



# PLANO DE CONTINGÊNCIA PARA COVID-19

ASSISTÊNCIA SOCIAL SÃO LUIZ

2021

**GEAN MARQUES LOUREIRO**

Prefeito Municipal

**MAURÍCIO FERNANDES PEREIRA**

Secretário de Educação

**GABRIELA MATILDE DOS SANTOS**

Secretária Adjunta de Educação

**RÚBIA ENEIDA HOLZ**

Superintendente do Bairro Educador

**DIONE RAIZER**

**EDUARDO SAVARIS GUTIERRES**

**FABRÍCIA LUIZ SOUZA**

**JEAN RIBEIRO FERNANDES**

**RAQUEL VALDUGA SCHÖNINGER**

Diretores SME/PMF

**Plano de contingência aplicável à  
ASSISTÊNCIA SOCIAL SÃO LUIZ**

**Alvício Lino Thiesen**

**Presidente**

**Representantes da Assistência Social São Luiz**

**Presidente:** Alvício Lino Thiesen

**Administrativo/financeiro:** Maga Albeche Camponogara

**Coordenadora Projeto Esperança:** Karine Oara Zubatch

**Representante Educadores:** Rafael Maia da Silva

**Alimentação:** Osmar Burghardt (cozinheiro)

**Apoio:** Regina Panceri (diretora educacional)

## Sumário

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>4</b>
<b>2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA</b>	<b>6</b>
<b>3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO</b>	<b>7</b>
<b>4. OBJETIVOS</b>	<b>7</b>
4.1. Objetivo Geral	7
4.2. Objetivos Específicos	7
<b>5. CENÁRIOS DE RISCO</b>	<b>8</b>
5.1. Ameaça(s)	9
5.2. Caracterização do Território	10
5.3. Vulnerabilidades	11
5.4. Capacidades instaladas/ a instalar	12
<b>6. NÍVEIS DE PRONTIDÃO/AÇÃO</b>	<b>13</b>
<b>7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA</b>	<b>15</b>
7.1. Dinâmicas e Ações Operacionais	15
7.2. Unidade de Gestão Operacional (Sistema de Comando Operacional/Comitês Escolares)	37
7.3. Sistema Vigilância e Comunicação (Sistema de Alerta e Alarme)	38
7.3.1. Dispositivos Principais	38
7.3.2. Monitoramento e avaliação	40

## 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. 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 atividades. Deverão seguir, até que novas publicações sejam realizadas, a Medida Provisória 934 (Brasil, 2020d) que flexibiliza os 200 dias letivos.

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.

A Assistência Social São Luiz, face à atual ameaça relacionada com a COVID-19, e tendo em conta a sua responsabilidade perante a comunidade educativa (crianças, adolescentes, 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 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.

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 desses sintomas ou temperatura elevada no rastreamento, a pessoa e os seus contatos próximos (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 Aló Saúde.

## **2. ENQUADRAMENTO CONCEITUAL DE REFERÊNCIA**

A estrutura do PLACON-EDU da Assistência Social São Luiz obedece ao modelo conceitual ilustrado na Figura 1.

