



PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA COVID-19

NEIM IRMÃO CELSO



PLANO DE CONTINGÊNCIA para a COVID-19

NEIM Irmão Celso

PLANCON-EDU/ESCOLAS COVID-19

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

FLORIANÓPOLIS
Dezembro de 2020

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

Governador do Estado de Santa Catarina

Carlos Moisés da Silva

Chefe da Defesa Civil do Estado de Santa Catarina

João Batista Cordeiro Junior

Diretor de Gestão de Educação

Alexandre Corrêa Dutra

Equipe que elaborou o Modelo de Plano de Contingência

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

Sub- Coordenação: Cleonice Maria Beppler - Instituto Federal Catarinense

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

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

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

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

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

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

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

Colaboradores Externos

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

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

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

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



**Plano de contingência aplicável a
NEIM Irmão Celso**

**Kátia Regina Costa
Diretora**

REPRESENTANTES DO NEIM Irmão Celso:

DIREÇÃO: Kátia Regina Costa

ADMINISTRATIVO: Eliane Moura Martins Madureira

PROFESSORES: Ana Cláudia Ferreira Martins

Ângela Franzoni de Araújo

Clarisse das Graças Bento da Silva

Ivan Vicente de Souza

Lilian Maria Santana

ALIMENTAÇÃO: Camila Vital

APOIO: Eliane Moura Martins Madureira

Sumário

1. INTRODUÇÃO	6
2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA	9
3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO	9
4. OBJETIVOS	14
4.1. Objetivo Geral	14
4.2. Objetivos Específicos	14
5. CENÁRIOS DE RISCO	15
5.1. Ameaça(s)	15
5.2. Caracterização do Território	17
5.3. Vulnerabilidades	19
5.4. Capacidades instaladas/ a instalar	20
6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO	24
7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA	27
7.1. Dinâmicas e Ações Operacionais	27
7.2. Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional/Comitês Escolares)	53
7.3. Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme)	53
7.3.1. Dispositivos Principais	53
7.3.2. Monitoramento e avaliação	54

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 Irmão Celso, 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 Irmão Celso obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.

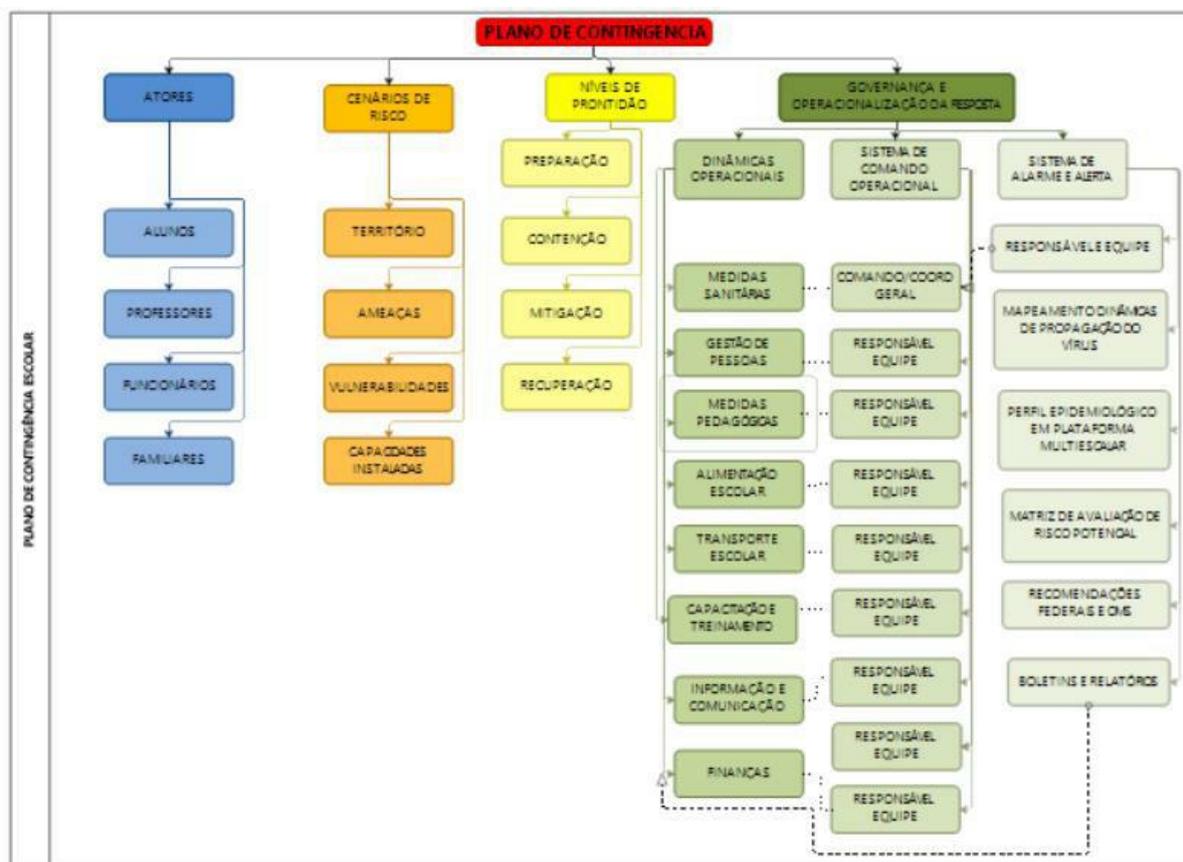


Figura 1. Mapa conceitual de estrutura do Plano.

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 Irmão Celso.

a) Diagnóstico da População Atendida

A unidade educacional referida apresenta-se como sendo um espaço público de educação infantil, pertencente a Rede Municipal de Educação de Florianópolis, que atende crianças de 0 a 6 anos.

As famílias das crianças que frequentam o NEIM Irmão Celso são na sua maioria residentes

do Bairro Agrônômica (95%), porém temos também crianças que vem de outros bairros e regiões, como Pantanal e o Centro.

Atualmente estamos com uma demanda de crianças sendo atendidas por esta unidade educativa em um total de 155 crianças. Levamos em consideração que serão 155 famílias em um movimento de ir e vir da unidade em proposta escalonada.

GRUPO DE CRIANÇAS POR FAIXA ETÁRIA – 2020

GRUPOS	FAIXA ETÁRIA	NUMERO DE CRIANÇAS
2	10 meses a 1 ano e 11 meses	20
3 A	2 anos a 2 anos e 11 meses	20
3 B	2 anos a 2 anos e 11 meses	20
4	3 anos a 3 anos e 11 meses	25
5/6	4 anos a 5 anos e 11 meses	35
6/5	5 anos a 5 anos e 11 meses	35
		TOTAL: 155

A unidade educativa é composta por seis grupos de atuação. Usando como referência, podemos computar um total de 20 profissionais que atendem diretamente as crianças em sala de referência. Vale destacar que tem uma vaga de supervisão de 40 horas a espera de substituição.

