



Município de Presidente Prudente

**PLANO DE CONTINGÊNCIA DA ASSISTÊNCIA
SOCIAL DO ENFRENTAMENTO
À PANDEMIA – COVID-19:**

PARTE II

***PROCEDIMENTOS E CUIDADOS PARA RETORNO DE
ATIVIDADES PRESENCIAIS***



Presidente Prudente/SP

Dezembro

2020



GOVERNO DE
**PRESIDENTE
PRUDENTE**

ASSISTÊNCIA SOCIAL

PLANO DE PROCEDIMENTOS E CUIDADOS PARA RETORNO DE ATIVIDADES PRESENCIAIS DA

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL SAS/PRESIDENTE PRUDENTE/SP

O fazer profissional e os novos arranjos dos serviços

Aspectos Gerais

A COVID-19 é uma doença causada pelo coronavírus, denominado SARS-CoV-2, que apresenta um espectro clínico variado de infecções, na qual podemos destacar a presença de um quadro respiratório agudo, caracterizado por, pelo menos dois dos seguintes sintomas: sensação febril ou febre associada à dor de garganta, dor de cabeça, tosse, coriza até uma pneumonia severa. O intervalo de tempo entre a exposição ao vírus e o início dos sintomas é de 2 a 14 dias, sendo em média 5 dias.

Em crianças, além dos sintomas anteriores considera-se também a obstrução nasal, a desidratação e a falta de apetite (inapetência), já no caso dos idosos existem critérios específicos de agravamento como: síncope (desmaio ou perda temporária de consciência), confusão mental, sonolência excessiva e irritabilidade, sendo este último grupo considerado de risco, inclusive as pessoas que possuem doenças crônicas graves como: doenças cardiovasculares, diabetes ou doenças pulmonares.

A doença é transmitida pelo contato com pessoas infectadas por meio de toque do aperto de mãos, gotículas de saliva, espirro, tosse, catarro e objetos ou superfícies contaminadas (celulares, mesa, talheres, maçanetas, brinquedos, teclados de computadores e outros).

Diante disso, entre as medidas de prevenção para reduzir a possibilidade de transmissão estão lavagem frequente das mãos ou higienização com álcool em gel 70%, ao tossir ou espirrar, cobrir o nariz e boca com lenço ou com a parte interna do cotovelo, manter distância mínima de 1,5 metros entre pessoas em lugares públicos e de convívio social, higienizar com frequência o celular, brinquedos das crianças e outro objetos, não compartilhar objetos de uso pessoal como talheres, toalhas, pratos e copos, manter os ambientes limpos e bem ventilados e utilizar máscaras em todos os ambientes.

Tendo em vista o cenário apresentado no ano de 2020, frente à pandemia da COVID-19, houve suspensão das atividades presenciais. Para o ano de 2021, há previsão de retorno gradativo para as atividades presenciais realizadas com crianças, adolescentes, idosos e famílias. A proposta do retorno gradativo foi discutida no coletivo, sendo iniciada com 30% da capacidade dos espaços no primeiro trimestre, passando para 60% desta capacidade no segundo trimestre. A previsão de 100% será para o início do segundo semestre, nos diversos serviços

(diretos e indiretos) prestados pela Secretaria da Assistência Social. Desta forma, este material apresentado compõe um plano geral, o *Plano de Contingência da Assistência Social do Enfrentamento à Pandemia (Covid-19)*, que define procedimentos e cuidados para o enfrentamento da Covid-19 com protocolos de segurança, com estratégias e ações estruturadas em eixos. A organização destes serviços envolve tanto a população atendida, usuária da política pública da assistência social, assim como todos os profissionais os quais receberão orientações, informações, treinamento e acolhimento socioemocional visto que estes precisam de preparo e amparo para execução de suas funções com segurança e qualidade.

Tais procedimentos estão de acordo com as diretrizes sanitárias da Organização Mundial da Saúde (OMS), do Plano São Paulo, para retorno de atividades dos programas, projetos e serviços.

O Plano está organizado da seguinte forma:

- A) ESTRUTURAÇÃO DOS EIXOS CORRESPONDENTE A SERVIÇOS DIRETOS;**
- B) APRESENTAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS INDIRETOS;**
- C) REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS, PROTOCOLOS E INFORMAÇÕES.**

A) ESTRUTURAÇÃO DOS EIXOS CORRESPONDENTE A SERVIÇOS DIRETOS:

EIXO 1:

ACOLHIMENTO SOCIOEMOCIONAL DOS PROFISSIONAIS E USUÁRIOS DOS SERVIÇOS

Introdução: Este eixo apresenta o levantamento de ações e estratégias para o acolhimento socioemocional dos profissionais e usuários. Tanto os profissionais como os usuários dos serviços ofertados pela Assistência Social vivenciaram, neste período, medo da infecção em si, em seus familiares, incertezas dos recursos financeiros, ansiedade, insegurança e muitos outros fatores prejudiciais à saúde mental, inclusive situações de violência em suas diversas facetas. Neste momento de retorno gradativo das atividades presenciais, se faz necessário um olhar para o desenvolvimento socioemocional com foco na saúde mental em dois momentos:

1. O acolhimento socioemocional dos profissionais;
2. O acolhimento socioemocional dos usuários;

A mudança brusca da forma como concebemos o espaço de trabalho gerou impactos emocionais que não podem ser negligenciados e que foram motivados, em especial, por alguns fatores: distanciamento, ruptura das relações humanas, incertezas e mudança na oferta das seguranças socioassistenciais.

Faz-se necessário olhar para os seres humanos por detrás desses atores envolvidos na assistência social, pela oferta de um espaço para diálogo, expressão de emoções, tirar dúvidas e pedir ajuda para lidar com as dificuldades.

As principais atitudes de acolhimento socioemocional são a escuta, o apoio e o cuidado, de forma que, quando cuidamos de quem cuida, qualificamos a oferta aos usuários.

Assim, construindo um espaço de acolhimento do outro, abrimos a possibilidade para que todo profissional e usuário falem sobre como sua vida foi impactada pela pandemia de covid-19.

Objetivo: Minimizar as dores emocionais vivenciadas nesse período e que repercutirão por tempo indeterminado frente aos traumas e transtornos ocasionados pela Pandemia. Também busca potencializar as habilidades emocionais para o enfrentamento de tais prejuízos.

Procedimentos:

1. Aos Profissionais - Ações e Estratégias

ACOLHIMENTO SOCIOEMOCIONAL AOS PROFISSIONAIS	
AÇÃO	ESTRATÉGIA
Manter um canal aberto à escuta sigilosa, permanente e contínua através da implantação e/ou contratação de um Setor de Atendimento Psicossocial aos Profissionais;	Implantação de um Setor de Atendimento Psicossocial, formado por psicólogos disponíveis para atendimento específico aos profissionais da rede Socioassistencial.
Escuta aos profissionais do Serviço;	Propiciar espaços de diálogo, rodas de conversa e estudos compartilhados sobre experiências difíceis e bem sucedidas durante esse período.
Promover as competências socioemocionais tais como, capacidade de mediar conflitos, autoconhecimento, colaboração, empatia e solução de problemas.	Oferecer cursos de formação de mediadores para que as equipes possam auxiliar umas às outras.

2. Aos Usuários – Ações e Estratégias

ACOLHIMENTO SOCIOEMOCIONAL AOS USUÁRIOS	
AÇÃO	ESTRATÉGIA
Realizar acolhimento afetuoso e seguro;	Oferecer escuta aos usuários em todos os momentos que acessam o Serviço e entender que cada um carrega consigo medo, ansiedade, insegurança devido ao momento vivenciado.
Possibilitar o exercício de autonomia, para que estes consigam cuidar de si;	Realizar rodas de conversa, grupos de escuta, interação e diálogo entre os usuários e as equipes e assim possibilitar a expressão de sentimentos e emoções.
Disponibilizar com clareza e precisão as informações prestadas pelo Serviço a fim de evitar insegurança e incerteza;	Divulgação de informação nas mídias sociais e outros canais de comunicação, por meio de palestras informativas para pequenos grupos.
Ser empático em relação aos conteúdos que surgirão como, alterações diversas de comportamento, dificuldade de relação interpessoal, falta de regra e disciplina, dificuldade em manter uma rotina, surgimento de sintomas físicos e emocionais;	Oferecer escuta e encaminhamento para os Serviços Setoriais e da Rede Socioassistencial.
Sugerir atividades que possibilitem o alívio do estresse, a socialização, a interação entre pares;	Utilizar-se de técnicas de relaxamento, dinâmicas de socialização e convívio interpessoal em grupos agendados, palestras e reuniões.
Realizar os encaminhamentos necessários a todos os Serviços Setoriais e da Rede Socioassistencial.	Realizar reuniões periódicas com a equipe que possibilite uma leitura adequada dos problemas por meio de estudo de casos.

EIXO 2:

ACOLHIMENTO DAS DEMANDAS DOS USUÁRIOS E ARTICULAÇÃO DOS SERVIÇOS

Introdução: O Sistema Único de Assistência Social traz dentre suas diretrizes estruturantes a matricialidade sociofamiliar e a territorialização, que nesta temática se fazem pertinentes ao pensarmos no acolhimento das demandas e articulação dos serviços no retorno às atividades presenciais no âmbito da proteção social básica, especial de média e alta complexidade.