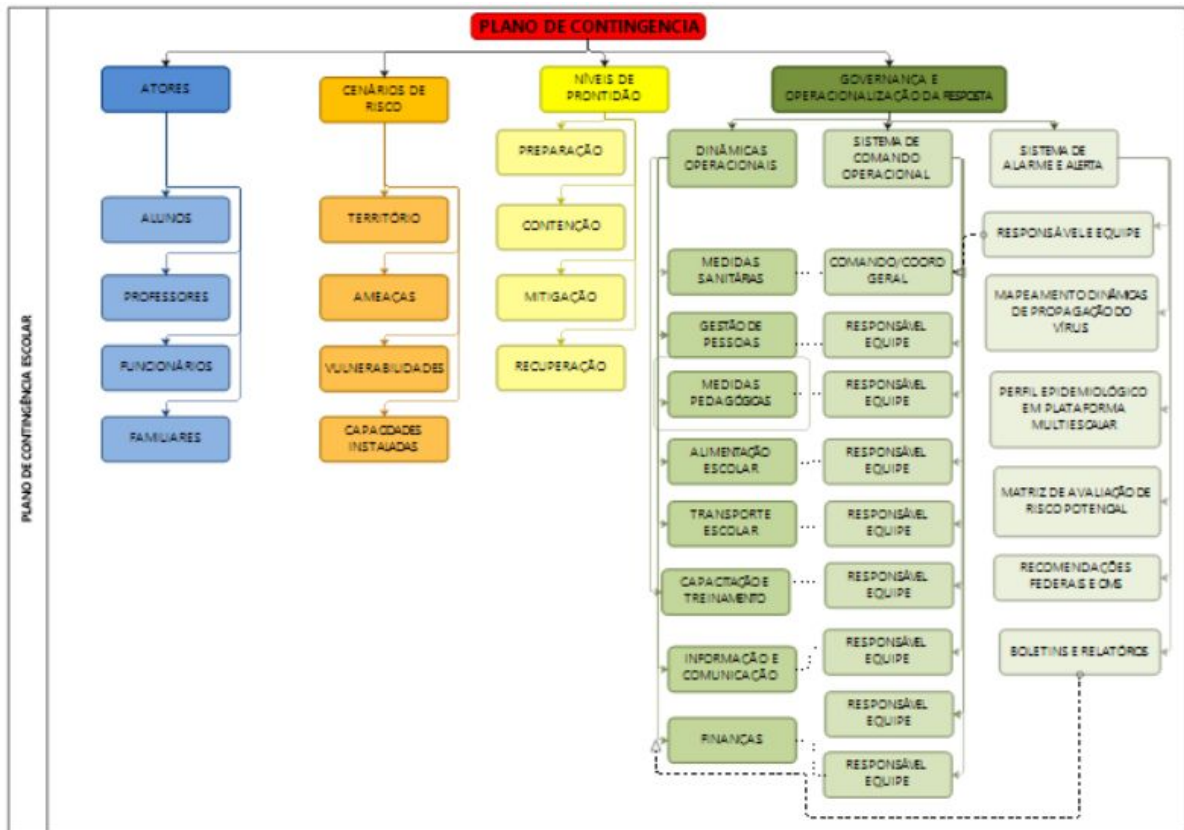


Figura 1. Mapa conceitual de estrutura do Plano.

### 3. ATORES/POPULAÇÃO ALVO

Público alvo: crianças, adolescentes, educadores/as, funcionárias/os e familiares destes da Assistência Social São Luiz.

### 4. OBJETIVOS

#### 4.1. Objetivo Geral

Fortalecer os processos de governança da instituição, 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 educativa.

#### 4.2. Objetivos Específicos

- Identificar os cenários de riscos (com base nas ameaças, território envolvido, vulnerabilidades e capacidades instaladas na instituição);



- Definir as dinâmicas e ações operacionais e adotar os protocolos operacionais específicos, abrangendo todas as atividades do estabelecimento e todos os membros da comunidade educativa e cumprindo todas as recomendações oficiais;

- 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 crianças, adolescentes, educadoras/es e funcionárias/os) e externa (com pais e/ou outros familiares das crianças, adolescentes, 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 da instituição;

- 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 instituição 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;

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

## **5. CENÁRIOS DE RISCO**

Este plano de contingência está elaborado para cenários de risco específicos, que consideramos aplicar-se 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 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;

---

<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).

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 psico-sociais 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**

No caso concreto da Assistência Social São Luiz foi julgada como ajustada a descrição de território que segue:

A Assistência Social São Luiz, localizada na rua Rui Barbosa, 01, bairro Agrônômica, atende atualmente 100 crianças e adolescentes, entre 06 e 15 anos e suas famílias, residentes nas comunidades dos morros do Vinte e Cinco, Horácio, Nova Trento, Santa Vitória e vila Santa Rosa.

São comunidades onde predomina o risco social e pessoal, além do enfrentamento que fazem as famílias, das dificuldades econômicas em relação ao custo de vida versus renda familiar, em virtude da grande maioria ser trabalhador autônomo, situação extremamente agravada pela pandemia.

Para o atendimento destas 100 crianças e adolescentes desenvolve, no período inverso ao da escola, o Projeto Esperança que visa a contribuir com a educação complementar, bem como com a manutenção e aprimoramento de vínculos por meio do desenvolvimento de oficinas pedagógicas, culturais, esportivas e recreativas.

Seu horário de atendimento é das 8 às 17 horas e, para cada turno de atendimento são oferecidas duas refeições diárias, bem como o transporte de casa para a instituição e da instituição para casa.

A equipe de trabalho é composta por 01 coordenador, 03 professores cedidos SME/PMF, 04 educadores/oficineiros, 01 auxiliar administrativo, 01 assistente administrativo financeiro, 01 auxiliar de limpeza, 01 cozinheiro, 01 auxiliar de cozinha e 01 motorista.

### **5.3. Vulnerabilidades**

A Assistência Social São Luiz 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;

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

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

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

n) falta de espaço físico para isolamento de casos suspeitos até a tomada das providências necessárias;

o) espaço físico reduzido das salas de atendimento e mesas de atividade compartilhadas, o que implica na redução do número de atendimento presencial por turma, para poder respeitar o distanciamento seguro;

p) equipe de trabalho enxuta e, impossibilidade financeira para contratar uma equipe “volante” para substituição dos colaboradores que testarem positivo para o Covid-19 ou, que estiverem sob suspeita;

q) a demora para realizar os testes de Covid-19 e para receber os resultados dos mesmos.

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

A Assistência Social São Luiz considera já ter instaladas e a instalar as seguintes capacidades:

##### **Capacidades instaladas**

a) possui infraestrutura que permite a realização do Plancon, como:

- amplo refeitório que pode ser adaptado para outras atividades,
- banheiros com sanitários e pias em ambientes distintos, de fácil manutenção/sanitização,
- transporte próprio para traslado das crianças e adolescentes,
- área externa ampla para realização de atividades ao ar livre;

b) proximidade e boa relação com o posto de saúde local;

c) proximidade e boa relação com as escolas das crianças e adolescentes, reduzindo tempo de deslocamento e exposição;

c) utilização do espaço e da infraestrutura dos ambientes educativos;

e) criação da Comissão de Retorno às Atividades Presenciais com integrantes da comunidade educativa para elaboração do Plancon Edu.