COMPOSIÇÃO DO QUADRO DE PROFISSIONAIS DOS GRUPOS 2020

GRUPO	PROFESSORA	AUXILIAR DE SALA	PERÍODO	PROFESSORA AUXILIAR	PROF. AUX. ED. ESPECIAL
G2A	Camilla Delagiustina	Clarisse das Graças Bento da Silva	MAT	Ângela Franzoni de Araújo	-
			VESP		
G3A	Ana Cláudia Ferreira Martins	Liana Duarte de Oliveira	MAT	Ana Carolina Duarte Muniz	-
		Daniele Conceição Monteiro	VESP		
G3B	Cleomar Kamers	Adriana de Souza Lamarck	MAT	Ângela Franzoni de Araújo	-
		Érica Teresinha de Medeiros	VESP		
G4	Ilenice Grando da Silva	Sandra Regina Rangel	MAT	Lilian Maria Santana	-
		Allec Sander de Oliveira Ribeiro	VES		
G5/6	Marilene Ouriques Richter Backer		MAT	Lilian Maria Santana	-
		Rute Rosa Amorim	VESP		
G6	Ivan Vicente de Souza	Adriana de Oliveira	MAT	Ana Carolina Duarte Muniz	-
		Neide Carvalho da Silva	VESP		

COMPOSIÇÃO DO QUADRO DE PROFISSIONAIS DA SALA MULTIMEIOS

A sala multimeios, no ano de 2020, conta com uma professora de educação especial, em período integral, Jéssica Brites Oliveira. Além de atender duas crianças de nossa unidade, a profissional atende crianças oriundas de outras unidades como indicado no quadro abaixo:

Unidade Educativa: NEIM Irmão Celso

Nº	Nome do Estudante	Grupo ou Turma/ Turno	Deficiência/ TEA/ Altas Habilidades/ Observado ou em Avaliação	Total Estudante por Unidade
01	Mariah Pereira Rafael	G 6/Matutino	TEA	
02	Théo Spindola Richter Backer	G 6/Integral	TEA	
03	Arthur Sena da Silva	G 4-5/Vespertino	Em observação	
04	Luisa Catarina Sofia	G 4-5/Integral	Em observação	
05	Théo de Britos	G 4/ Matutino	Em observação	
				05

Unidade Educativa: NEIM Nossa Senhora de Lurdes

Nº	Nome do Estudante	Grupo ou Turma/ Turno	Deficiência/ TEA/ Altas Habilidades/ Observado ou em Avaliação	Total Estudante por Unidade
01	Ana Cristina Chaves Ramos Felipe	G 5/Integral	TEA	
02	Antony Pereira de Souza	G 5/Integral	Deficiência Intelectual	
03	Uriel Faruc Bernardo do Amaral	G 5/Integral	TEA	
04	Henrique da Silva Rocha	G 6/Integral	Deficiência Intelectual	
05	Matheus Ferreira Souza	G 6/Vespertino	TEA	
06	Benjamim Bernardo dos Santos	G 4/Integral	Em observação	
07	Igor Fischer Pacheco	G 5/Integral	Em avaliação	
08	Matheus de Aviz Souza	G 5/Integral	Em observação	
09	Hartur Silva Santos	G 6/5	Em observação	09

Unidade Educativa: NEIM João Machado da Silva

Nº	Nome do Estudante	Grupo ou Turma/ Turno	Deficiência/ TEA/ Altas Habilidades/ Observado ou em Avaliação	Total Estudante por Unidade
01	Arthur Gregório Quinteiro	G 4/Matutino	TEA	
02	João Pedro Marques da Silva	G 4/Vespertino	Em avaliação	
				02

Unidade Educativa: NEIM Carlos Humberto Pederneiras Correa

Nº	Nome do Estudante	Grupo ou Turma/ Turno	Deficiência/ TEA/ Altas Habilidades/ Observado ou em Avaliação	Total Estudante por Unidade
01	Isaque das Merces Miranda	G 2/Integral	Deficiência Auditiva-Perda total	
02	Benício Wegner Bet	G 3/Matutino	TEA	
				02

Unidade Educativa: Escola Desdobrada Osvaldo Galupo

Nº	Nome do Estudante	Grupo ou Turma/ Turno	Deficiência/ TEA/ Altas Habilidades/ Observado ou em Avaliação	Total Estudante por Unidade
01	Adria Vitória Garras Ribeiro	2º ano/Matutino	Deficiência Intelectual	
02	Cauã de Oliveira Beckenkamp	4º ano/Vespertino	Deficiência Múltipla	
03	João Vitor da Silva	4º ano/Vespertino	Deficiência Intelectual	
04	Paulo Miguel Batista de Oliveira	2º ano/Matutino	Deficiência Intelectual	
				04

As tabelas a seguir são referentes aos horários de atendimentos especializados realizados na sala multimeios do NEIM Irmão Celso no ano de 2020:

MATUTINO

Horários	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
08:15 -9:15		Uriel		Antony	Itinerância
09:30-10:30		João Vitor		Atividades do AEE	Cauã\ Itinerância

10:45-12:00		Atividades do AEE		Atividades do AEE	Itinerância
-------------	--	-------------------	--	-------------------	-------------

VESPERTINO

Horários	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
13:15-14:10	Adria	Mariah		Theo	Itinerância
14:15-15:15	Paulo	Benício		Atividades do AEE	Itinerância
15:40-17:00	Atividades do AEE	Planejamento		Ana Cristina	Itinerância

1ª Sexta-feira do mês: NEIM Pederneiras (Matutino), Osvaldo Galupo (Matutino e Vespertino).

2ª Sexta-feira do mês: NEIM João Machado da Silva (Matutino), NEIM Nossa Senhora de Lurdes (Vespertino).

3ª Sexta-feira do mês: AEE Cauã (Matutino), Osvaldo Galupo\ou NEIM João Machado da Silva (Vespertino).

4ª Sexta-feira do mês: NEIM Nossa Senhora de Lurdes (Matutino), NEIM Pederneiras (Vespertino).

Nº de crianças atendidas no AEE individual: 10.

Nº total de crianças: 22.

Já nas dependências do NEIM temos uma demanda de 4 profissionais auxiliares de serviços gerais que atendem a higienização do espaço.

COMPOSIÇÃO DO QUADRO DE PROFISSIONAIS AUXILIARES DE SERVIÇOS GERAIS

PROFISSIONAL	TURNO
Ana Paula Pinto Medeiros	MATUTINO
Chelda Saintlouis	MATUTINO
Silvalina de Souza	VESPERTINO
Girlene da Silva Santos	VESPERTINO

No setor de alimentação temos um quadro de 3 profissionais que são responsáveis por preparar as refeições.

COMPOSIÇÃO DO QUADRO DE PROFISSIONAIS DA ALIMENTAÇÃO

PROFISSIONAL	TURNO
Adriana Ferreira	Integral

Flavia Lopes	Matutino
Elisabete Pires de Moraes	Vespertino

A equipe diretiva é composta por 2 profissionais que gestam a unidade educativa.

COMPOSIÇÃO DO QUADRO DE PROFISSIONAIS DA GESTÃO

PROFISSIONAL / FUNÇÃO	TURNO
Kátia Regina Costa / Diretora	Integral
Eliane Moura Martins Madureira / Professora em situação de readaptação que auxilia nas questões administrativas	Integral

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.