Objetivo: Acolher as demandas trazidas pelos usuários e oferecer respostas eficazes a partir da articulação com os serviços da rede socioassistencial e demais políticas públicas setoriais.

Procedimentos:

Estratégias	Ações
Identificação de demandas a partir das atividades coletivas dos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV);	Abordar temas nas atividades diárias que propiciem o despertar de questões presentes neste período de “isolamento”.
Busca por respostas diante das demandas apresentadas;	Sistematizar reuniões das equipes no âmbito do PAIF e/ou PAEFI; Articular entre os serviços da rede socioassistencial e demais políticas; Sistematizar reuniões de rede e acompanhamento articulado.
Identificação de demandas no atendimento individual e/ou coletivo do PAIF/PAEFI;	Articular entre os serviços da rede socioassistencial e demais políticas; Sistematizar reuniões de rede e acompanhamento articulado.
Identificação e busca ativa dos usuários que não retornaram às atividades presenciais.	Utilizar dos diversos meios de comunicação para contato com as famílias e com os demais serviços; Visitas domiciliares.

EIXO 3:

ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO E DE PROFISSIONAIS

Introdução: Considerando o retorno gradativo das atividades presenciais para o ano de 2021 e a necessidade de assegurar espaços promovendo segurança para usuários e profissionais, este eixo pretende levantar as necessidades de adequações da estrutura física dos locais de atendimento e estrutura de pessoal e material.

Objetivo: Identificar as adequações necessárias nos locais de atendimento, no que refere à estrutura física, material e estrutura de pessoal, proporcionando ambiente mais arejado, confortável, pensando na segurança dos profissionais e dos usuários que acessam serviços.

Procedimento: Foram listadas as mudanças necessárias e adequação da estrutura física dos locais de atendimento, estrutura de pessoal e material.

1. ADEQUAÇÃO DOS LOCAIS DE ATENDIMENTO

1.1. Estrutura Física

- Execução de reparos dos locais que possuem área externa (parte elétrica, telhas) (CRAS Cambuci);
- Conserto das portas sala do SCFV e cozinha (CRAS Sabará);
- Conserto de janelas SCFV (Sabará e Morada do Sol);
- Abertura de porta lateral para melhorar a ventilação do ambiente (SCFV CRAS Alexandrina e Morada do Sol);
- Trocas de janelas na recepção e salas de atendimentos (CREAS 1);
- Telas nas portas e janelas (todos locais que tem cozinha);
- Aquisição de armários para guarda de pertences dos funcionários (priorizar pessoal da cozinha);
- Reforma dos banheiros, (troca de box e conserto azulejos) (SAPRU);
- Instalação de interfone e portão eletrônico na entrada principal (reduzir o contato direto entre população e funcionários) SAPRU;

1.2. Estrutura Material

- Higienização periódica de ar condicionado (todos os locais);
- Protetor acrílico para sala de atendimento individual e famílias (todos locais);

Outras necessidades foram identificadas para melhoria das condições estruturais dos serviços, que serão efetivadas de acordo com a disponibilidade de recursos financeiros nos próximos períodos.

- Manutenção de persianas nas salas de SCFV (CRAS Sabará);
- Substituição de lousas SCFV (CRAS Sabará);
- Instalação de ar condicionado na sala de atendimento individual (CREAS 1 e 2)
- Instalação de ar condicionado em sala de atendimento coletivo (CENTRO POP);
- Aquisição de ventiladores de coluna (CREAS LA /PSC);
- Aquisição de ventiladores de parede (CENTRO POP);
- Aquisição de ventiladores de teto para quartos, sala de TV e cozinha (SAPRU, CRAS Morada do Sol);
- Construção de uma área ampla no fundo do CREAS 1 (estrutura com cobertura);
- Aquisição de equipamentos, compra de mesas e cadeiras (CENTRO POP)
- Instalação de toldo vertical (CRAS Cambuci);
- Climatizador (CRAS Morada do Sol);
- Tinta para isolamento térmico (local fechado com cobertura de telha Eternit) (CRAS Morada Sol);
- Aquisição Bebedouro industrial com torneira em latão cromado (CRAS Alexandrina e SAPRU);
- Necessidade de construção de espaço conforme diretrizes que atenda às demandas diárias da população em situação de rua do Centro POP: banho, alimentação, oficina, atendimentos técnicos.

1.3. Estrutura de Pessoal

Este item pretende apresentar, no quadro a seguir, a situação atual dos profissionais de acordo com o Decreto Municipal 30731/2020.

1.3.1. Lista de funcionários Ativos e Afastados

Local	Profissional	Total	Ativos	Afastados
Projeto Aquarela	Educador	6	2	4
	Escriturário	1	0	1
	Serviços Gerais	3	2	1
	Monitor	5	5	0
	Cozinheira	2	0	2
	Motorista	4	0	0
CRAS Alexandrina	Vigia Noturno	2	0	2
	Educador	1	1	0
	Psicólogo	1	1	0
	Escriturário	2	2	0
	Monitor	1	1	0
	Cadastrador	1	1	0
	Assistente Social	2	2	0
	Cozinheira	1	1	0
	Serviços Gerais	1	1	0
CRAS Augusto de Paula	Assistente Social	3	3	0
	Serviços Gerais	1	1	0
	Psicólogo	1	1	0
	Cadastrador	2	2	0
	Escriturário	2	2	0
	Educador social	1	1	0
CRAS Cambuci	Assistente Social	2	2	0
	Psicólogo	1	1	0
	Cadastrador	1	1	0
	Escriturário	2	2	0
	Serviços Gerais	1	1	0
CRAS Morada Sol	Assistente Social	3	3	0
	Psicólogo	1	1	0
	Escriturário	1	1	0
	Educador Social	3	3	0
	Monitor	1	1	0
	Cozinheira	2	2	0
	Cadastrador	1	1	0
	Serviços Gerais	1	1	0
	Vigia Noturno	1	1	0
CRAS Nochete	Assistente Social	2	2	0
	Psicólogo	1	1	0
	Educador Social	2	1	1
	Cadastradora	1	1	0
	Aprendiz	1	1	0
	Escrituraria	1	1	0
	Monitor	1	1	0
	Cozinheira	2	2	0
Serviços Gerais	2	1	1	

Local	Profissional	Total	Ativos	Afastados
CRAS Praça CEU	Assistente Social	2	2	0
	Psicólogo	1	1	0
	Escriturário	1	1	0
	Recepção	1	0	1
	Cadastradora	1	1	0
	Educador Social	2	1	1
	Serviços Gerais	2	2	0
	Vigia Noturno	3	3	0
	CRAS Sabará	Assistente Social	2	2
Psicólogo		1	0	0
Educador Social		1	0	1
Monitor		1	1	0
Cadastradora		1	1	0
Cozinheira		2	1	1
Serviços Gerais		3	2	1
CRAS Sudoeste		Assistente Social	1	1
	Educador Social	1	1	0
	Recepção	2	2	0
	Cadastrador	1	1	0
CREAS I	Assistente Social	5	5	0
	Psicólogo	4	4	0
	Educador Social	2	2	0
	Recepção	1	1	0
	Orientador Jurídico	1	1	0
	Monitor	1	1	0
	Escriturário	1	1	0
	Serviços Gerais	1	1	0
	CREAS II	Assistente Social	3	1
Psicólogo		3	3	0
Educador Social		2	2	0
Orientador Jurídico		2	2	0
Escriturário		1	1	0
Apoio		1	1	0
Serviços Gerais		1	0	1
CREAS LA/PSC		Assistente Social	2	1
	Psicólogo	1	1	0
	Ed. Social/Orientador Medidas	7	6	1
	Escriturário	1	1	0
	Serviços Gerais	1	1	0
CREAS POP	Assistente Social	2	2	0
	Psicólogo	1	1	0
	Cozinheira	2	0	2
	Escriturário	1	1	0
	Equipe Apoio	1	1	0
	Vigia	1	1	0
	Serviços Gerais	1	0	0

Local	Profissional	Total	Ativos	Afastados
SAPRU/ CAETANO	Assistente Social	1	1	0
	Psicólogo	1	1	0
	Escriturário	1	1	0
	Educador Social	1	1	0
	Cozinheira	5	3	2
	Motorista	1	1	0
	Serviços Gerais	6	5	1
	Monitor	3	3	0
	Apoio	1	0	1
	Recepção	2	1	1
	Vigia Diurno	2	2	0
	Vigia Noturno	8	8	0
	CONSELHO TUTELAR	Escriturário	1	1
Motorista		1	1	0
Conselheiros Tutelares		10	10	1
Serviços Gerais		2	1	1
SALA DOS CONSELHOS	Escriturário	1	1	0
	Serviços Gerais	1	1	0
SAS - SEDE	Assistente Social	5	5	0
	Psicólogo	2	2	0
	Nutricionista	1	1	0
	Professor	4	4	0
	Escriturário	6	6	0
	Educador Social	2	2	0
	Telefonista	3	1	2
	Serviços Gerais	7	6	1
	Diretoras de Departamentos	2	2	0
	Assessor de Secretaria	1	1	0
	Coordenadoria de gestão SUAS	1	1	0
	Motorista	7	5	2
	COORDENADORIAS IDOSO E DEFICIÊNCIA	Coordenador	2	2
Escriturário		1	0	1
Serviços Gerais		1	1	0

EIXO 4:

LEVANTAMENTO DE MATERIAIS

Introdução: Eixo responsável por realizar levantamento de materiais essenciais para uso dos profissionais e usuários dos serviços com o intuito de garantir um retorno às atividades e atendimentos presenciais dos usuários com segurança .