##### **Capacidades a instalar**

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

b) viabilizar formação específica, para colaboradores com vistas a esclarecimentos e alertas quanto aos cuidados necessários no combate ao COVID 19, por meio de:

- participação coletiva dos colaboradores, em fevereiro, no curso da Defesa Civil/Versão 2 PLANcon, aguardando confirmação data e carga horária ;
- participação periódica de educadores/coordenação Formação SME aguardando datas e carga horária;
- garantir acesso a atualização via lives, ou participação em eventos formativos quanto ao combate e prevenção ao COVID 19.

c) organização dos espaços educativos:

- redimensionar o uso das salas de atividades, distanciando as mesas que por serem compartilhadas terão os lugares reduzidos com a retirada de cadeiras e demarcação de lugares, para garantir o distanciamento seguro;
- instalar dispenser para álcool gel em cada sala;
- redimensionar o uso do refeitório, o buffet passará para dentro da cozinha e as crianças e adolescente terão acesso visual a ele, por meio de janelões de vidro, podendo indicar os alimentos e quantidades e receberão seus pratos servidos no passa-pratos;
- reorganizar mesas do refeitório, que por serem compartilhadas terão cadeiras retiradas e lugares demarcados para garantir distanciamento seguro;
- aquisição de materiais de limpeza, sanitização e equipamentos de proteção coletiva e individual;

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

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

f) Desenvolvimento do plano de comunicação integrado;

g) Disseminação e divulgação do plano de contingência para toda a comunidade educativa.

## 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</p>	<p>Emergência de Saúde Pública</p>

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

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

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

## 7. GOVERNANÇA E OPERACIONALIZAÇÃO DA RESPOSTA

A gestão de uma situação de crise, tão grave como aquela com que nos confrontamos e temos que lidar, exige um ajuste na governança da instituição, 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 sínteses 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)

**Quadro 2: Esquema de organização DAOP Medidas Sanitárias**

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Adequação dos espaços educativos e desenvolvimento de demais atividades	Salas/atendimento Salas/atividades Refeitório Cozinha Halls de entrada	Antes do retorno das atividades presenciais	Comissão de Retorno	Reorganizando estações de trabalho, mesas de atividades e refeições, adquirindo materiais de higiene, limpeza EPIs e EPCs.	Conforme elencado neste e demais quadros que seguem.
Comunicação visual quantos aos principais cuidados a seguir no combate a COVID 19	Halls de entrada, refeitório, salas de atendimento e corredores	Antes do retorno das atividades presenciais	Auxiliar administrativo Educadores	Avisos escritos e ilustrativos	Material expediente e impressões  R\$ 50,00
Demarcação de espaços garantindo distanciamento adequado	Banheiros, salas de atividades, salas de atendimento,	Antes do retorno das atividades presenciais	Auxiliar administrativo	Sinalização e avisos escritos	03 rolos de fita para demarcação  10 cones sinalizadores

	refeitório, halls de entrada e corredores		Auxiliar de Serviços gerais		Material expediente e impressões  R\$ 292,75
Acesso à Assistência Social São Luiz e Salas de Atividades	Halls de entrada	Diariamente	Auxiliar administrativo	Aferindo a temperatura  Disponibilizando totem de álcool gel 70% e tapete sanitizante	Necessário aquisição:  03 termômetros  02 totens  10 álcool gel 70%  04 tapetes sanitizantes  R\$ 1.892,00
Isolamento de casos suspeitos	Ambiente específico para o isolamento a definir	Quando necessário até chegada do responsável pelas crianças e adolescentes	Coordenação	Deteção precoce de casos suspeitos, com sintomas como temperatura elevada	Necessário adequação de sala hj utilizada para outra atividade ou montagem de sala de campanha ao lado sala da coordenação.  \$500,00
Rastreamento de contatos	ASSL	Ao suspeitar ou confirmar um caso	Coordenação	Identificar os contatos com casos confirmados e afastá-los preventivamente	Contato de responsáveis e familiares atualizados.  Sem necessidade de recursos.
Ampliação da dinâmica de limpeza e higienização/sanitização		Diariamente/várias vezes  Semanalmente/intensiva	Auxiliar de limpeza  Motorista  Cozinheiro  Auxiliar de cozinha	Limpeza dos ambientes sempre que forem utilizados;  Sanitários, descargas, torneiras, dispensers maçanetas e similares frequentemente;  Reposição de álcool e substâncias	Necessário aquisição de materiais de higiene e sanitização  R\$ 303,78

				higienizantes nos dispensers	
--	--	--	--	------------------------------	--

**Quadro 2: Esquema de organização DAOP Medidas Sanitárias**

**QUESTÕES PEDAGÓGICAS**

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Quadro de horários alternados por grupos	Entrada e saída das salas de atividades, atividades ao ar livre e refeitório	Permanente	Coordenação	De acordo com a definição de cronograma com horários distintos para entrada e saída dos grupos para as diferentes atividades	Necessário monitoramento constante  Sem necessidade recurso financeiro
Desmembramento dos grupos em quantos subgrupos forem necessários	Salas de Atividades Área Externa Refeitório	Antes do retorno das atividades presenciais	Coordenação	Definição de dias ou semanas fixas em que os subgrupos poderão ir à instituição participar das atividades presenciais	Necessário levantamento quem retorna (não grupo de risco/família autoriza)  Conciliar dinâmica escola/evitar exposição desnecessária  Não há necessidade de recurso financeiro
Formação referente a métodos de prevenção para a não transmissão do vírus	Salas de Atividades	Permanente	Comissão de Retorno  Coordenação	Participação coletiva dos colaboradores, em fevereiro, no curso da Defesa Civil/Versão 2 do PLANcon Edu, aguardando confirmação data e carga horária ;  Garantir acesso a atualização via lives,	Parceria com Defesa Civil  Não há necessidade de recurso financeiro