4.1. Objetivos Específicos

- Identificar os cenários de riscos (com base nas ameaças, território envolvido, vulnerabilidades e capacidades instaladas do estabelecimento de ensino);
- Definir as dinâmicas e ações operacionais e adotar os protocolos operacionais específicos, abrangendo todas as atividades do estabelecimento e todos os membros da comunidade escolar e cumprindo todas as recomendações oficiais;
- Estabelecer uma Unidade de Gestão Operacional que assegure a implementação das dinâmicas e ações definidas para diferentes fases, em especial, na retomada de atividades presenciais;
- Promover acesso à informação constante de boletins atualizados e outros materiais de fontes oficiais sobre a pandemia, formas de contágio e formas de prevenção;
- Garantir uma eficiente comunicação interna (com alunos, professores e funcionários) e externa (com pais e/ou outros familiares dos alunos, fornecedores e população em geral);
- Determinar quais os recursos necessários para dar uma resposta efetiva e

competente, adequada a cada fase de risco/prontidão associada à COVID-19;

- Implementar as ações de resposta, mitigação e recuperação, em cada fase, abrangendo toda a atividade do estabelecimento;

- Monitorar e avaliar as ações/medidas implementadas, possibilitando ajustes nas estratégias frente aos resultados esperados;

- Identificar eventuais casos suspeitos de COVID-19, orientando/encaminhando para que de imediato possam usufruir de apoio da escola e por parte dos serviços de saúde, evitando ou restringindo situações de contágio;

- Assegurar a continuidade da missão educativa, estabelecendo estratégias e metodologias pedagógicas adaptadas, buscando qualidade e equidade no atendimento escolar;

- Garantir condições sanitárias, profissionais, tecnológicas e apoio psicológico compatíveis com o momento da pandemia e pós-pandemia, garantindo a segurança da comunidade escolar nos aspectos sanitários, de higiene, saúde física e mental/emocional.

5. CENÁRIOS DE RISCO

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

5.1. Ameaça(s)

A principal ameaça a que o plano de contingência visa dar resposta é uma ameaça biológica, uma pandemia, mais exatamente, a transmissão do vírus 2019-nCoV, que tem impacto direto no sistema cardiorrespiratório¹, desencadeando no organismo humano a COVID-19.

A transmissão ocorre através:

Gotículas ou micro gotículas de saliva e secreção nasal, etc, projetadas por uma pessoa infectada e que atingem diretamente a boca, nariz e/ou olhos de outra pessoa. Essas gotículas podem atingir a boca, olhos ou nariz de pessoas próximas ou por contato:

- *De contato físico com pessoa contaminada, como, por exemplo, ao apertar a mão de uma pessoa contaminada e em seguida levar essa mão à boca, ao nariz ou aos olhos.

- *De objetos ou superfícies contaminadas e posterior contato com a boca, nariz ou olhos. Não

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

podendo ser descartada a possibilidade de transmissão pelo ar em locais públicos – especialmente locais cheios, fechados e mal ventilados.

Depois do vírus atingir as mucosas, a maioria das pessoas desenvolve a doença com sintomas amenos. Há, contudo, pessoas que desenvolvem quadros de grande gravidade que, em certos casos, causam a morte do paciente. A probabilidade de complicações graves é mais comum em pessoas de grupos etários mais idosos e/ou na presença de outras doenças crônicas. Contudo, começam a aparecer mais casos em outras faixas de idade e em pessoas sem comorbidades aparentes.

Por outro lado, segundo a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) e a OMS, calcula-se que a taxa de mortalidade associada à COVID-19 seja substancialmente maior que a da gripe sazonal (0,02% para 3,6% ou mais). A taxa de transmissão é elevada (cerca de 3, ou seja, 1 pessoa contamina, em média, 3 pessoas). Sem estratégias de 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 Irmão Celso, situado a Rua Rui Barbosa, número 677- fundos. Tem como ponto de referência a travessa onde está situada o atual “Sacolão” – Direto do Campo e fundos do Centro de Saúde da Agrônômica. Circunscrito no município de Florianópolis/SC, no bairro Agrônômica, esse com população aproximadamente em 15,588 habitantes, limitado a região central da cidade, na extremidade norte do Maciço do Morro da Cruz, entre o Centro de Florianópolis e o bairro da Trindade. Um dos seus limites é a rua Allan Kardec que o separa do Centro. Do outro lado, a rótula da penitenciária que o separa da Trindade.

A unidade educativa atualmente atende, das 7:30 as 18:30, cento e cinquenta e cinco crianças (74 integrais e 81 meio período), em um espaço físico com área total XXXXXXXXXm², com área construída de 512,31m².

Atualmente repercute as demandas de pedidos por vagas de famílias oriundas de outros estados e inclusive outros países.

A estrutura física da unidade inclui:

- a) 6 salas de grupo de atuação, com amplas janelas e três portas, 1 para rua, 1 para o corredor, 1 para banheiro infantil;
- b) 1 solário;
- c) 3 banheiros infantis, com janela alta (basculante), com duas portas de acesso para duas salas de grupo de atuação;
- d) 2 banheiros adultos, um interno com janela (basculante) e porta para o corredor, outro externo com janela alta (basculante) e porta para rua;
- e) 1 sala de recursos multiuso para atendimento Educacional Especializado, reuniões internas, sala de leitura e vídeo; 1 porta e 1 janela para o refeitório;
- f) 1 corredor interligando 4 salas de atuação, 1 sala de supervisão, refeitório, banheiro adulto interno, 1 cozinha, 1 lavanderia;
- g) 1 refeitório interligado com corredor, salas de atuação, secretaria, sala multimeios, banheiro adulto, com janelas na lateral, uma porta com acessibilidade e uma porta de vidro com acesso ao solário;
- h) 1 sala para lanche de profissionais com janela, 2 portas, uma para o corredor e outra para a sala da direção;
- i) 1 cozinha com 3 portas, uma para o depósito dos alimentos, outra para rua, outra para corredor, janelas na extensão da pia e uma abertura com tela na parte superior da parede com passagem de ar para lavanderia;
- j) 1 depósito para alimentos com 1 porta para a cozinha e janela no alto (basculante) para a rua;

- k) 1 sala de supervisão com uma porta para o corredor e uma janela para rua;
- l) 1 sala de direção com uma porta para o refeitório e outra para a sala de lanche de profissionais e duas janelas para rua;
- m) 1 lavanderia com 1 porta para rua e 1 para o corredor, uma janela para rua, uma janela (basculante) para a rua e uma abertura com tela na parte superior da parede com passagem de ar para a cozinha;
- n) 1 depósito para materiais de educação física com 1 porta e 1 janela (basculante);
- o) 1 depósito para materiais de limpeza com uma porta e uma janela (basculante);
- p) 2 parques infantis descobertos;
- q) Ampla área verde com árvores frutíferas, ornamentais, gramado e flores;
- r) 1 casa circo piso de madeira, lateral de tela e telhado de lona;
- s) 1 área de piso de cimento com escadaria também de cimento;
- t) 1 horta na área externa;

A unidade possui dois portões de acesso, um maior, que permite a entrada de veículos de descarga de alimentos, e outro menor de acesso às crianças, famílias e profissionais na chegada e saída.

O estacionamento fica do lado externo da unidade, é utilizado por outros públicos com rotatividade e fluxo intenso por frequentadores do centro de saúde e sacolão.

Os domínios externos ao NEIM comportam vários estabelecimentos comerciais e também instituições públicas. Na sua composição: “Sacolão” – Direto do Campo, Campo de futebol, Centro de Saúde da Agrônômica, Centro de Internação Feminina, Hospital Infantil Joana de Gusmão, Centro Catarinense de Reabilitação, Hospital Nereu Ramos, Lar Recanto do Carinho, Palácio do Governo Estadual, Federação Catarinense de Tênis, Casa do Jornalista, Posto Policial, (AMA) Associação dos Moradores da Agrônômica, Associação Recreativa Cultural e Esportiva Agrônômica, Escola Básica Estadual Padre Anchieta, 6ª DP - Delegacia de Proteção à Mulher, ao Menor e ao Adolescente, Complexo Cidade da Criança, Pliat (Plantão Institucional de Atendimento ao Adolescente), Rede Feminina de Combate ao Câncer e Associação Florianopolitana Pessoas com Deficiência Física.

