responsáveis	U.E.	Permanente	Comissão escolar	Orientações sobre protocolos e diretrizes sanitários para a utilização do transporte público e escolar	Sem custo

**Quadro 5: Esquema de organização DAOP Transporte Escolar**

Algumas famílias do NEIM Hassis dependem das linhas regulares de transporte público e vans escolares

## GESTÃO DE PESSOAS

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Mapeamento de Grupos de Risco	U.E.	Antes do atendimento presencial 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 do atendimento presencial	Comissão Escolar	On-line	Sem custo
Formação para os profissionais da U.E. sobre a	U.E.	Antes do atendimento presencial	Equipe Pedagógica	On-line	Sem custo

organização pedagógica					
Higienização das mãos	Entrada de ambientes	Diariamente	Comissão Escolar	Álcool gel 70%	Recebido da PMF

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

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

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

Um profissional da área da Saúde, encaminhado pela SMS ficará responsável para realizar triagem dos servidores do NEIM Hassis, 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.

#### **TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO**

<b>O quê (ação)</b>	<b>Onde</b>	<b>Quando</b>	<b>Quem</b>	<b>Como</b>	<b>Quanto</b>
Formação para os profissionais da U.E. sobre o plano de contingência	U.E.	Antes da retomada do atendimento presencial	Comissão Escolar	On-line	Sem custo
Formação para os profissionais da U.E. sobre a	U.E.	Antes da retomada do	Equipe Pedagógica	On-line	Sem custo

organização pedagógica		atendimento presencial			
Simulação de riscos de contaminação	U.E.	Antes da retomada do atendimento presencial	SME via Vigilância Epidemiológica	On-line	Sem custo
Formação sobre a aplicação das diferentes diretrizes e protocolos	U.E.	Antes da retomada do atendimento presencial	SME via Vigilância Epidemiológica	On-line	Sem custo

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

#### INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Divulgação do Plano de Contingência	Mídias Sociais	Permanente	Comissão Escolar	On-line	Sem custo
Divulgação da rotina educativa (Portal Educacional)	Mídias Sociais	Permanente	Equipe Pedagógica	On-line e presencial	Sem custo
Contato individual com as crianças e responsáveis	Mídias Sociais	Permanente	Equipe Pedagógica	Telefone e Whatsapp	Sem custo
Informações gerais	Mídias Sociais	Permanente	Gestor	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 aos profissionais, estudantes e toda a comunidade escolar ficará a cargo da direção e da equipe pedagógica. O contato será via e-mail, WhatsApp e demais Mídias sociais.

## FINANÇAS

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), reformas e ampliações físicas nos espaços será feito pela Prefeitura Municipal de Florianópolis.

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

O NEIM Hassis adotou a seguinte estrutura de gestão operacional.

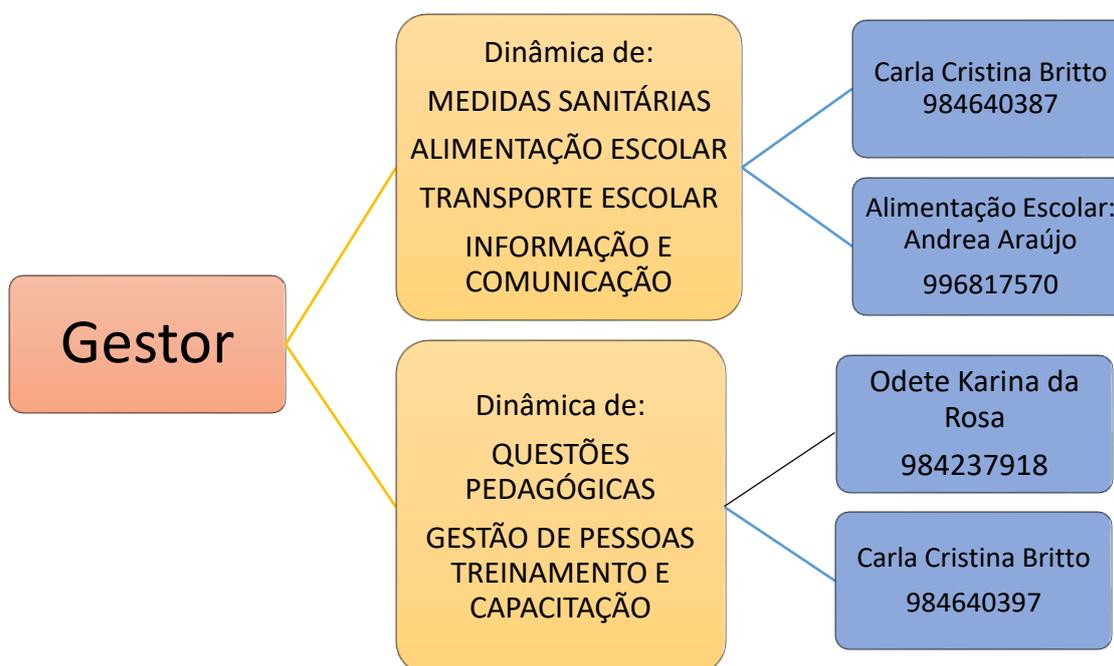


Figura 2: Organograma de um Sistema de Comando Operacional (SCO)

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

#### 7.3.1. Dispositivos Principais

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

- 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>
Carla Cristina Britto	Gestor	98464-0397
Odete Karina da Rosa	Supervisor Escolar	98423-7918

**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.