				ou participação em eventos formativos quanto ao combate e prevenção ao COVID 19	
Orientação das crianças e adolescentes quanto às medidas preventivas	Salas de atividades	Permanente	Educadores (professores/as e oficinairos/as)	Elaboração de materiais informativos (cartilhas, cartazes, jogos...) tanto para uso nas dependências do Projeto, quanto para serem levados para casa e ampliando a divulgação dos cuidados	Necessário Aquisição materiais didático pedagógicos, de expediente e impressões  R\$50,00
Redimensionamento dos espaços educativos	Salas de Atividades Refeitório	Antes do retorno das atividades presenciais	Coordenação Educadores Auxiliar de limpeza	Garantindo distanciamento seguro, retirando cadeiras e demarcando lugares, pois mesas são compartilhadas  Instalando 01 dispenser de álcool gel por ambiente	Aquisição de 10 dispensers de álcool gel  R\$ 438,00

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

### **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

<b>O quê (ação)</b>	<b>Onde</b>	<b>Quando</b>	<b>Quem</b>	<b>Como</b>	<b>Quanto</b>
Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos	Refeitório	Antes da retomada às atividades	Comissão de Retorno	Reunir equipe responsável pela produção e manipulação de alimentos  Adequar as normas e procedimentos considerando	Parceria Nutricionista/DEPAE  Aquisição de descartáveis: aventais, luvas,

Operacionais Padrão				recomendações COVID 19	máscara, toucas. \$664,00
Capacitação da equipe da cozinha sobre novas normas de elaboração, acondicionamento/preparo, modo de servir/ recolhimento/limpeza utensílios, uso do uniforme, EPI's e EPC's	Refeitório	Antes da retomada das atividades  Durante retorno	Comissão de Retorno	Reunir a equipe responsável pela produção de alimentos para o treinamento  Definir dia, horário, forma (presencial ou virtual), materiais, etc.  Dirimir dúvidas	Parceria Nutricionista/DEPAE  Não há necessidade de recursos financeiros
Redimensionamento do uso do refeitório	Refeitório Cozinha	Antes da retomada das atividades  Durante retorno	Coordenação  Cozinheiro  Auxiliar de cozinha  Auxiliar de limpeza	Buffet interior da cozinha, com acesso visual aos alimentos, por meio de janelões de vidro, pelos quais os alimentos poderão ser indicados, bem como suas quantidades, evitando desperdício. Os pratos e talheres serão entregues servidos no passa-pratos;  Mesas do refeitório, compartilhadas terão cadeiras retiradas e lugares demarcados para garantir distanciamento seguro	Não há necessidade de recursos financeiros
Testagem do método e monitoramento do processo estabelecido	Refeitório Cozinha	Antes da retomada  Durante retorno	Comissão de Retorno  Cozinheiro	Realizar simulado da alimentação diária	Não há necessidade de recursos financeiros

			Auxiliar de cozinha	Estabelecer forma de monitoramento diário	
			Auxiliar de limpeza		

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

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
<b>RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>					
Acesso a unidade educativa e cozinha	Cozinha despensa	Conforme cronograma de entrega e visitas técnicas	Visitantes Entregadores Nutricionistas Supervisor Cozinheiras	Na entrada da unidade educativa, haverá controle de temperatura de todos e álcool 70% para higienização das mãos. -Uso obrigatório de máscaras, aventais, toucas descartáveis de proteção para os cabelos e tapete higienizador nas dependências da cozinha. -Os itens de proteção individual, serão descartados em locais pré-determinados pela nutricionista.	Necessário adquirir máscaras, toucas e aventais descartáveis tapete higienizador
Recebimento de itens mais perecíveis	Cozinha despensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	- Sempre higienizar as mãos antes e depois de qualquer tarefa; -Utilizar máscara descartável; -Não cumprimentar os entregadores com as mãos e manter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros; -Borrifar álcool 70% no carrinho de entrega; -Higienizar cestos expositores com água e detergente e borrifar álcool 70%deixar secar naturalmente; -Transferir os hortifrúti s da caixa do fornecedor para os cestos expositores, previamente higienizados com álcool 70%; -Armazenar adequadamente os alimentos recebidos;	Necessário adquirir borrifador, álcool 70% e pano multiuso

				<ul style="list-style-type: none"> <li>-Embalagem de hortaliças que venham congeladas, deve-se borrifar álcool 70% e utilizar pano multiuso limpo antes do armazenamento.</li> <li>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos devem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</li> <li>-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa antes de guardar o produto;</li> </ul>	
Recebimento de itens menos perecíveis	Cozinha/despensa	Conforme cronograma de entrega	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Higienizar as mãos antes e depois de qualquer tarefa;</li> <li>-Utilizar máscara descartável;</li> <li>-Não cumprimentar os entregadores com as mãos e manter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros;</li> <li>-Borrifar álcool 70% nos carrinhos e nas caixas plásticas de entregas antes de entrar na cozinha/despensa.</li> <li>-Reservar um local para colocar as mercadorias recebidas. Nunca colocar ou armazenar os alimentos diretamente sobre o chão</li> <li>-Retirar todos os produtos das caixas de papelão e embalagens plásticas, em seguida fazer o descarte em local adequado; Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%;</li> <li>-Antes da higienização de embalagens, higienizar as superfícies utilizadas com água e detergente, retirar o excesso com pano multiuso limpo e após aplicar álcool 70% ou solução clorada;</li> <li>-Ao retirar os alimentos das embalagens, já iniciar a higienização e os colocar na superfície limpa.</li> <li>-Embalagens flexíveis, vidros e plásticos rígidos podem ser limpos com pano multiuso limpo e álcool 70%;</li> </ul>	Necessário adquirir borrifador, álcool 70%, pano multiuso