Tendo como base os dados levantados pelo site da Prefeitura Municipal de Florianópolis², com atualização em 02/12/2020, o contágio da Covid-19 no bairro da Agrônômica encontra-se da seguinte forma:

DADOS

NOTIFICADOS	DESCARTADOS	CONFIRMADOS	EM ANÁLISE
2.424	989	1.143	292

CASOS CONFIRMADOS

CASOS ATIVOS EM ACOMPANHAMENTO	INTERNADOS	RECUPERADOS	ÓBITOS
42	1	1.090	10

² Disponível em:

<https://app.powerbi.com/view?r=eyJrIjoiaMzc5YmY0NmQtNTFkOS00ZDAxLWE2ZmQtOTZmZDkzM2M5NzAxliwidCI6IjYyMTIxZmE1LWU3NTAtNDZIYS1hNjg0LTJhZmM2ZDIwYzYyYiJ9>

CASOS ESTIMADOS POR MODELO MATEMÁTICO

INFECTANTES	RECUPERADOS
12.514	47.177

As principais linhas de transporte público de acesso direto a unidade educativa se dão pela rua: Rui Barbosa e pela rua Doutor Albert Sabin. Essas são duas vias de intensa circulação de veículos e de transportes públicos, os quais transitam entre diferentes bairros, bem como entre os terminais urbanos.

As crianças que frequentam a unidade em 2020, com base nos formulários respondidos por 91 famílias, utilizam para deslocamento até a unidade educativa: veículos familiares, transporte público, transporte escolar, carros de aplicativos ou caminham até a unidade.

Em relação ao quadro de profissionais de 2020, com base nos formulários respondidos, as funcionárias utilizam para deslocamento até a unidade educativa: veículo particular, transporte público, bicicleta ou caminham até o NEIM.

5.3. Vulnerabilidades

O NEIM Irmão Celso 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) carência 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 das professoras para usar tecnologia na educação;
- k) crianças sem espaço adequado para propostas em casa, falta de equipamentos como computadores e notebooks e problemas na conexão à internet;
- l) horário único de acesso ao atendimento, causando possível aglomeração na entrada e saída das pessoas;
- m) número insuficiente de funcionárias para auxiliar na fiscalização das normas de convivência exigidas;
- n) o caráter específico, de acordo com os documentos norteadores da Rede Municipal de Ensino de Florianópolis para a Educação Infantil, onde o cuidar/educar é indissociável no contexto educativo, sendo necessário momentos de trocas (roupas, fraldas, banhos, etc), mediação nos momentos de alimentação, períodos de inserção e acolhimento, brincadeiras e interações entre pessoas, materialidades e espaços;
- o) número de banheiros insuficientes (um banheiro para cada duas salas de grupo de atuação e dois banheiros para todo grupo de profissionais e famílias), dificultando a higienização apropriada e acarretando aglomeração durante a utilização.
- p) dificuldades de comunicação entre unidade e famílias, onde, cotidianamente, ocorrem casos de se ter problemas em conseguir contatos com alguns familiares em casos de emergência, bem como atualização, sempre que necessário, de dados cadastrais por parte das famílias (mudança de telefones, pessoas autorizadas a buscar a criança), dificuldade em acompanhar comunicados e em respeitar o horário de atendimento da unidade;
- q) o risco de contágio durante o deslocamento de casa a unidade educativa, levando em consideração os meios de transportes utilizados;
- r) a impossibilidade de retorno a unidade educativa, devido a comorbidades, de profissionais, que poderá comprometer o quadro funcional e funções a serem desempenhadas presencialmente, e de crianças que não poderão ter acesso as mesmas oportunidades de aprendizagens presencialmente.
- s) o risco de contágio durante o intervalo de almoço das profissionais;
- t) falta de quadro funcional para o cumprimento de todas as funções exigidas pelos protocolos e diretrizes de retorno ao atendimento presencial;
- u) o risco de contágio devido a impossibilidade da utilização de máscaras de crianças menores de dois anos;
- v) o risco de contágio devido a circulação de crianças e famílias que são atendidas na sala multimeios.
- w) o risco para a segurança e cumprimento das medidas sanitárias pela falta de profissional específico ou interfone no portão de acesso a unidade educativa.

5.4. Capacidades instaladas/ a instalar

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

Capacidades instaladas

- a) Potencial de parceria com o centro de saúde local;
- b) Existência de Associação de Pais e Professores (APP) ativa e participativa;
- c) Criação do Comitê Estratégico de Retorno às Aulas com integrantes da comunidade escolar para elaboração do Plancon-Edu.

Capacidades a instalar

a) Formação específica e organização do espaço, de acordo com o planejamento que segue: Quando a unidade educativa estiver liberada para o retorno às atividades presenciais, disponibilizaremos 15 dias para exposição do plano de contingência para orientação das profissionais, fixação de cartazes, demarcação e organização dos espaços, etc.

b) Treinamento, incluindo simulados, conforme o planejamento que segue:

Após à apresentação do material, será realizado um simulado com as profissionais para esclarecer as possíveis dúvidas e organizar o que ainda ficar pendente.

c) 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. Conforme orientações do protocolo para retorno das aulas presenciais no município de Florianópolis, as crianças que apresentarem sintomas dentro da unidade educativa serão encaminhadas para a sala de isolamento, sob a supervisão de uma profissional da unidade, enquanto espera a chegada da família. No mesmo sentido, as profissionais que apresentarem sintomas devem ser orientadas a procurar atendimento médico. Em ambos os casos, para o retorno as atividades na unidade educativa, será necessária a declaração médica.

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

e) 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;

f) Necessidade de formação específica para sistematização e divulgação de informações previamente existente nas mídias sociais da Unidade Educativa, sobre como proceder no retorno das aulas presenciais;

g) Estabelecer fluxos de encaminhamento de pessoas com sintomas à rede de atenção pública ou privada;

h) Estabelecer protocolos internos de testagem e rastreamento e afastamento de contatos de casos confirmados;

i) Desenvolvimento do plano de comunicação integrado;

j) Disseminação e divulgação do plano de contingência escolar para toda a comunidade escolar;

k) Contratação de pessoas em regime de excepcionalidade para abranger todas as funções exigidas pelos protocolos e diretrizes de retorno ao atendimento presencial;

l) Aquisição de EPIs e materiais para unidade educativa:

Profissionais

1. Máscara cirúrgica;
2. Aventais descartáveis por profissionais;
3. Toucas descartáveis;
4. Faces Shield;

Entradas e saídas

1. Tapete sanitizante na entrada/ secretaria /entrada de cada sala referência;
2. Orientações em cada porta interna da unidade e portão;
3. Orientações no portão de checklist do que deve conter na mochila das crianças;
4. Placa para colocar essas orientações nos espaços;
5. Dispenser de álcool gel próximo a cada porta;
6. Termômetros digital infravermelho para aferir a temperatura;
7. Sinalização de distanciamento na calçada do portão com adesivo;
9. Borrifador para álcool líquido;