Objetivos: Pesquisar materiais essenciais para o enfrentamento da Covid-19 e aquisição para os serviços de atendimento da Assistência Social no município.

Procedimentos: Foram listados itens já adquiridos e os que estão em processo de compra para uso dos usuários e profissionais da Secretaria de Assistência Social, bem como materiais de prevenção, limpeza e higienização dos espaços.

1. MATERIAIS ADQUIRIDOS E PROCESSO DE COMPRA PARA OS USUÁRIOS:

1.1. Crianças e Adolescentes

- Máscaras de tecido 3D, com o logotipo do SCFV – Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e Brasão do Município de Presidente Prudente;
- Bisnagas com álcool em gel 70º 60ml, embalagem flip top transparente;
- Squeezes 500 ml com logo do SCFV – Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (Crianças e Adolescentes).

*** Kit de material individual para cada criança e adolescente contendo:**

- Borracha Branca pequena;
- Apontador para lápis com depósito;
- Pincel Chato nº 06;
- Pincel Chato nº 04;
- Caneta Hidrocor com 12 cores - grande;
- Régua Plástica Transparente 30 cm;
- Tesoura Escolar sem Ponta;
- Tinta Guache estojo com 6 cores;
- Caderno de Cartografia com 96 folhas Grande Espiral;
- Caderno Brochura com 96 folhas;
- Giz de Cera caixa com 12 cores;
- Lápis de cor caixa com 12 cores;
- Cola branca;
- Pasta com elástico.

1.2 Idosos e Famílias (PAIF - Proteção e Atendimento Integral à família)

- Máscaras de tecido 3D, com o logotipo do Brasão do Município de Presidente Prudente;
- Bisnagas com álcool em gel 70º 60ml, embalagem flip top transparente.

2. EPI - EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

2.1 Profissionais de apoio e cozinheiras(os)

- Máscaras descartáveis e de tecidos;
- Luvas Descartáveis;
- Luvas de borracha;
- Avental Impermeável;
- Sapato unissex na cor branca, cano baixo, bico anatômico, solado antiderrapante.

2.2 Profissionais que realizam visitas domiciliares

- Avental Descartável;
- Luva Descartável;
- Face Shield (Máscara proteção para o rosto de acrílico);
- Máscara descartável e de Tecido.

3. MATERIAL COMO MEDIDAS DE SEGURANÇA E PREVENÇÃO

- Termômetro para aferir a temperatura;
- Suporte Display Totem para álcool gel, acionamento por pedal;
- Tapetes Sanitizantes;
- Armários/Roupeiros;
- Bandejas para servir refeição;
- Fita de Demarcação de Solo;
- Prato descartável para servir lanche individual;
- Saquinho plástico para talheres.

3.1. Material de Limpeza e Higiene

- Álcool Líquido 70°;
- Álcool Gel 70°;
- Dispensadores de álcool gel e sabonete líquido;
- Sabonete Líquido;
- Papel Toalha;
- Água Sanitária;
- Sabão em pó;
- Sabão em pedra;
- Esponja dupla face;
- Esponja de aço.

EIXO 5:

ORGANIZAÇÃO DE PROTOCOLO PARA AS ATIVIDADES PRESENCIAIS

Introdução: Este eixo pretende sinalizar e orientar os Protocolos Setoriais da Secretaria de Assistência Social, incluindo Organizações da Sociedade Civil que ofertam serviços de forma indireta. Estes protocolos foram elaborados tendo como referência as orientações do Plano São Paulo e sanitárias a fim de subsidiar a reorganização, de forma gradativa, do funcionamento dos equipamentos e serviços socioassistenciais, de forma a possibilitar uma boa recepção e atendimento adequado pelos profissionais, considerando as demandas da população e o cenário epidemiológico do município. Assim, é necessário pensar em subsectores, que orientem sobre o distanciamento social, higiene pessoal, limpeza e higienização de ambientes, protocolos profissionais, adotando protocolo seguro, além de organizar folhetos e cartilhas informativas que vão subsidiar os trabalhos nos equipamentos e serviços.

Objetivo: Elaborar protocolos baseados em orientações do Plano São Paulo e nas orientações sanitárias da Organização Mundial da Saúde.

Procedimentos: Os procedimentos abaixo relacionados são direcionados a todos os equipamentos e serviços, projetos e programas que compõem a Política de Assistência Social do município.

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

- Manter o distanciamento de 1,5 metros entre os pares;
 - Organizar a recepção das crianças adolescentes idosos e famílias, de forma a manter o distanciamento de 1,5 metros entre elas;
 - Organizar o uso do banheiro, de forma a não haver aglomeração no local;
 - Os intervalos para as refeições café da manhã/ tarde, almoço e jantar devem ser feitos com revezamento de turmas em horários alternados, respeitando o distanciamento de 1,5 metros entre as pessoas, para evitar aglomerações;
 - Objetos de uso pessoal, como copos e talheres, não devem ser compartilhados sem que esteja devidamente higienizado conforme Procedimentos de Higienização de Utensílios;
 - Utilizar marcação no piso, carteiras, bancos de refeitório, salas de espera, recepção, salas de reuniões, salas de atendimento, cadeiras, entre outros espaços de uso coletivo para sinalizar o distanciamento de 1,5 metros;
 - Não permitir a permanência de pessoas sintomáticas da COVID-19 nos espaços;
 - Adotar atividades remotas não presenciais combinados ao retorno gradual das atividades presenciais;
 - Livros, brinquedos e outros materiais podem ser utilizados mediante as seguintes regras:
 - a) Separar um local para recebimento de material devolvido;
 - b) Receber o material sempre com luvas;
 - c) Após o período de 5 dias, usar EPI, higienizar com álcool 70% e papel toalha, descartando o papel toalha em seguida;
 - d) Liberar o uso após higienização.
-
- Atividades físicas e ou recreativas devem ser realizadas ao ar livre, sem o uso de objetos compartilhados, mediante cumprimento do distanciamento de 1,5 metros;
 - As atividades realizadas em salas podem ser realizadas desde que seja cumprido o distanciamento de 1,5 metros e demais diretrizes aplicáveis deste protocolo, sobretudo higienização de espaços e equipamentos;
 - Evitar que pais, responsáveis ou qualquer outra pessoa de fora, entre no espaço em que esteja acontecendo a atividade, salvo questões de necessidade e autorizado por um profissional responsável local;
 - Organizar os participantes dos serviços de convivência (crianças e adolescentes) em grupos fixos e em sistema de rodízios de forma a garantir a participação de todos os atendidos 2 vezes por semana, respeitando o distanciamento de 1,5 metros, de acordo com a capacidade das salas e fluxo local;
 - Organizar os participantes dos demais serviços respeitando o distanciamento de 1,5 metros, de acordo com a capacidade das salas e fluxo local;

- Usuários que fazem parte do grupo de risco devem ficar em casa e receber atendimentos remotamente;
- Só retirar a máscara no momento de se alimentar;
- Permanecer nesses ambientes pelo menor tempo possível;
- Todos devem usar máscara de forma adequada **(anexo/referência 5 e 11)**;
- Eventos presenciais como feiras, palestras, seminários, festas, datas comemorativas assembleias, competições e campeonatos esportivos, não deverão ser realizados.

2.0. HIGIENE PESSOAL

- Ao adentrar o espaço fazer uso do tapete sanitizantes e álcool gel orientado por profissional da unidade;
- Lavar as mãos conforme as orientações de segurança sanitária **(anexo/referência 5 e informações no eixo 6, item 2.2)** e higienizar ao chegar na unidade, após cada atividade, antes e após as refeições;
- Álcool em gel 70% ao entrar e sair da unidade e antes das refeições
- Usar máscara dentro da unidade, no transporte coletivo e em todo o percurso de casa até a unidade **(anexo/referência 5 e 11)**;
- Ao tossir ou espirrar, cubra nariz e boca com lenço ou com o braço, e não com as mãos **(anexo/referência 3, 5 e 7)**;
- Evite tocar olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas. Se tocar, lave sempre as mãos como já indicado **(anexo/referência 3 e 7)**;
- Evite abraços, beijos e apertos de mãos. Adote um comportamento amigável sem contato físico **(anexo/referência 3)**;
- Usar sua garrafinha de água individualizada. Caso a água seja fornecida em bebedouros ou filtros de água, cada um deve ter seu próprio copo, não encostar o copo/garrafa na torneira;
- Desativação dos bebedouros de disparo direto na boca;
- Orientar a lavagem de mãos ou higienização com álcool em gel 70% após tossir, espirrar, usar o banheiro, ou tocar em objetos compartilhados, tocar em superfícies de uso comum, e antes e após a colocação da máscara **(anexo/referência 5 e 11)**;
- Não compartilhar objetos **(anexo/referência 3)**;
- Evitar o uso de ventilador e ar condicionado. Caso o ar condicionado seja a única opção de ventilação, que este esteja limpo, com a manutenção adequada;
- Verificar a temperatura da pessoa diariamente, caso a temperatura esteja acima de 37,5°C, comunicar os responsáveis e orientar o retorno para casa e a busca de atendimento médico. A pessoa deverá aguardar em local isolado dos demais até a chegada do responsável.