				-Quando o alimento possuir duas embalagens, descartar a embalagem externa e higienizar as mãos com álcool 70% antes de guardar o produto;	
<b>PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES</b>					
Monitoramento de saúde do trabalhador em caso de sintomas de COVID-19.	Unidade escolar	Se apresentarem sintomas	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, for necedores, 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 SEPAT no caso das cozinheiras terceirizadas, e outra profissional deve ser encaminhada para a unidade.</p>	
Uniformes e EPIs (cozinheiras)	Unidade escolar	Diariamente	Cozinheiras	<p>- As cozinheiras efetivas recebem o uniforme enviado pelo Departamento de Alimentação Escolar. A aquisição do sapato fechado é de responsabilidade da própria cozinheira.</p> <p>- As cozinheiras terceirizadas recebem da SEPAT uniforme que é composto de camiseta e calça branca, touca descartável, avental branco, avental de plástico e sapato de segurança (bota de PVC de cano curto) na cor branca. As cozinheiras são orientadas quanto a higienização</p>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Máscara descartável</li> <li>- Touca descartável</li> <li>- Avental descartável (uso exclusivo no manejo de resíduos)</li> </ul>



				<p>e conservação dos uniformes e sapatos.</p> <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, demais	<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> <li>- Conservar as unhas curtas, limpas, sem esmaltes;</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avental descartável (para uso exclusivo no manejo de resíduos)</li> </ul>

			<p>profissionais da unidade escolar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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 qualquer outra peça de sua vestimenta;</li> <li>- Não utilizar aparelho celular na área de manipulação de alimentos.</li> </ul> <p>Higienização do celular (caso a cozinheira precise falar com a nutricionista, supervisor)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Máscara descartável</li> <li>- Touca descartável</li> <li>- Tapete higienizador</li> <li>- Álcool 70%</li> </ul>
--	--	--	---	---	---

<p>Higienização de uniformes e sapatos</p>	<p>Residência do manipulador</p>	<p>Após o uso do uniforme</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.</p>	<p>PARA HIGIENIZAÇÃO DE UNIFORMES (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavar os uniformes com detergentes adequados para esta finalidade (sabão em pó ou líquido. Não utilizar alvejantes à base de cloro, pois destroem as fibras do tecido);</li> <li>- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;</li> <li>- Torcer;</li> <li>- Secar naturalmente.</li> </ul> <p>PARA HIGIENIZAÇÃO DOS SAPATOS (após o uso diário):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavar com detergentes adequados para esta finalidade, esfregando toda a superfície, inclusive a sola, com escova para remover as sujidades aparentes;</li> <li>- Enxaguar bem para retirar o excesso do produto;</li> <li>- Borrifar solução clorada 1000 ppm (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária para cada litro de água ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade, conforme as instruções do rótulo) ou álcool líquido 70%;</li> <li>- Secar naturalmente.</li> </ul> <p>OBS: Depois de higienizados, os uniformes devem ser armazenados separados dos sapatos.</p>	<p>Higienização de uniformes e sapatos</p>
<p>Procedimento para uso de máscara</p>	<p>Unidade escolar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes de iniciar o turno;</li> <li>- Sempre que a máscara estiver suja ou úmida;</li> <li>- Não ultrapassar o período de 2 a 3 horas</li> </ul>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- As máscaras descartáveis são fornecidas pelo Departamento de Alimentação Escolar para as cozinheiras efetivas;</li> <li>- As máscaras descartáveis são fornecidas pela empresa para as cozinheiras terceirizadas, nutricionistas e supervisores;</li> <li>- Devem ser colocadas no início da jornada de trabalho, em substituição as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador;</li> <li>- As máscaras devem estar limpas e íntegras, sem rupturas, rasgos</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Máscara descartável</li> </ul>

				<p>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 antes de colocar e após retirar a máscara;</li> </ul> <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>	
<p>Orientações para o trajeto e a chegada na unidade educativa:</p>	<p>Trajeto de casa a unidades escolar</p>	<p>Diariamente</p>	<p>Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas), nutricionistas e supervisores.</p>	<p>PROCEDIMENTO PARA COZINHEIRAS:</p> <p>- Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);</p> <p>- 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;</p> <p>- Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão,</p>	<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>- Álcool 70%</li> </ul>