Área externa

1. 3 dispenser de álcool gel em cada parque
2. Isolamento da casinha e escadaria;
3. Sinalização de distanciamento na calçada com adesivo;
4. Cartazes explicativos com orientação sobre medidas de higiene e segurança;
5. Grade de proteção na lateral do parque (calçada) até as janelas da secretária;

6. Interfone ou contratação de um/a zelador/a;
7. Pia para higienização das mãos

Refeitório

1. Lixeira de pedal;
2. Quadro com os horários e escalonamento;
3. Mesas para uso dos lanches das profissionais;
4. Biombos para isolamento do espaço

Salas referência

1. 1 termômetro digital infravermelho para cada sala;
2. Copos descartáveis;
3. Potes de álcool em todas as salas;
4. Lixeira de pedal;
5. Caixa de luvas para cada sala;
6. Caixas para isolamento dos brinquedos utilizados em cada turno;
7. Papel toalha para limpeza;
8. Sinalização de distanciamento;
9. Borrifador de álcool;
10. Tirar tapetes;
11. Fixar cartazes de orientações de medidas de segurança e higiene;
12. Rolo de saco plástico para guardar as máscaras das crianças a cada troca;
13. Grade/portão de proteção de alumínio para os grupos menores.

Secretaria

1. Lixeira de pedal;
2. Dispenser álcool gel;
3. Sinalização de distanciamento com adesivo;
4. Diminuição do número de mesas;
5. Trena;
6. Fita de demarcação;

Sala Multiuso

Por conta das exigências das medidas sanitárias a serem adotadas, está será a sala utilizada nos momentos necessários de isolar crianças com suspeita e sintomas de Covid-19, sempre com o

acompanhamento de uma profissional. As outras funcionalidades do espaço serão atribuídas a outros espaços da unidade conforme as necessidades da unidade.

Sala das profissionais

A sala destinada as refeições das profissionais, bem como a assinatura do ponto diário, passará a fazer parte do espaço do refeitório da unidade. O espaço da sala será reorganizado para o espaço da supervisão pedagógica.

1. Lixeira de pedal;
2. Dispenser álcool gel;
3. Borrifador de álcool;
4. Quadro com os horários e escalonamento;
5. Lanche no refeitório;
6. Cartazes explicativos com orientação sobre medidas de higiene e segurança;
7. Espaço destinado a supervisão.

Cozinha

1. Carrinho para transportar a alimentação;

Banheiros

1. Lixeira de pedal;
2. Orientações explicativas;
3. Papel toalha;
4. Dispenser álcool gel;
5. Sinalização de distanciamento com adesivo - banheiro das crianças;
6. Borrifador de álcool;

Sala da supervisão

A atual sala da supervisão será utilizada como o espaço destinado a sala multimeios e os atendimentos especializados, passando a abrigar as materialidades necessárias para o trabalho especializado.

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 (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) 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.

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>

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Higienização das mãos de todos os membros da comunidade escolar	Entrada dos ambientes	Permanente	Comissão Escolar	Álcool gel 70%	Recebido da PMF
Demarcação de espaços evitando aglomerações	Área externa, banheiros, salas dos grupos de atuação, secretaria e refeitório.	Permanente	Comissão escolar	Fita de demarcação	Recebido da PMF
Aferição da temperatura	Entrada e nas salas dos grupos de atuação.	Diariamente	A definir	Termômetro infravermelho	Recebido da PMF
Isolamento de casos suspeitos	Sala Multiuso	Quando necessário até chegada do responsável pela criança	A definir	Detecção precoce de casos suspeitos, com sintomas como temperatura elevada	Sem custo
Rastreamento de contatos	Unidade educativa	ao confirmar um caso	A definir	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente	Sem custo
Higienização da área externa	Parques e entrada	Diariamente	Auxiliar de serviços gerais matutino e vespertino	Pulverizador	Recebido pela PMF
Higienização dos espaços internos	Salas dos grupos de atuação, banheiros, refeitório, sala multiuso, sala das profissionais, sala da supervisão e secretaria	Diariamente	Auxiliar de serviços gerais matutino e vespertino	Álcool 70% e água sanitária	Recebido pela PMF

Orientações para as famílias e profissionais sobre as medidas preventivas	Em reunião online e em cartazes com as medidas sanitárias e orientações de distanciamento e prevenção	Antes do início do atendimento presencial	Direção e comissão escolar		
Higienização dos instrumentos didáticos	Salas dos grupos de atuação e dos parques	Diariamente a cada troca de grupos de crianças	Auxiliar de serviços gerais matutino e vespertino	Álcool 70%	Recebido pela PMF
Escalonar horários de entrada e saída, das refeições, do uso da área externa e grupos de atuação	Toda a unidade.	Diariamente a cada turno.	Comissão escolar		
Evitar o acesso de familiares, responsáveis e visitantes no interior da unidade educativa	Toda a unidade	Diariamente a cada turno	Comissão escolar		

Quadro 2: Esquema de organização DAOP Medidas Sanitárias

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

Porquê (domínios): QUESTÕES PEDAGÓGICAS

Diretrizes: Link de Acesso:

[https://drive.google.com/file/d/1n97iksLAGrEv2uJnPzCtVI02UNLZH2s/view?usp=sh aring](https://drive.google.com/file/d/1n97iksLAGrEv2uJnPzCtVI02UNLZH2s/view?usp=sharing)

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Entrega de Termo de Responsabilidade aos responsáveis	U.E.	Período que antecede o retorno dos atendimentos presenciais	Equipe Diretiva	Formulário	Sem custo

Formação dos grupos, respeitando a capacidade máxima por turno	U.E.	Período que antecede o retorno do atendimento presencial	Equipe Diretiva	Formulário	Sem custo
Entrada e saída dos grupos em horários escalonados para evitar aglomeração	U.E.	Diariamente	Equipe Diretiva e comissão escolar	Horário diferenciado de entrada e saída	Sem custo
Organização do quadro de hora atividade das profissionais	U. E.	Período que antecede o retorno ao atendimento presencial	Equipe diretiva	Organizado pela equipe diretiva	Sem custo
Planejamento coletivo do trabalho remoto e presencial	U. E.	Período que antecede o retorno ao atendimento presencial	Todas as profissionais da unidade	Reuniões de planejamento	Sem custo
Planejamento por grupos de atuação	Via Vídeo Chamada	A definir	Todas as profissionais da unidade	Reuniões online via vídeo chamada	Sem custo
Reuniões pedagógicas e com a comunidade educativa	Via Vídeo Chamada	A definir	Todas as profissionais da unidade	Reuniões online via vídeo chamada	Sem custo

Quadro 3: Esquema de organização DAOP Questões Pedagógicas

Considerando as recomendações descritas neste documento, sugere-se a realização de um processo de monitoramento contínuo e avaliação periódica, visando diagnosticar possíveis ajustes necessários, durante a aplicação da proposta de retorno, envolvendo a comunidade escolar.