3.0 LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

- Orientar os as pessoas a observar a situação de higiene das mesas, carteiras, cadeiras, computadores, equipamentos e utensílios antes da utilização;

- Orientar as pessoas a manterem os espaços limpos e organizados; Sempre que utilizarem materiais de uso comum, como brinquedos, material de atividade física, entre outros, deixar organizado para facilitar a higienização;

- Aferir a temperatura das pessoas a cada entrada na unidade; Utilizar preferencialmente termômetro sem contato (Infravermelho). Em caso de aparelho digital, fazer a higienização antes e depois do uso;

4.0 PROFISSIONAIS EM GERAL QUE ATUAM NA POLÍTICA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

4.1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

- Manter o distanciamento de 1,5 metros entre as pessoas e sempre que possível, utilizar marcação no piso para sinalizar o distanciamento;

- Organizar formas diferenciadas de encaminhar os usuários, cumprindo o distanciamento de 1,5 metros;

- Manter um profissional para organizar as idas dos usuários ao banheiro a fim de evitar aglomerações;

- Organizar a entrada e saída nos espaços para evitar aglomerações;

- O uso de salas de atividades, salas de reuniões deve se limitar a grupos pequenos e respeitar o distanciamento de 1,5 metros entre as pessoas de acordo com a capacidade das salas;

- Eventos presenciais como feiras, palestras, seminários, festas, e datas comemorativas não poderão ser realizados;

- Adotar atividades remotas não presenciais, combinado ao retorno gradual das atividades presenciais;

- Livros, brinquedos e outros materiais podem ser utilizados mediante as seguintes regras:

a) Separar em local para recebimento de material devolvido;

b) Receber o material sempre com luvas;

c) Após o período de 5 dias, usar EPI, higienizar com álcool 70% e papel toalha, descartando o papel toalha em seguida;

d) Liberar o uso após higienização.

- Atividades físicas e ou recreativas devem ser realizadas ao ar livre, sem o uso de objetos compartilhados, mediante cumprimento do distanciamento de 1,5 metros;

- As atividades em salas podem ser realizadas desde que seja cumprido o distanciamento de 1,5 metros e demais diretrizes aplicáveis deste protocolo, sobretudo higienização de espaços e equipamentos;

- Priorizar atividades ao ar livre;

- Ter um profissional de referência para os encaminhamentos necessários, caso algum usuário ou profissional apresente sintomas;

4.2. HIGIENE PESSOAL

- Ao adentrar o espaço fazer uso do tapete sanitizantes e álcool gel;
- Lavar as mãos conforme as orientações de segurança sanitária **(anexo/referência 5 e informações no eixo 6, item 2.2)** com água e sabão e higienizar com álcool em gel 70% ao entrar e sair da unidade antes e depois das refeições, após cada atividade;
- Usar máscara dentro da unidade, no transporte coletivo e em todo o percurso de casa até a unidade **(anexo/referência 5)**
- Lavar as mãos ou higienizar com álcool em gel 70% após tossir, espirrar, usar o banheiro, tocar em dinheiro, manusear alimentos prontos ou in natura, manusear lixo ou objetos de trabalho compartilhados, tocar em superfícies de uso comum e antes e após a colocação da máscara;
- Fazer uso dos EPIs de acordo com cada tipo de atividade, principalmente para atividades de limpeza, retirada e troca do lixo, manuseio e manipulação de alimentos, objetos e visitas domiciliares;
- Fornecer alimentos de modo individualizado. Caso a água seja fornecida em galões, purificadores, bebedouros ou filtros de água, cada um deve ter seu próprio copo;
- Não utilizar objetos compartilhados que não sejam higienizados antes do uso; **(anexo/referência 3);**
- Ao tossir ou espirrar, cubra nariz e boca com lenço ou com o braço e não com as mãos **(anexo/referência 3 e 5);**
- Evite tocar olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas. Se tocar, lave sempre as mãos como já indicado **(anexo/referência 3 e 7);**
- Evite abraços, beijos e apertos de mãos. Adote um comportamento amigável sem contato físico **(anexo/referência 3);**
- Incentivar a lavagem de mãos ou higienização com álcool em gel 70% após tossir, espirrar, usar o banheiro, ou tocar em objetos compartilhados, tocar em superfícies de uso comum, e antes e após a colocação da máscara **(anexo/referência 7);**
- Evitar o uso de ventilador e ar condicionado. Caso o ar condicionado seja a única opção de ventilação, que este esteja limpo, com a manutenção adequada;
- Verificar a temperatura diariamente, caso a temperatura esteja acima de 37,5°C, orientar o retorno para casa e a busca de atendimento médico;
- Separar uma sala ou uma área para isolar pessoas que apresentem sintomas até que possam voltar para casa;
- Orientar e monitorar o uso do tapete sanitizantes;
- Observar se os usuários estão fazendo o uso correto das máscaras **(anexo/referência 11);**
- Todos os profissionais deverão adotar uma postura de vigilância em relação ao comportamento dos usuários sobre distanciamento social, para lavar das mãos, uso de materiais, garrafinhas de água, uso correto e fluxo no banheiro;

4.3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

- Higienizar as salas de atividades de reuniões, auditórios, atividades socioeducativas e particularmente, as superfícies que são tocadas por muitas pessoas (grades, cadeiras, mesas de refeitórios, carteiras, puxadores de porta e corrimões), antes do início de cada atividade e em turnos sempre que necessário **(anexo/referência 13)**;

- Higienizar os banheiros, lavatórios e vestiários antes e após o uso e no mínimo, a cada três horas ou quando houver necessidade;

- Remover o lixo no mínimo três vezes ao dia e descartado com segurança, conforme disposto no Comunicado CVS-SAMA 07/2020 **(anexo/referência 13)**;

- Manter os ambientes bem ventilados com as janelas e portas abertas, evitando o toque nas maçanetas e fechaduras;

- Evitar o uso de ventilador e ar condicionado. Caso o ar condicionado seja a única opção de ventilação, verificar se estão limpos;

4.4. COMUNICAÇÃO

- Comunicar os usuários sobre o calendário de retorno e os protocolos com, no mínimo, sete dias de antecedência;

- Produzir materiais de comunicação para distribuição aos usuários dos serviços com explicações de fácil entendimento sobre a prevenção da COVID-19; (anexos a esse documento);

- Demonstrar a correta higienização das mãos e comportamentos positivos de higiene;

- Incentivar a higienização frequente e completa das mãos, conforme indicações sanitárias;

- Respeitar o distanciamento de 1,5 metros no atendimento ao usuário e em caso de alta demanda, recomenda-se o agendamento prévio;

- Priorizar o atendimento ao público por canais digitais (telefone, aplicativo ou online) e/ou agendados;

- Fixação de cartazes com orientações sobre a prevenção à COVID-19 em locais visíveis;

4.5. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE

- Caso a temperatura esteja acima de 37,5°C, orientar o retorno para casa e a busca de atendimento médico se necessário;

- Não permitir a permanência de pessoas sintomáticas para COVID-19 nas unidades;

- Aferir a temperatura das pessoas a cada entrada na unidade; Utilizar preferencialmente termômetro sem contato (Infravermelho). Em caso de aparelho digital, fazer a higienização antes e depois do uso;

- Orientar profissionais a aferir a temperatura corporal antes da entrada e saída dos serviços caso a temperatura esteja acima de 37,5°C, a recomendação é ficar em casa;

- Separar uma sala ou uma área para isolar pessoas que apresentem sintomas até que possam voltar para casa;
- Ter um profissional de referência para os encaminhamentos necessários, caso algum usuário ou profissional apresente sintomas;
- Pessoas que fazem parte do grupo de risco devem ficar em casa e realizar as atividades remotamente;

EIXO 6 :

ALIMENTAÇÃO NA REDE SOCIOASSISTENCIAL

Introdução: a elaboração deste protocolo foi baseado em diretrizes e orientações da vigilância sanitária, sendo direcionado aos manipuladores de alimentos como medidas de prevenção e controle a serem implementados para reduzir ou evitar os riscos de transmissão do COVID 19 e a contaminação dos alimentos por microorganismos. Entretanto, mesmo que os alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão do COVID-19, considera-se importante seguir as boas práticas de higiene de forma a garantir a segurança sanitária dos alimentos e também esta prática contribui na redução da transmissão direta do vírus entre as pessoas.