				<p>seguindo a orientações do próximo tópico.</p> <ul style="list-style-type: none"><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. - Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc;</li><li>- Lavar novamente as mãos e colocar o uniforme completo limpo, que deve ser utilizado somente na área de produção, sendo trocado diariamente;</li><li>- Substituir as máscaras artesanais (de tecido), de uso pessoal do colaborador para máscaras descartáveis;</li><li>- Após o uso, guardar os uniformes sujos em embalagens fechadas para que seja feita higienização em casa, não colocar o sapato em contato com o uniforme.</li></ul> <p>PROCEDIMENTO PARA NUTRICIONISTAS E SUPERVISORES:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizar máscara (desde a saída da residência até a chegada ao local de trabalho);</li><li>- Lavar imediatamente as mãos e antebraços com água e sabão, e em seguida, utilizar álcool 70%;</li><li>- Higienizar 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>- Retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e etc;</li><li>- Lavar novamente as mãos e colocar o avental descartável</li></ul>	
--	--	--	--	--	--

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

		<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>-Ensabonar 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> <li>Deixar secar naturalmente ou com pano multiuso descartável;</li> <li>-Guardar em local limpo, seco e protegido de respingos (potes fechados).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Álcool 70%</li> <li>Pano multiuso</li> </ul>
Manejo dos resíduos	Cozinha	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No final de cada turno;</li> <li>- Sempre que necessário</li> </ul>	Cozinheiras	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ao final de cada turno, vestir avental descartável, retirar o saco com lixo de dentro da lixeira, levar para a área externa da cozinha;</li> <li>- Logo após a retirada do lixo da área de produção, os recipientes e outros equipamentos que entraram em contato com o lixo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Avental descartável</li> </ul>

				<p>devem ser higienizados incluindo o piso e a área de coleta;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No caso dos EPIs descartáveis, o descarte deverá feito em lixeira determinada pela nutricionista.</li> <li>-Retirar o avental e descartá-lo;</li> <li>-Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70%.</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--

### DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Organização do espaço do refeitório	Refeitório	Antes de iniciar a distribuição	Equipe pedagógica/ Profissionais de sala e Nutricionista	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizar um quadro com os horários e os grupos que irão ao refeitório, para cada refeição, respeitando a capacidade de 30% de cada refeitório.</li> <li>- Deverá ter marcação nas mesas, na área de descarte de lixo e dos utensílios. Respeitando um distanciamento de 1,5 metros em cada marcação.</li> <li>- Deve conter um tapete de higienização para os pés na entrada do refeitório.</li> <li>- Todos os buffets deverão ser desativados</li> <li>- Os pratos devem ser porcionados e servidos individualmente pelas cozinheiras</li> <li>- O espaço deverá ser arejado, organizado, higienizado e com todas as janelas e portas abertas.</li> <li>- Todos os bebedouros deverão ser desativados</li> <li>- Para as turmas de Educação Infantil a alimentação deve ser oferecida na sala, sendo sempre evitado a troca de espaços.</li> </ul>	<p>Necessário adquirir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fitas coloridas;</li> <li>- Tapete de higienização para os pés;</li> <li>-Carrinho para transporte de alimentos/utensílios</li> </ul>
Higienização do refeitório	Refeitório	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes de iniciar a distribuição das refeições;</li> <li>- Após cada grupo de estudante terem realizado as suas refeições, será preciso</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>



		higienizar as mesas, bancos.			
Equipamentos de Proteção Individuais	Refeitório	Durante a distribuição dos preparos	Manipuladores de alimentos Equipe pedagógica Profissionais da limpeza Estudantes	<ul style="list-style-type: none"> <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>	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Touca descartável;</li> <li>- Máscaras descartável;</li> <li>- Luvas descartáveis;</li> <li>- Avental descartáveis;</li> </ul>
Utensílios	Refeitório	Durante a distribuição	Manipuladores de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todos alimentos sólidos devem ser servidos em pratos de vidro ou aço inox, como café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar, NÃO podendo utilizar pratos de plástico;</li> <li>- Já os alimentos líquidos devem ser servidos em copos descartáveis ou canecas de aço em inox ou vidro;</li> <li>- As frutas serão servidas pelo manipulador de alimentos.</li> <li>- Os talheres deverão ser entregues pelo manipulador de alimentos ao estudante</li> <li>- Em caso de repetição, o estudante deverá ser servido em novo prato e receber um novo talher.</li> </ul>	Necessário adquirir: <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> </ul>	Necessário adquirir: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bacias;</li> <li>- Lixeiras com pedal.</li> </ul>

				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;	
<b>DEMAIS AÇÕES</b>					
Atualização do Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padrão	Unidade Escolar	Antes da retomada às aulas	Nutricionistas	Adequar as normas e procedimentos considerando recomendações COVID 19	Não há necessidade de recursos financeiros
Capacitação de profissionais	Unidade Escolar/equipe SEPAT	Antes da retomada das aulas, durante o retorno	Manipuladores de alimentos (Cozinheiras efetivas e terceirizadas, nutricionistas, supervisores, fornecedores, demais profissionais da unidade escolar)	-Reunir a equipe a ser capacitada para o treinamento em boas práticas de manipulação voltados para o enfrentamento ao COVID - 19  -Definir dia, horário, forma, materiais, etc.  -Esclarecer dúvidas	Verificar se há necessidade de recursos financeiros
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 4.1: Esquema de organização DAOP Alimentação Escolar (Encaminhado Nutricionista PMF)**

#### TRANSPORTE ESCOLAR

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
--------------	------	--------	------	------	--------