Porquê (domínios): ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Diretrizes: Link de Acesso:

<https://drive.google.com/file/d/1KETWKjDA630i-rrQ5GNENoilk4kSd1Gt/view?usp=sharing>

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	Na entrada da unidade educativa, haverá controle de temperatura de todos e álcool 70% para higienização das mãos. -Uso obrigatório de mascaras, aventais, toucas descartáveis de proteção para os cabelos e tapete higienizador nas dependências da cozinha. -Os itens de proteção individual, serão descartados em locais pré-determinados pela nutricionista.	Necessário adquirir máscaras, toucas 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 hortifrúteis da caixa do fornecedor para os cestos expositores, previamente higienizados com álcool 70%; -Armazenar adequadamente os alimentos recebidos; -Embalagem de hortaliças que venham congeladas, deve-se borrifar álcool 70% e utilizar pano multiuso	Necessário adquirir borrifador, álcool 70% e pano multiuso

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<p>limpo antes do armazenamento.</p> <p>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos devem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</p> <p>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa antes de guardar o produto;</p>	
Recebimento de itens menos perecíveis	Cozinha/dispensa	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/dispensa.</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</p>	Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<p>solução clorada;</p> <p>-Ao retirar os alimentos das embalagens, já iniciar a higienização e os colocar na superfície limpa.</p> <p>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos podem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</p> <p>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa e higienizar as mãos com álcool 70% antes de guardar o produto;</p>	
PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES					
Monitoramento de saúde do trabalhador em caso de sintomas de COVID-19.	Unidade escolar	Se apresenta rem sintomas	-Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<p>- As cozinheiras devem comunicar imediatamente as nutricionistas, supervisores e direção da unidade escolar, sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a contaminação pelo novo coronavírus, bem como se algum familiar que coabita sua residência tiver a confirmação da doença;</p> <p>- Caso a cozinheira esteja infectada ou com suspeita de COVID-19, será afastada de suas atividades, conforme as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde.</p> <p>- Uma cópia do atestado de saúde ocupacional ou de afastamento é encaminhada ao Departamento de Alimentação Escolar no caso das cozinheiras efetivas e a empresa</p>	

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				SEPAT no caso das cozinheiras terceirizadas, e outra profissional deve ser encaminhada para a unidade.	
Uniformes e EPIs (cozinheiras)	Unidade escolar	Diariamente	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> - As cozinheiras efetivas recebem o uniforme enviado pelo Departamento de Alimentação Escolar. A aquisição do sapato fechado é de responsabilidade da própria cozinheira. - As cozinheiras terceirizadas recebem da SEPAT uniforme que é composto de camiseta e calça branca, touca descartável, avental branco, avental de plástico e sapato de segurança (bota de PVC de cano curto) na cor branca. As cozinheiras são orientadas quanto a higienização e conservação dos uniformes e sapatos. - Quanto aos EPIs, as cozinheiras recebem máscaras, toucas e aventais descartáveis (para uso exclusivo no manejo de resíduos). - Os uniformes devem ser trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências de armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos. 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Máscara descartável - Touca descartável - Avental descartável (uso exclusivo no manejo de resíduos)
Uniformes e EPIs (nutricionistas)	Unidade escolar	Diariamente	Nutricionistas e supervisores	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentar-se devidamente paramentadas com uniforme completo, sapato de segurança, 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável - Máscara

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				touca, máscara e avental descartáveis	descartável - Touca descartável
Uniformes e EPIs (visitantes)	Unidade escolar	Diariamente	Fornecedores e demais funcionários da unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável - Máscara descartável - Touca descartável
Asseio Pessoal para manipuladores de alimentos	Unidade escolar	Diariamente	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> - Os manipuladores de alimentos devem retirar os adornos (aliança, relógio, brincos, pulseiras, correntes, gargantilhas, piercing, etc.); - Utilizar os cabelos presos e protegidos touca descartável; - Conservar as unhas curtas, limpas, sem esmaltes; - Usar uniformes limpos e passados, que devem ser trocados diariamente; - Manter distanciamento de, no mínimo, 1,5 metros entre as pessoas, 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Avental descartável (para uso exclusivo no manejo de resíduos) - Máscara descartável - Touca descartável - Tapete higienizador - Álcool 70%

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<p>inclusive na área de produção;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar a máscara durante toda a permanência no ambiente; - Os manipuladores devem higienizar as mãos com água, sabão e passar álcool 70% antes de iniciar as atividades, antes e após qualquer interrupção do serviço, ao manipular alimentos de diferentes origens, após tocar materiais contaminados, antes e após usar sanitários e sempre que necessário; - Higienização dos sapatos antes de entrar na cozinha, por meio de tapetes higienizadores - Não tocar o rosto, em especial os olhos e a máscara, durante a produção e distribuição dos alimentos; - Não cumprimentar com as mãos os funcionários da unidade educativa, alunos e fornecedores; - Não partilhar alimentos e utilizar os mesmos utensílios como copos, talheres, pratos, entre outros; - Não falar, cantar, assobiar, tossir ou espirrar sobre os alimentos; - Não colocar o dedo no nariz, boca ou ouvido e depois tocar nos alimentos; - Não enxugar o suor com as mãos, panos de limpeza, guardanapos ou qualquer outra peça de sua vestimenta; 	

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<p>- Não utilizar aparelho celular na área de manipulação de alimentos.</p> <p>Higienização do celular (caso a cozinheira precise falar com a nutricionista, supervisor)</p>	
Higienização de uniformes e sapatos	Residência do manipulador	Após o uso do uniforme	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.	<p>PARA HIGIENIZAÇÃO DE UNIFORMES (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavar os uniformes com detergentes adequados para esta finalidade (sabão em pó ou líquido. Não utilizar alvejantes à base de cloro, pois destroem as fibras do tecido); - Enxaguar bem para retirar o excesso do produto; - Torcer; - Secar naturalmente. <p>PARA HIGIENIZAÇÃO DOS SAPATOS (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavar com detergentes adequados para esta finalidade, esfregando toda a superfície, inclusive a sola, com escova para remover as sujidades aparentes; - Enxaguar bem para retirar o excesso do produto; - Borrifar solução clorada 1000 ppm (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária para cada litro de água ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade, conforme as instruções do rótulo) ou álcool líquido 70%; - Secar naturalmente. 	Higienização de uniformes e sapatos

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	<ul style="list-style-type: none"> - Antes de iniciar o turno; - Sempre que a máscara estiver suja ou úmida; - Não ultrapassar o período de 2 a 3 horas 	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<ul style="list-style-type: none"> - As máscaras descartáveis são fornecidas pelo Departamento de Alimentação Escolar para as cozinheiras efetivas; - As máscaras descartáveis são fornecidas pela empresa para as cozinheiras terceirizadas, nutricionistas e supervisores; - Devem ser colocadas no início da jornada de trabalho, em substituição as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador; - As máscaras devem estar limpas e íntegras, sem rupturas, rasgos ou furos, ajustadas e protegendo plenamente o nariz e a boca, de forma que o nariz não pode ficar descoberto em nenhum momento; - O uso de máscaras não pode ser compartilhado em nenhuma hipótese; - As máscaras não podem ser retiradas para falar e não podem ser deslocadas para o queixo, pescoço ou topo da cabeça; - Caso precise retirar a máscara momentaneamente para atividades inevitáveis como beber água, seguir as orientações abaixo: 	Necessário adquirir: - Máscara descartável

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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<p>deve ser feita com álcool 70%;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tirar a roupa e sapato no vestiário ou banheiro específico, guardar em embalagens fechadas. - Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc; - Lavar novamente as mãos e colocar o uniforme completo limpo, que deve ser utilizado somente na área de produção, sendo trocado diariamente; - Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis; - Após o uso, guardar os uniformes sujos em embalagens fechadas para que seja feita higienização em casa, não colocar o sapato em contato com o uniforme. <p>PROCEDIMENTO PARA NUTRICIONISTAS E SUPERVISORES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho); - Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, e em seguida, utilizar álcool 70%; - Higienizar marmitas ou outros produtos trazidos de casa, antes de guardá-los em espaços de uso comum. A higienização deve ser feita com álcool 70%; - Retirar todos os 	

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				<p>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	<p>-Quando chegar ao trabalho;</p> <p>-Depois de utilizar os sanitários;</p> <p>-Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;</p> <p>-Depois utilizar materiais e produtos de limpeza;</p> <p>-Depois de tocar em sacos, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus;</p> <p>-Depois de pegar em dinheiro, celular ou tocar nos sapatos;</p>	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Passar sabonete líquido e água nas mãos; 2. Esfregar a palma de cada mão; 3. Esfregar os dorsos das mãos; 4. Esfregar entre os dedos de cada mão; 5. Esfregar o polegar de cada mão; 6. Esfregar a ponta dos dedos na palma da outra mão; 7. Lavar os punhos de cada mão; 8. Enxaguar bem e seque com papel toalha descartável não reciclado. 	