Objetivo: Orientar os manipuladores de alimentos sobre a importância da implementação das boas práticas de higiene (**anexo/referência 14**); de acordo com as normativas da legislação sanitária para enfrentamento da COVID-19.

Procedimentos:

1. MEDIDAS DE PROTEÇÃO

- Verificação da disponibilidade de sabonete, álcool em gel 70% e papel toalha descartável e não reciclado em quantidade suficiente para adequada higienização das mãos com abastecimento dos dispensers;
- Verificação com frequência o reabastecimento dos dispensers de álcool, sabonete, papel;
- Verificação do funcionamento das lixeiras com acionamento por pedal e distribuição nos pontos de utilização;
- Verificação da quantidade de utensílios para atender à alimentação nos turnos de distribuição, de forma a garantir que a higienização seja realizada adequadamente;
- Uso de luvas descartáveis para montagem do prato.

1.2. Orientação aos profissionais sobre higiene pessoal e saúde dos manipuladores

As informações até o momento apontam que o novo coronavírus é transmitido de pessoa para pessoa, pelo contato próximo. Por isso, as orientações para os manipuladores de alimentos envolvem as condições para diminuir ou evitar este tipo de transmissão e protegê-los durante sua rotina de trabalho. Os manipuladores de alimentos são as pessoas que entram em contato direto ou indireto com os alimentos nos locais onde os mesmos são processados. As orientações são as seguintes:

- Os manipuladores de alimentos devem redobrar os cuidados com a sua higiene pessoal, com a higiene do local de trabalho e com a higiene dos alimentos;
- Ficar, no mínimo, a 1,5 metro de distância, se possível, dos outros funcionários;
- Usar máscara no rosto, cobrindo boca e nariz. A máscara deve ser trocada quando se tornar fonte de exposição por exemplo: cair no chão, rasgar, perfurar, estiver úmida/molhada, com sujeira aparente, danificada, dificultando a respiração ou a cada 2-3 horas **(anexo/referência 11)**;
- Manter o ambiente de trabalho sempre limpo;
- Higienizar as mãos com muita frequência (ao voltar do banheiro, tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz, coçar os olhos ou tocar a boca, trocar de tarefa ou serviço ou de alimento a ser manipulado, tocar em objetos como celular, chaves, maçanetas, dinheiro ou latas de lixo, retornar ao setor de trabalho após os intervalos de descanso ou de lanche, etc.);
- Não falar sem necessidade, não cantar, assobiar e não comer enquanto estiver preparando as refeições;
- Deve-se fazer o aumento e/ou divisão dos turnos de trabalho dos funcionários, quando for necessário e aplicável;
- Os cuidados quanto à saúde e higiene dos manipuladores abrangem aqueles já orientados para as demais doenças, conforme descrito na legislação vigente, e aqueles específicos para COVID19, que se aplicam a todos os funcionários da unidade;
- Vale ressaltar que indivíduos portadores do novo coronavírus, ainda que assintomáticos, podem ocasionar a contaminação direta ou cruzada por meio de equipamentos, bancadas e utensílios ao tossir ou espirrar;
- Aqueles que apresentarem sintomas gastrointestinais ou respiratórios não devem manipular alimentos, sejam esses sintomas relacionados à COVID-19 ou não. O trabalhador infectado ou com suspeita de COVID-19 (febre, tosse, dor de garganta, cefaléia, dificuldade para respirar, entre outros) deverá comunicar à direção ou aos seus superiores, e será afastado do trabalho até o término dos sintomas (recomenda-se mínimo de 14 dias). Além disso, é importante assegurar as medidas de desinfecção do ambiente, equipamentos e superfícies do local de trabalho do manipulador de alimentos com diagnóstico ou suspeita da COVID-19.

Alerta-se que os demais trabalhadores que mantiveram contato próximo ao funcionário doente durante esse período devem ser considerados suspeitos de também estarem contaminados.

● Portanto, merecem receber atenção nos dias seguintes (observar e acompanhar os sinais e sintomas). E para aqueles que souberem ter entrado em contato com portadores sintomáticos ou assintomáticos devem comunicar de imediato ao responsável que adotará medidas de segurança. Por meio da identificação imediata de casos de COVID-19 e do afastamento do ambiente de trabalho, pode-se garantir a redução da transmissão pessoa a pessoa e a continuidade do trabalho na unidade escolar.

O manipulador de alimentos **deve estar atento ao asseio pessoal**, tais como:

- Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- Manter os cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes;
- Manter a barba e bigode aparados;
- Não usar colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar perigo de contaminação dos alimentos, de transmissão do coronavírus ou de acidentes de trabalho;
- Usar uniformes limpos, bem conservados, completos, apropriados para a sua atividade, sem bolsos acima da cintura e levados para unidade protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada;
- Utilizar calçados totalmente fechados e antiderrapantes;
- Não carregar objetos no uniforme, exceto o crachá para sua identificação e aqueles necessários ao desenvolvimento das suas atividades. Os crachás devem ser afixados de forma a evitar o risco de acidentes e os demais objetos devem ser mantidos nos bolsos inferiores;
- Aparelhos celulares não devem ser usados nas áreas onde há manipulação de alimentos. Como forma de reduzir a disseminação da COVID-19, recomenda-se que todos os trabalhadores da unidade realize a limpeza e desinfecção dos celulares com panos ou papéis descartáveis embebidos levemente em álcool 70%;
- Usar os uniformes somente nas dependências da unidade durante a jornada de trabalho;
- Trocar diariamente o uniforme completo (calça, camisa, touca/rede e avental);
- Guardar os uniformes sujos em local específico, em embalagem fechada e não colocar os sapatos em contato com os uniformes;
- Nos casos emergenciais ou de contaminação acidental do uniforme, substituir prontamente e, se necessário, realizar a higienização corporal;
- No caso de espirrar ou tossir, trocar a máscara;
- Manter a frequência da higienização das mãos em intervalos de no máximo 1 hora;

Durante a manipulação de alimentos (**anexo/referência 11**) os funcionários

NÃO DEVEM:

- Cantar, assobiar, tossir, espirrar, bocejar, falar em excesso, rir sobre os alimentos;
- Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- Experimentar alimentos diretamente das mãos;
- Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;
- Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- Tocar nos olhos, nariz, boca e máscara;
- Compartilhar itens pessoais de trabalho, por exemplo: copos, talheres, uniformes, equipamentos de proteção e máscaras, canetas e lápis.

2. HIGIENE DAS MÃOS

2.1 Resultados Esperados:

Os procedimentos de antissepsia frequente das mãos devem ser adotados pelos manipuladores de alimentos, higienizadas por meio de aplicação de água e sabão líquido ou antisséptico a fim de remover os microorganismos que colonizam as camadas superficiais da pele, assim como o suor, a oleosidade e as células mortas.

A lavagem cuidadosa e frequente das mãos deve ocorrer quando houver manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas. Assim que o manipulador chegar ao trabalho, ao utilizar sanitários; tossir, espirrar ou assuar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro, lavar as mãos corretamente e fazer o uso do álcool em gel 70%.

2.2. Descrição da lavagem das mãos (anexo/referência 5)

- Abrir a torneira e molhar as mãos, evitando encostar-se na pia;
- Aplicar na palma da mão quantidade suficiente de sabão líquido ou solução anti-séptica para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante);
- Ensaboar as palmas das mãos, friccionando-as entre si;
- Friccionar a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa;
- Entrelaçar os dedos e friccionar os espaços interdigitais;

- Esfregar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem e vice-versa;
- Friccionar o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda, utilizando-se movimento circular e vice-versa;
- Passar as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha, fazendo movimento circular e vice-versa;
- Esfregar o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando movimento circular e vice-versa;
- Enxaguar as mãos, retirando os resíduos de sabão, no sentido dos dedos para os punhos. Evitar contato direto das mãos ensaboadas com a torneira;
- Secar as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos;
- Fechar a torneira utilizando o mesmo papel que enxugou as mãos e, após, desprezá-lo no lixo de resíduos comuns;
- Se tiver disponível álcool 70%, passe-o nas mãos e antebraço e deixe secar naturalmente.

2.3 Técnica de Higienização das Mãos (anexo/referência 5)



3 USO DE LUVAS E MÁSCARAS

3.1. Uso de máscara (anexo/referência 11 e 17)

Sabe-se que o vírus da COVID-19 é transmitido de pessoa a pessoa por gotículas respiratórias produzidas quando uma pessoa infectada tosse ou espirra e por contato com superfícies ou objetos contaminados, onde o vírus pode ficar por horas ou dias, dependendo do tipo de material. Diante disso, o uso de máscaras

pelos manipuladores é obrigatório enquanto durarem as medidas de enfrentamento da COVID-19 e devem ser usadas da seguinte maneira:

- Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara de proteção respiratória de uso não profissional durante toda a jornada de trabalho e deve-se realizar a troca na frequência necessária;
- As máscaras devem ser trocadas sempre que estiverem úmidas, com sujeira aparente, danificadas (rasgadas e/ou perfuradas), dificultando a respiração ou a cada 2-3 horas;
- As máscaras confeccionadas com TNT podem ser danificadas durante o processo de higienização e por isso nunca devem ser reutilizadas;
- As máscaras confeccionadas em tecidos (algodão ou mistos) podem ser reutilizadas, mas devem ser higienizadas diariamente;
- As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz do manipulador;
- Os cuidados com a colocação e retirada da máscara precisam ser respeitados. Ao vesti-la, a pessoa deve segurar pelos elásticos e acomodar nela todo o queixo, boca e nariz. Na retirada, o processo também se dá por meio das alças, sem tocar na frente da máscara, caso isso ocorra, devem lavar as mãos com água e sabonete líquido imediatamente.