Medidas gerais envolvendo veículos e passageiros	ASSL	Antes do retorno às aulas	Comissão de Retorno Motorista	<p>Redefinir número de passageiros por viagem garantindo distanciamento seguro;</p> <p>Demarcar lugares;</p> <p>Padronizar procedimentos de limpeza, higienização e controle temperatura e uso de máscaras</p>	<p>Aquisição de:</p> <p>Termômetro</p> <p>Borrifador</p> <p>Lixeira</p> <p>Pano multiuso</p> <p>Fita demarcadora</p> <p>Álcool gel</p> <p>R\$ 2.100,00</p>
Medidas voltadas aos prestadores de serviços	ASSL/Van	Antes do retorno às aulas Durante retorno	Assistente administrativo e financeiro Coordenação	<p>Orientação e treinamento motorista juntamente aos demais colaboradores da instituição descrito no quadro das medidas sanitárias;</p> <p>Notificação de casos suspeitos, imediatamente à coordenação</p>	Não Há necessidade de recursos financeiros
Medidas com foco nas famílias	ASSL	Antes do retorno às aulas	Coordenação	Realizar campanha de orientação, para uso de transporte próprio e recomendações e cuidados com a utilização de transporte escolar	Não há necessidade de recursos financeiros
Medidas cabíveis as autoridades fiscalizadoras	ASSL	Antes do retorno às aulas	Comissão de Retorno	Promover ações e intensificar operações de fiscalização e controle	Não há necessidade de recursos financeiros

				Verificar uso de EPIs e EPCs conforme recomendação sanitária	
--	--	--	--	--	--

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

**GESTÃO DE PESSOAS**

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Mapeamento de Grupos de Risco	ASSL	Antes da retomada das atividades presenciais e durante	Coordenação Auxiliar administrativo	Orientar quanto a apresentação de documentos comprobatórios  Diagnosticar quantidade de crianças e adolescentes e profissionais que se enquadram no grupo de risco	Não há necessidade de recursos financeiros
Organização do trabalho presencial e trabalho remoto	ASSL	Antes da retomada das atividades presenciais	Comissão de Retorno Coordenação	Planejar em conjunto com a coordenação pedagógica e educadoras/es procedimentos para atividades presenciais e remotas  Preparar material para atividades remotas e meio de chegar às crianças e adolescentes	Aquisição de material didático pedagógico, material de expediente e impressões  \$900,00
Acolhimento e Apoio Psicossocial	ASSL	Ao recomençar as	Comissão de Retorno	Preparar um ambiente acolhedor para	Não há necessidade

		atividades presenciais e durante o retorno		recepção da comunidade educativa  Promover campanhas motivacionais utilizando diferentes meios de comunicação  Prestar apoio psicossocial tanto às crianças, adolescentes, famílias e colaboradores	de recursos financeiros
--	--	--	--	---	-------------------------

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

#### TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Capacitação e formação da equipe que compõem Comissão de Retorno	ASSL	Assim que homologado o Plano de contingência	Diretora Educacional  Coordenadora	Reunindo a equipe de forma presencial para socialização e esclarecimentos	Não há necessidade de recursos financeiros
Participação Curso Livre PlanCon Edu para treinamento da equipe educativa para atualização do PlanCon atual e Planos de Ação	ASSL	Antes da retomada das atividades presenciais	Coordenadora  Auxiliar administrativo  Educadores (professores/as e oficinairos/as)	Reunindo equipe de forma presencial e disponibilizando acesso coletivo à plataformas digitais e equipamentos	Não há necessidade de recursos financeiros

Realização e Participação de simulados de mesa e de campo	ASSL	Antes da retomada das atividades presenciais	Comissão de Retorno	Realização online utilizando plataformas virtuais e de forma presencial	Não há necessidade de recursos financeiros
Realização de simulados de campo na Instituição	ASSL	Antes da retomada das atividades presenciais	Comissão de Retorno	Exercício realizado na instituição testando os planos de ação estabelecidos	Não há necessidade de recursos financeiros

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

### INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

O quê (ação)	Onde	Quando	Quem	Como	Quanto
Organizar Plano de Comunicação para orientar comunidade educativa sobre procedimentos alimentares, transporte, medidas sanitárias, questões pedagógicas, gestão de pessoas, treinamento/capacitação e finanças	ASSL	Antes da retomada das atividades presenciais  Durante retorno até atingir normalidade	Comissão de Retorno  Coordenação Educadores (professores/as e educadores/as)	Articular parcerias interinstitucionais  Utilizar diferentes meios de comunicação (mídias sociais, grupos de whatsapp, encontros virtuais...)  Estabelecer o tipo de comunicação a ser feita: aviso, alerta, newsletter...	Não há necessidade de recursos financeiros
Estabelecer o processo de comunicação entre a Comissão de Retorno, a	ASSL	Antes da retomada das atividades presenciais, durante	Comissão de Retorno  Crianças e adolescentes	Definir um fluxograma de informações	Não há necessidade de recursos financeiros

comunidade educativa, a comunidade externa e os meios de comunicação locais		período até o retorno definitivo	Famílias Instituições parceiras e do entorno		
---	--	----------------------------------	---	--	--