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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				para COVID detalhadas neste documento.	
Higienização de utensílios	Cozinha	Após o uso	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas)	<ul style="list-style-type: none"> -Retirar sujidades e lavar em água corrente; -Ensaboar os utensílios um a um utilizando esponja com solução detergente; -Enxaguar em água corrente, preferencialmente quente: se ainda houver gordura, repetir a operação anterior; -Escaldar com água fervente; -Borrifar com álcool 70% Deixar secar naturalmente ou com pano multiuso descartável; -Guardar em local limpo, seco e protegido de respingos (potes fechados). 	<p>Álcool 70%</p> <p>Pano multiuso</p>
Manejo dos resíduos	Cozinha	<ul style="list-style-type: none"> - No final de cada turno; - Sempre que necessário 	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> - Ao final de cada turno, vestir avental descartável, retirar o saco com lixo de dentro da lixeira, levar para a área externa da cozinha; - Logo após a retirada do lixo da área de produção, os recipientes e outros equipamentos que entraram em contato com o lixo devem ser higienizados incluindo o piso e a área de coleta; - No caso dos EPIs descartáveis, o descarte deverá 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
DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES					
Organização do espaço do refeitório	Refeitório	Antes de iniciar a distribuição	Equipe pedagógica/ Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> - Organizar um quadro com os horários e os grupos que irão ao refeitório, para cada refeição, respeitando a capacidade de 30% de cada refeitório. - Deverá ter marcação nas mesas, na área de descarte de lixo e dos utensílios. Respeitando um distanciamento de 1,5 metros em cada marcação. - Deve conter um tapete de higienização para os pés na entrada do refeitório. - Todos os buffets deverão ser desativados - Os pratos devem ser porcionados e servidos individualmente pelas cozinheiras - O espaço deverá ser arejado, organizado, higienizado e com todas as janelas e portas abertas. - Todos os bebedouros deverão ser desativados - Para as turmas de Educação Infantil a alimentação deve ser oferecida dentro da própria sala, sendo sempre evitado a troca de espaços. 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Fitas coloridas; - Tapete de higienização para os pés; - Carrinho para transporte de alimentos/ utensílios
Higienização do refeitório	Refeitório	<ul style="list-style-type: none"> - Antes de iniciar a distribuição das refeições; - Após cada grupo de estudante terem 	Responsável pela limpeza	<ul style="list-style-type: none"> - Deverá ser utilizada solução clorada com pano multiuso para higienização do piso e álcool 70% para as mesas; - Todos os panos utilizados para a higienização do 	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> - Pano Multiuso; - Álcool 70%;

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
		realizado as suas refeições, será preciso higienizar as mesas, bancos.		refeitório deverão ser descartados após o uso.	
Equipamentos de Proteção Individuais	Refeitório	Durante a distribuição dos preparos	Manipuladores de alimentos Equipe pedagógica Profissionais da limpeza Estudantes	- Os manipuladores de alimentos deverão estar paramentados da seguinte forma: uniforme completo (sapato, calça, camiseta), mascaras, luvas, aventais e toucas. - Para os estudantes acima de 2 anos e demais profissionais é obrigatório o uso de máscaras para circular no refeitório, somente será permitido a retirada ao se alimentar; - Para os profissionais que atendem no refeitório deve ser obrigatório à utilização de touca além da máscara na organização da distribuição.	Necessário adquirir: -Touca descartável; - Máscaras descartável; - Luvas descartáveis ; - Avental descartáveis ;
Utensílios	Refeitório	Durante a distribuição	Manipuladores de alimentos	- Todos alimentos sólidos devem ser servidos em pratos de vidro ou aço inox, como café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar, NÃO podendo utilizar pratos de plástico; - Já os alimentos líquidos devem ser servidos em copos descartáveis ou canecas de aço em inox ou vidro; - As frutas serão servidas pelo manipulador de	Necessário adquirir: - Prato de vidro, aço ou inox; - Copos descartáveis ou caneca de aço em inox;

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
				alimentos. - Os talheres deverão ser entregues pelo manipulador de alimentos ao estudante - Em caso de repetição, o estudante deverá ser servido em novo prato e receber um novo talher.	
Procedimento com utensílios utilizados	Refeitório	Final das refeições	Estudantes	- Após o estudante finalizar sua refeição, o mesmo deverá individualmente retirar seu prato e utensílios da mesa e colocar em local destinado; Na Educação Infantil os professores deverão auxiliar as crianças neste processo; - No refeitório terá que ter um espaço destinado para o recebimento dos utensílios já utilizados de forma organizada, como: local para colocar os pratos, talheres, lixo para material descartável e lixo para os orgânicos;	Necessário adquirir: - Bacias; - Lixeiras com pedal.
DEMAIS AÇÕES					
Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padrão	Unidade Escolar	Antes da retomada às aulas	Nutricionistas	Adequar as normas e procedimentos considerando recomendações COVID 19	Não há necessidade de recursos financeiros
Capacitação de profissionais	Unidade Escolar/equipe SEPAT	Antes da retoma das aulas, durante o	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e	-Reunir a equipe a ser capacitada para o treinamento em boas práticas de manipulação	Verificar se há necessidade de recursos

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
		retorno	terceirizadas, nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar)	voltados para o enfrentamento ao COVID - 19 -Definir dia, horário, forma, materiais, etc. -Esclarecer dúvidas	financeiros
Monitorar o processo estabelecido	Unidade Escolar	Após o retorno	Direção Escolar e nutricionistas	-Acompanhamento e monitoramento diário	Verificar se há necessidade de recursos financeiros

Quadro 4: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar

Monitoramento e avaliação

Tendo em vista a imprevisibilidade da evolução da pandemia, é fundamental o monitoramento constante do cenário de risco e das dinâmicas e ações operacionais adotadas, com avaliações de processos e resultados e constantes ajustes que se demonstrem necessários, para manter o plano de contingência atualizado. O registro das ações adotadas e das verificações realizadas é também importante para salvaguardar futuras questões legais, assim como dos eventuais problemas detectados e como foram resolvidos, de questões que seja necessário resolver ou aspectos a serem alterados.