3.2. Uso de Luvas

As autoridades sanitárias recomendam o uso das luvas em atividades muito específicas, principalmente com o objetivo de evitar o contato direto das mãos com alimentos prontos para o consumo, em substituição aos utensílios, como pegadores e deve-se utilizar nas seguintes situações:

- Manipulação de alimentos prontos para consumo (higienizados ou após tratamento térmico);
- No momento de servir a refeição ou montagem do prato.

ATENÇÃO: O uso de luvas, máscaras, óculos ou qualquer outro EPI não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotados, como a higienização frequente e correta das mãos, a utilização incorreta (conforme orientações acima) pode facilitar a transmissão da COVID-19 e a contaminação dos alimentos.

4 HIGIENE EDIFICAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS (anexo/referência 11)

- Recomenda-se atenção à rotina de limpeza e desinfecção das edificações, equipamentos e utensílios, incluindo as vias de acesso a área externa da cozinha;

- Sugere-se aperfeiçoar os procedimentos de higienização de superfícies em que há maior frequência de contato, como: maçanetas das portas, corrimãos, mesas, cadeiras e etc. As unidades devem redobrar seus esforços de limpeza e desinfecção visando controlar quaisquer riscos de contaminação;
- A legislação determina que ao menos, imediatamente após o término do trabalho, devem ser limpos cuidadosamente: o chão incluindo o deságue; as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos;
- Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade (leia o rótulo) e devem estar regularizados pela Anvisa. Para a limpeza podem ser indicados: os detergentes; limpadores multiuso que são desengordurantes; limpa vidros (que são à base de álcool) e o álcool;
- Para desinfecção das superfícies, podem ser utilizados, por exemplo: solução de hipoclorito a 1%, ou seja, água sanitária na diluição recomendada no rótulo, álcool 70% líquido (seguir a orientação do rótulo);
- A unidade deve ter lavatórios/ pias com dispensador de sabonete líquido, suporte com papel toalha, lixeira com tampa com acionamento por pedal e/ ou dispensadores com álcool em gel 70% em pontos de maior circulação (recepção, corredores e refeitório);

4.1. Procedimento para Higienização de Utensílios, Equipamentos e Superfícies sem contato com Alimentos

- Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- Enxaguar ou retirar o detergente neutro com pano descartável úmido;
- Passar pano descartável limpo para secar;
- Utilizar hipoclorito de sódio a 0,1% ou solução clorada 1000 ppm (2 ½ colheres de sopa de água sanitária diluídas em um 1 litro de água) diretamente nas superfícies, equipamentos ou utensílios ou em um pano multiuso, limpo e seco para esfregar;
- Deixar secar naturalmente.

IMPORTANTE:

- Frequência: 1 vez ao dia e sempre que houver necessidade;
- Cuidado ao higienizar equipamentos eletrônicos;
- O uso frequente de álcool 70% pode ressecar a superfície dos equipamentos eletrônicos;
- Realizar a desinfecção das mesas e cadeiras após uso;
- Os objetos frequentemente tocados, por exemplo, interruptores de luz, maçanetas, corrimãos, mesas de escritório, telefones, teclados, podem ser desinfetadas com álcool 70% ou desinfetantes de uso doméstico;
- Para superfícies como pisos e paredes, entre outras, use luvas descartáveis para limpeza e desinfecção. As luvas devem ser descartadas após o uso e orientar-se a lavagem das mãos imediatamente;
- É orientado que os ambientes estejam sempre bem ventilados e arejados;

4.2. Procedimento para Higienização de Utensílios, Equipamentos e Superfícies em contato com Alimentos

- ❖ Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade **(leia o rótulo)**.

É necessário:

- Aumentar a frequência de higienização de bancadas e superfícies, em intervalos de 3 horas ou menos, se necessário;
- Permitir a ventilação natural, respeitando os cuidados previstos na legislação sanitária vigente no que diz respeito às barreiras físicas que impeçam o acesso de insetos;
- A limpeza deve ser realizada com água e detergente neutro, e a desinfecção usando a solução clorada a 200 - 250 ppm, álcool a 70% ou ação do calor;

4.2.1 Utensílios:

- Esfregar com esponja (fibração ou escova própria para esse fim), água e detergente neutro;
- Enxaguar com água corrente;
- Imergir por 10 minutos em solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água);
- Enxaguar com água corrente;
- Deixar secar naturalmente;
- Em desinfecção por calor ou em máquinas de lavar-louças devem ser atingidas as seguintes temperaturas:
 - Durante a lavagem: 55°C a 65°C;
 - Durante o enxágue: 80°C a 90°C.

4.2.2 Equipamentos

- ❖ Desligar o equipamento da tomada;

Partes móveis:

- Remover e colocar de molho em água e detergente neutro;
- Esfregar com escova ou esponja (de acordo com o tipo de equipamento);
- Enxaguar com água;
- Imergir por 10 minutos em solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
- Deixar secar naturalmente.

Partes fixas:

- Remover os resíduos sólidos;
- Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- Remover a espuma com pano descartável úmido;
- Borrifar álcool 70% ou solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
- Deixar secar naturalmente.

4.2.3 Superfícies

- Remover os resíduos sólidos;
- Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- Enxaguar com água ou passar pano descartável úmido;
- Passar pano descartável limpo para secar;
- Borrifar álcool 70% ou solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
- Deixar secar naturalmente.

5 Recebimento, Higienização da Matéria-prima, Ingredientes e Embalagens e Armazenamento

5.1. Recebimento

O recebimento de alimentos requer extrema atenção, e seguindo os requisitos solicitados pela legislação vigente é possível manter o controle microbiológico, e garantir a qualidade dos alimentos, evitando assim possíveis contaminações, que podem acarretar em dano à saúde, bem como a contaminação pela COVID-19. Os passos abaixo devem ser rigorosamente seguidos:

- Observe se os carros são apropriados e higienizados;
- O recebimento dos alimentos deve ocorrer em área protegida de chuva, sol e que esteja limpa, de acordo com a recomendação da higiene das edificações, bem iluminada e livre de pragas;
- Observe se os entregadores estão com o uniforme limpo e utilizando máscara. Os entregadores devem realizar a higienização correta das mãos antes de manusearem os produtos, mercadorias, materiais e objetos a serem recebidos;
- Se possível, o entregador não deverá entrar na cozinha;
- No momento do recebimento manter a distância mínima de 1,5 metros dos entregadores;
- Evitar colocar os insumos na bancada de preparo, ou caso utilizar a bancada, fazer posteriormente a sua higienização (água sanitária e/ou álcool 70%);
- As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras;

- Rejeite alimentos ou produtos que estejam com prazo de validade vencido, que não atendem as temperaturas ideais (conforme a legislação da vigilância sanitária) e que apresentam sinais de dano ou deterioração como: embalagens abertas, latas amassadas, estufadas ou enferrujadas, dentre outros.

- Observar em relação a cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor dos produtos em relação aos padrões de identidade e qualidade.

5.2. Higienização da Matéria-prima, Ingredientes e Embalagens no Momento do Recebimento:

- Após verificar a integridade e a qualidade dos produtos no ato do recebimento, os gêneros alimentícios devem ser retirados de suas embalagens secundárias (caixas e fardos) que não devem ser aproveitadas;

- Deve-se realizar a higienização das embalagens primárias com álcool líquido a 70% ou água sanitária e pano descartável ou lavagem com água e sabão neutro (no caso de latas e garrafas) antes de ser acondicionadas nas prateleiras e/ou paletes.

5.2.1 Higienização dos hortifrúteis no momento do recebimento e modo de armazenamento:

- Higienizar os hortifrúteis no ato do recebimento e armazenar em recipientes higienizados e com tampa ou sacos plásticos não recicláveis e limpos. Os hortifrúteis que passarão pelo tratamento térmico ou cocção deverão ser higienizados e armazenados em recipientes limpos, como caixas plásticas vazadas;

- Armazenar os hortifrúteis em sacos não reciclados e limpos, no ato do recebimento.