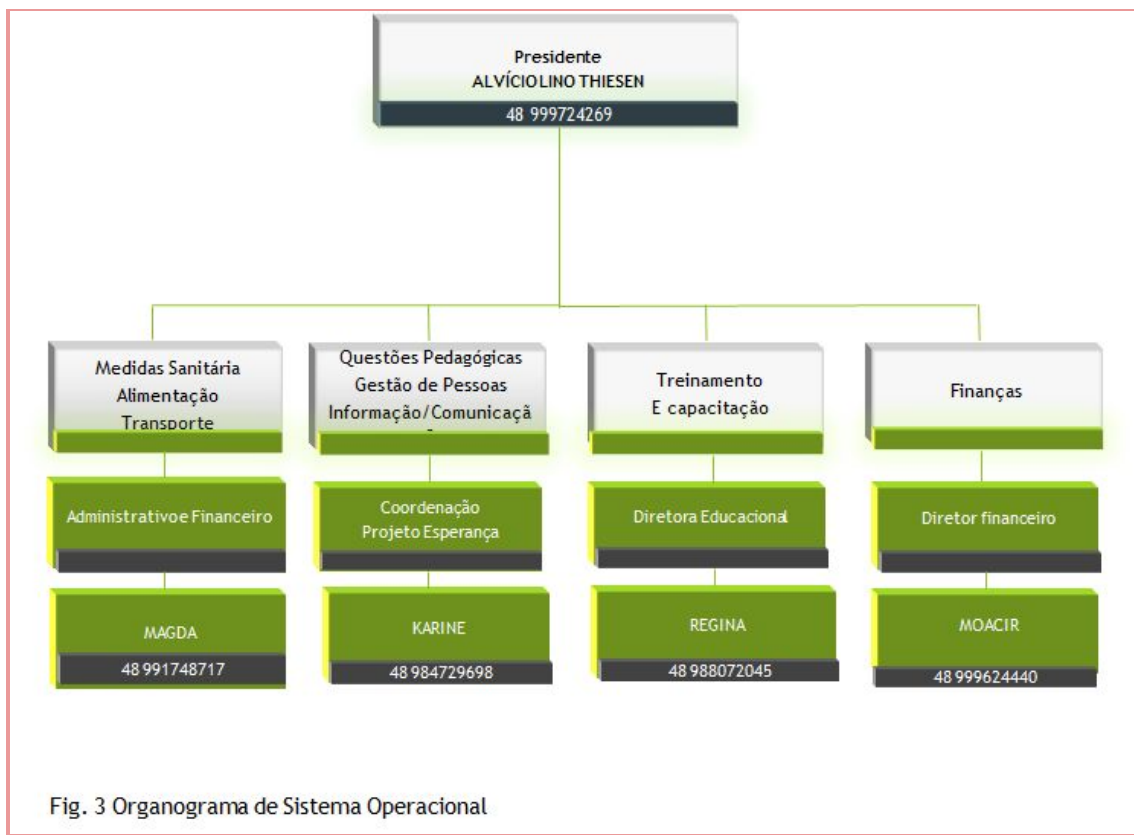
**Quadro 8: Esquema de organização DAOP Informação e Comunicação**

## **FINANÇAS**

No caso das instituições que possuem parceria com a Secretaria Municipal de Educação a aquisição dos materiais pode ser realizada adquiridos com os recursos da parceria, conforme o que foi autorizado pelo setor de prestação de contas para o cumprimento das medidas sanitárias contidas no documento “PROTOCOLO DE RETORNO DE VOLTA ÀS AULAS NO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS”.

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

A Assistência Social São Luiz adotou a seguinte estrutura de gestão operacional:



Cada uma das caixas no organograma deve ser devidamente numerada e identificada com telefone, e-mail, WhatsApp da pessoa com poder de decisão. Para facilitar pode-se criar um mural para comunicações, avisos, indicação dos responsáveis e contatos de emergência.

### 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;



c) informações variadas plausíveis provenientes de diversas fontes (crianças, adolescentes, pais/responsáveis, 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>	<b>Dispositivo</b>
Alvício Lino Thiesen	Presidente	48 999724269 thiesen.advogados@gmail.com	Atenção as indicações provenientes instituições hierarquicamente superiores e entidades de saúde  Recebimento de Relatórios dos responsáveis das Unidades de Gestão
Magda Albeche Camponogara	Assistente Administrativo/financeiro	48 991748717 mgd.asl19@gmail.com	Observação e controle de evidências (tosse persistente de alguém, queixa de sintomas compatíveis com COVID-19, medição de temperatura em casos suspeitos nos colaboradores e ou visitantes.
Karine Oara Zubatch	Coordenadora Projeto Esperança	48 984729698 karineoara@gmail.com	Atenção e coleta constante de informações variadas plausíveis

			provenientes de diversas fontes (crianças, adolescentes, pais/responsáveis, funcionários, autoridades locais, entidades representativas e acreditáveis)
Regina Panceri	Diretora Educacional	48 999310264 reginapanceri@gmail.com	Proposição de capacitações, simulados de ações e protocolos
Moacir	Diretor Financeiro	48 999624440 moacirfachin@gmail.com	Atenção a indicações provenientes de instituições hierarquicamente superiores e das entidades de saúde;

### 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 das atividades da instituição, 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.

O presente PLANO DE CONTINGÊNCIA para a COVID-19 é uma adaptação do Modelo de Plano de Contingência que foi elaborado e aprovado no âmbito do Comitê Técnico Científico da Defesa Civil do Estado de Santa Catarina. A presente adaptação foi elaborada para as instituições parceiras da educação do Município de Florianópolis de acordo com o modelo fornecido pelo Estado.