Porquê (domínios): TRANSPORTE ESCOLAR

Diretrizes: Link de Acesso:

https://drive.google.com/file/d/1f_KWOhot0A263pxiacSmpvm_BgexkGC/view?usp=sharing

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Orientações para o trajeto e a chegada na unidade educativa	Transporte coletivo e Unidade Educativa	Diariamente	Profissionais, famílias e crianças	- Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho); - Ao usar o transporte público evitar tocar o rosto ou objetos pessoais após contato com superfícies que	

				<p>são compartilhadas por muitas pessoas. Assim que possível higienizar as mãos;</p> <ul style="list-style-type: none">- Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, seguindo a orientações do próximo tópico.- Higienizar marmitas ou outros produtos trazidos de casa, antes de guardá-los em espaços de uso comum. A higienização deve ser feita com álcool 70%;- Recomendar que as profissionais troquem de roupa ao chegarem no trabalho e ao retornarem as suas casas, guardando em embalagens fechadas.- Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc;- Lavar novamente as mãos e colocar o uniforme completo limpo, que deve ser utilizado somente na área de produção, sendo trocado diariamente;- Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis;- Após o uso, guardar os uniformes sujos em embalagens fechadas para que seja feita higienização em casa, não colocar o sapato em contato com o	
--	--	--	--	--	--

				uniforme.	
--	--	--	--	-----------	--

Quadro 5: Esquema de organização DAOP Transporte Escolar

Porquê (domínios): GESTÃO DE PESSOAS

Diretrizes: Link de Acesso:

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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Mapeamento de Grupos de Risco	U.E.	Antes da retomada do atendimento presencial e ao longo do ano	Direção e SME	Portaria própria da SME	Sem custo
Formação para as 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 as profissionais da U.E. sobre a organização pedagógica	U.E.	Antes da retomada do 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 do atendimento presencial	Equipe Diretiva	Acompanhamento do planejamento e continuidade das ações comunicativas	Sem custo
Contratação de profissionais para substituição no quadro de profissionais	Secretaria de educação	Antes da retomada e durante o atendimento presencial	Secretaria de educação		Recebido pela PMF
Contratação de profissionais em regime de excepcionalidade	Secretaria de educação	Antes e durante a retomada do atendimento presencial	Secretaria de educação		Recebido pela PMF
Compartilhar orientações sobre os cuidados básicos de prevenção à COVID-19	U. E. e Internet	Antes e durante a retomada do atendimento presencial	Secretaria de educação e comissão escolar	Em cartilhas disponibilizadas online e em cartazes e murais na unidade educativa	Sem custo

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 da retomada do atendimento presencial	Comissão Escolar	On-line	Sem custo
Formação para os profissionais da U.E. sobre a organização pedagógica	U.E.	Antes da retomada da retomada do atendimento presencial	Equipe Diretiva	On-line	Sem custo
Simulação de riscos de contaminação	U.E.	Antes da retomada 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 da retomada do atendimento presencial	SME via Vigilância Epidemiológica	On-line	Sem custo

Quadro 7: Esquema de organização DAOP Treinamento e Capacitação

Porquê (domínios): INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

Diretrizes: Link de Acesso:

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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Divulgação do Plano de Contingência	Mídias Sociais	Permanente	Comissão Escolar	On-line	Sem custo
Contato individual com crianças e responsáveis	Mídias Sociais	Permanente	Equipe Diretiva e profissionais	Telefone e WhatsApp	Sem custo
Informações gerais	Mídias Sociais	Permanente	Comissão Escolar	On-line e presencial	Sem custo
Cartazes e murais sobre orientações e atualizações de dados sobre a Covid-19 para as famílias e profissionais	U. E. e mídias sociais	Permanente	Comissão Escolar	Presencial e online	Sem custo
Disponibilizar os dados do quadro de escalonamento das profissionais e grupos de atuação	U. E	Permanente	Equipe diretiva	Presencialmente e online	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)

O NEIM Irmão Celso adotou a seguinte estrutura de gestão operacional.

Antes da retomada da retomada do atendimento presencial

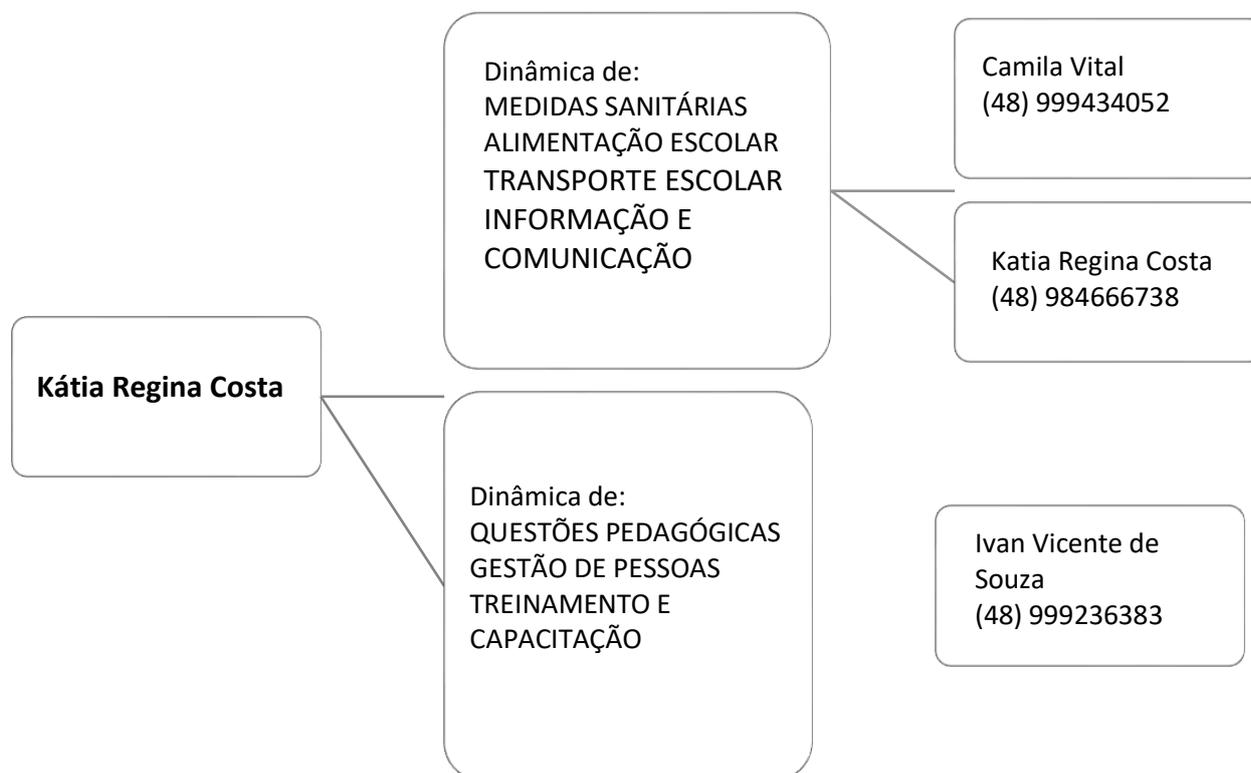


Figura 2: Organograma de um Sistema de Comando Operacional (SCO)

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

7.3.1. Dispositivos Principais

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

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

- d) simulados de algumas ações (e protocolos);
- e) relatórios diários de responsáveis da Unidade de Gestão Operacional.

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

Nome	Função	Contato
Eliane Moura Martins Madureira	Relatórios Diários/ sistema de observações e controle de evidências	(48) 991329995
Ângela Franzoni de Araujo	Indicações provenientes de instituições superiores e das entidades de saúde	(48) 996224647
Clarisse das Graças Bento da Silva	Simulados de algumas ações	(48) 99599506

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.