5.3. Armazenamento

Com a necessidade de garantir a oferta de alimentos com padrões adequados de qualidade, o armazenamento dos gêneros é um fator de extrema importância, pois quando encontrado dentro das condições ideais e respeitando a legislação vigente, é possível garantir o controle da qualidade dos alimentos, evitando assim possíveis agravos relacionados a contaminações alimentares, sendo ideal seguir criteriosamente as orientações seguintes:

- Todos os alimentos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor;

- Armazenar separadamente os alimentos, materiais de limpeza, embalagens e descartáveis;

- Os alimentos nunca devem ser armazenados diretamente no chão;

- Os alimentos devem ser separados por gêneros (arroz em uma prateleira, enlatados em outra, etc.);
- A data de validade dos alimentos deve ser observada com atenção, utilizando-se primeiramente os que estão com a data de vencimento mais próxima;
- O depósito deve ser higienizado e organizado diariamente;
- Materiais de limpeza, objetos de uso pessoal e outros utensílios deverão ser guardados em local separado dos alimentos;
- Os alimentos, ou recipientes com alimentos, não devem estar em contato direto com o piso. As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, mantendo distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas;
- Os gêneros alimentícios que forem transferidos de suas embalagens originais devem ser manipulados com utensílios exclusivos e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência. Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.
- Acondicione os alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto. As preparações prontas para o consumo devem ser armazenadas nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos;
- É vetado o uso de caixas de madeira nas áreas de armazenamento. Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou em equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores, porém como no estabelecimento não é possível realizar essa delimitação, é vetado o uso de qualquer tipo de caixa de papelão para o armazenamento.

❖ **ATENÇÃO:** Reforçar a higienização das prateleiras, geladeiras e mobiliários onde serão armazenados os alimentos (periodicamente e conforme o cronograma de entrega de insumos), como também as embalagens para evitar a transmissão da COVID-19.

Quadro 1 - Tempo de permanência da COVID-19 em superfícies:

PERSISTÊNCIA DO NOVO CORONAVÍRUS EM SUPERFÍCIES	
PLÁSTICO	5 DIAS
PAPEL	4-5 DIAS
VIDRO	4 DIAS
MADEIRA	4 DIAS
AÇO	4-5 DIAS
LUVA CIRÚRGICA	8 HORAS
ALUMÍNIO	2-8 HORAS

6. Higiene dos Alimentos

A higiene alimentar é de fundamental importância, pois se refere aos cuidados relacionados ao manuseio, preparação e armazenamento dos alimentos de modo a diminuir o risco de contaminação e ocorrência de doenças, como por exemplo a intoxicação alimentar.

❖ Como evitar a contaminação:

É considerado o prazo de validade do alimento, condições de armazenamento, tempo de consumo e suas formas de manuseio.

6.1. Recomendações:

- Lavar bem as frutas, verduras e legumes antes de armazená-los e antes de serem consumidos;
- Armazenar os alimentos na temperatura correta para evitar a proliferação de microrganismos;
- Evitar usar utensílios de madeira na preparação da comida, pois esse tipo de material favorece a proliferação de microrganismos.

6.2. Como lavar corretamente frutas e verduras

- Selecionar as partes e unidades deterioradas e retirá-las;
- Selecionar as unidades brotadas, de sujidades, pragas e vetores e retirá-las;
- Lavar cuidadosamente em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;
- Realizar a desinfecção conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado. Utilizar produto adequado para esta finalidade. No caso da água sanitária utilizar na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa diluída em um 1 litro de água)

- Deixar os alimentos imersos por 15 minutos;
- Enxaguar cuidadosamente em água corrente e potável, ou conforme a recomendação do fabricante;

Quadro 2 - TÉCNICA DE HIGIENIZAÇÃO DOS HORTIFRUTIS

- ❖ **ATENÇÃO:** Higienize os ingredientes antes de guardá-los na geladeira, é um procedimento recomendável, no entanto certifique-se de retirar completamente o excesso de água para que não estraguem mais facilmente.



7. Higiene dos Transportes dos Alimentos

- Reforçar a higienização das superfícies, como pegadores em carrinhos de transporte manual de carga, volante, maçanetas e câmbio;
- Os veículos para transporte de insumos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos;
- Durante o deslocamento, assegurar que ocorra boa ventilação no interior do veículo. Preferencialmente com ventilação natural.

8. Distribuição dos Alimentos Preparados

- Apenas uma pessoa deverá ficar responsável para servir a refeição;
- Esta deverá fazer uso de máscara, uso de luvas descartáveis;
- Evitar falar, tossir, cantar, assoviar, tocar nos olhos, nariz e boca no momento de servir;
- Entregar jogos de utensílios (talheres) higienizados e guardados individualmente;
- Realizar a limpeza e a desinfecção frequentes das superfícies das mesas, bancadas e aparadores;
- Caso seja necessário a formação de fila, marcar o chão para facilitar e garantir o distanciamento correto;
- Fixar cartazes educativos próximos ao local de distribuição dos alimentos (com temas como: lavar as mãos antes e depois de comer, etiqueta respiratória, procedimento de como lavar as mãos corretamente, não compartilhar utensílios);
- Montar o prato na cozinha e entregar na mesa (os manipuladores devem utilizar luvas para montar os pratos) ou monitorar a fila para retirada da refeição, pois os atendidos devem utilizar luva descartável para se servir;
- Evitar o sistema de self service;
- Aumentar o monitoramento dos procedimentos de controle de qualidade;
- Nos refeitórios que possuem balcão de serviço, do tipo buffet, com serviço realizado por funcionário é recomendável a instalação de uma barreira física que impeça a contaminação dos alimentos e utensílios por gotículas de saliva;
- Talheres (garfos, colheres e facas) para usuários: Mantê-los protegidos e embalados/ensacados individualmente (não deixar os talheres disponíveis para os usuários pegarem);
- Organizar o refeitório garantindo espaços específicos e distantes para servir os alimentos e recolher pratos, talheres e resíduos de alimentos.

EIXO 7:

FORMAÇÃO E ORIENTAÇÃO DA COMUNIDADE

Introdução: Este eixo tem por finalidade organizar um processo de formação direcionado aos profissionais e também aos usuários da política de Assistência Social desenvolvida direta e indiretamente, para proporcionar segurança a todos.

Objetivo

Preparar profissionais da Política de Assistência Social para o retorno das atividades presenciais com segurança utilizando os protocolos setoriais elaborados a partir do Plano São Paulo e orientações sanitárias;

Informar e orientar usuários da Política de Assistência Social sobre os protocolos setoriais adotados para o retorno gradativo das atividades presenciais com segurança;

Procedimentos:

1. Aos Profissionais dos Serviços da Assistência Social - Estratégias

- divulgar amplamente os protocolos que compõem esse plano;
- proporcionar momentos de formação aos profissionais dos diferentes setores;
- proporcionar formação específica para profissionais que atuam na cozinha e na limpeza;
- proporcionar acolhimento socioemocional aos profissionais da Assistência.

Ações

- organizar momentos de formação geral (protocolo comum a todos) para profissionais dos diferentes setores;
- organizar momentos de formação para cozinheiras e serviços gerais com profissionais especialistas nas áreas específicas;
- proporcionar momentos de acolhimento socioemocional aos profissionais;

1. Aos usuários dos Serviços da Assistência Social - Estratégias

- Envolver usuários no processo de retorno gradativo das atividades presenciais;
- divulgar amplamente aos usuários os protocolos para retorno das atividades presenciais utilizando diferentes meios acessíveis;
- sensibilizar para a necessidade de seguir as orientações dos protocolos para o bom desenvolvimento das atividades presenciais;
- proporcionar momentos com os usuários em pequenos grupos para informar, orientar e tirar dúvidas sobre os protocolos para retorno das atividades presenciais;
- no caso do SCFV informar e orientar as famílias, as crianças, adolescentes e idosos sobre as adequações feitas no espaço físico e na dinâmica diária do serviço seguindo protocolos;
- acolhimento socioemocional dos usuários;

Ações:

- Realizar pesquisa de opinião junto às famílias usuárias, por meio de um questionário, sobre o interesse no retorno das atividades presenciais;
- elaborar folhetos informativos e/ ou cartilha para distribuição/divulgação e orientação sobre os protocolos de segurança;
- divulgar protocolos de retorno às atividades presenciais através de distribuição de folhetos explicativos, mensagens por whatsapp, messenger, publicações no facebook e outros meios disponíveis e acessíveis aos usuários;

- organizar pequenos grupos, rodas de conversa e outras atividades que proporcionem informação e orientação sobre os protocolos;
- proporcionar ambiente físico e emocional acolhedor.

EIXO 8: SOBRE O TRANSPORTE DOS USUÁRIOS

Introdução: Considerando o atual cenário, torna-se mais rigorosa a higienização dos veículos utilizados para o transporte para os projetos, visando conter a propagação do novo coronavírus. Assim, há protocolos que normatizam o novo comportamento de passageiros e profissionais do transporte nesta área. Tais protocolos foram determinados baseados nas orientações e normatizações apresentadas pela Secretaria de Educação (SEDUC) do município de Presidente Prudente **(anexo/referência 4 e 18)**.

Objetivo: apresentar todas as orientações e normatizações para amparar os profissionais e usuários do transporte coletivo no retorno das atividades da secretaria da Assistência Social, incluindo projetos articulados com a Secretaria de Educação, da Fundação Inova, além dos demais serviços oferecidos por esta Secretaria.

Procedimentos: Apresentação das orientações gerais

1. ORIENTAÇÕES GERAIS:

- O uso de máscaras para motoristas, monitores e alunos é obrigatório no interior dos veículos de transporte;
- A ocupação dos veículos será limitada a 50% da capacidade, com demarcação dos assentos liberados para uso;
- Todos os veículos utilizados no transporte escolar devem dispor de álcool em gel a 70% e deve ser utilizado por cada aluno, no mínimo, no início e no final da viagem;
- Deve ser estabelecida uma rotina de limpeza e desinfecção entre viagens que contemple a cabine do motorista, assentos e superfícies tocadas com frequência (maçanetas, corrimões, barras, alças de apoio etc.);
- Os veículos devem circular com as janelas abertas (sempre que possível), mantendo o ambiente ventilado;
- Os trajetos realizados devem ser registrados, para potenciais controles de infecção e medidas de quarentena;

- O monitor de cada veículo de transporte deverá aferir a temperatura de cada aluno, com termômetro sem contato físico antes de entrar no veículo. Se houver algum sintoma ou febre (37,5°C ou superior), a criança não deve utilizar o transporte escolar e tampouco ir para a escola. Motoristas e monitores deverão aferir a própria temperatura antes do início e ao término do trabalho;
- No momento de entrada no veículo na viagem de retorno para as residências, evitar a aglomeração dos alunos. Caso haja formação de fila, sugere-se a demarcação no chão para garantir o distanciamento físico. • Motoristas, monitores e alunos devem se atentar para as medidas de higiene, como, cobrir a boca com a parte interna do braço ao tossir, higienizar as mãos, manter o distanciamento físico e não mudar de lugar durante a viagem;
- O Guia de Prevenção do Coronavírus, disponível no site do Governo do Estado de São Paulo deverá ser afixado em locais visíveis, no interior dos veículos de transporte, e seu conteúdo deve ser de pleno conhecimento de motoristas e monitores

B) APRESENTAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS INDIRETOS;

Introdução: as Organizações da Sociedade Civil (OSCs) são serviços indiretos vinculados à Secretaria de Assistência Social. Ao todo, são 21 organizações que para retornar os atendimentos presenciais, apresentaram planos de enfrentamento e cuidados para o atendimento dos usuários e também voltados aos profissionais e voluntários participantes das entidades. A rede que é composta pelas seguintes organizações:

❖ Utilize a tecla Ctrl+clique para acessar o Plano de Procedimentos e Cuidados no Enfrentamento da Covid-19 de cada OSC

1. [Associação de Apoio ao Fissurado Lábio Palatal e Deficiente Auditivo de Presidente Prudente e Região – AFIPP](#)
2. [Associação Amor é resposta](#)
3. [APAE Prudente](#)
4. [Associação Prudentina de Prevenção à AIDS \(APPA\)](#)
5. [Associação de Proteção de Cegos](#)
6. [Casa do Aprendiz Cidadão](#)
7. [Casa da Criança São José](#)

8. [Centro Social Santa Rita de Cássia](#)
9. [Creche Valter Figueiredo](#)
10. [Serviço de Acolhimento Institucional Santa Filomena](#)
11. [Fundação Mirim](#)
12. [Serviço de Acolhimento para Crianças e Adolescentes - LADOME](#)
13. [Lar São Rafael](#)
14. [Associação de Desenvolvimento de Crianças Limitadas – Lumen et Fides](#)
15. [Associação de Peregrinação do Rosário](#)
16. [Serviço de Obras Sociais - SOS criança](#)
17. [Associação Tranoi](#)
18. [União das Pessoas com Deficiência - UNIPODE](#)
19. [Associação de Atenção do Idoso Vila da Fraternidade](#)
20. [Associação Bethel – Projeto Mão Amiga](#)

C) REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS, PROTOCOLOS E INFORMAÇÕES

1. Brasil. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Ministério da Saúde. Higienize as mãos: Salve Vidas. Disponível em < http://www.anvisa.gov.br/servicos/controle/higienizacao_simplesmao.pdf >
2. Brasil. **Coronavírus: Covid-19**. Ministério da Saúde. Disponível em <<https://coronavirus.saude.gov.br/>>
3. Brasil. **Contra o coronavírus, atenção, informação e cuidados: Sigas orientações e previna-se**. Ministério da Saúde. Disponível em < https://www.gov.br/saude/pt-br/media/pdf/2020/novembro/23/cartilha_endo.pdf >
4. Presidente Prudente. **Protocolos sanitários: transporte escolar**. Secretaria Municipal de Educação.
5. São Paulo. **São Paulo contra o novo Coronavírus**. Disponível em <<https://www.saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/>>
6. São Paulo. **Guia de prevenção sobre o coronavírus: saiba como se proteger**. Disponível em <<https://www.saopaulo.sp.gov.br/guia-coronavirus/assets/images/informativo-corona-virus-v07.pdf> >
7. São Paulo. **Dicas contra Covid-19** Disponível em <https://www.saopaulo.sp.gov.br/guia-coronavirus/assets/images/DICAS_CONTRA_COVID-19.pdf>
8. São Paulo. **Guia de prevenção sobre Coronavírus: saiba como se proteger** Disponível em < <https://www.saopaulo.sp.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/cartaz-A3-coronavirus-v-05.pdf> >

9. São Paulo. **Dúvidas frequentes:** Coronavírus. Disponível em <<https://www.saopaulo.sp.gov.br/wp-content/uploads/2020/07/duvidas-frequentes-coronavirus-0307.pdf>>
10. São Paulo. **Placa de uso de máscara.** Disponível em <https://www.saopaulo.sp.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/placaA4_horizontal_usodemascara.pdf>
11. São Paulo. **Por que usar máscara?** Disponível em <https://www.saopaulo.sp.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/Folheto_uso-de-mascara-SP.pdf>
12. Brasil. ANVISA. Nota técnica SEI/COSN/GHCOS/DIRE3/ANVISA nº 22/2020; Recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da Covid-19. Disponível em <<https://central3.to.gov.br/arquivo/500741/>>
13. CVS-SES. Comunicado CVS-SAMA, nº7 de 25 de Março de 2020. Estabelece referências e orientações sobre limpeza urbana e resíduos de saúde. Disponível em <http://www.cvs.saude.sp.gov.br/zip/COMUNICADO%20CVS-SAMA%207-2020.pdf>
14. Brasil. ANVISA. Resolução nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispões sobre Regulamentação Técnica de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Disponível em <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>
15. OPAS. Organização Panamericana da Saúde. **Folha Informativa da COVID-19:** Escritório da OPAS e OMS no Brasil. Disponível em <<https://www.paho.org/pt/covid19>>
16. FRANCO, Bernadette D.; LANDGRAF, Mariza; PINTO, Uelinton M. Alimentos, Sars-CoV-2 e Covid-19: contato possível, transmissão improvável. **Revista Estudos Avançados**, v.34, n.100, p.189-202.2020. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142020000300189&lng=en&nrm=iso>.
17. OPAS. Organização Panamericana da Saúde. **Orientação sobre uso de máscaras por crianças na comunidade no contexto da Covid-19.** Disponível em <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/52704/OPASWBRACOV1920111_por.pdf?sequence=5&isAllowed=y>
18. Distrito Federal. Secretaria de Educação. **Manual de procedimentos do transporte escolar no contexto de retorno às aulas presenciais.** Disponível em <<http://www.educacao.df.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/Manual-de-procedimentos-do-transporte-escolar-no-contexto-de-retorno-%C3%A0s-aulas-presenciais.pdf>>

Prefeito do Município de Presidente Prudente

Nelson Roberto Bugalho

Vice-Prefeito do Município de Presidente Prudente

Douglas Kato Pauluzzi

Secretária Municipal da Assistência Social

Luzia Fabiana Sales Macedo

Elaboração e Créditos:

Eixo 1 - Acolhimento socioemocional dos funcionários e dos usuários dos serviços

Luciana Franco, Juliane Melo, Nelson Tallarico Junior, Dayane Siqueira Góis

Eixo 2 - Acolhimento das demandas dos usuários e articulação dos serviços

Simone Tomiazi, Alcione Foglia, Meire Coimbra, Camila dos Santos, Alícia Tonon, Luciene Faria, Márcia Oliveira

Eixo 3 - Organização do espaço físico e dos profissionais

Isabel Trombin Paschuini, Odete Pelegrino, Elizangela Fermiano Biscola, Marizete Moura de Oliveira

Eixo 4 - Levantamento de materiais

Andreia Subtil, Inara Bonillo, Luciana Dutra

Eixo 5 - Organização de Protocolos para as Atividades Presenciais

Ariane Vieira Jacintho, Maria Helena Veiga Silvestre, Wesller Suter

Eixo 6 – Alimentação na rede socioassistencial

Tatiane Tafarello Biscola, Bianca Bulhoes Cavalli; Aline Dayane Silva de Souza; Caroline Piloto Kuhn; Cristiane Rosan Trombini da Silva; Ana Carla Batista Moraes; Mariangela Ribeiro Omote de Oliveira

Eixo 7 - Formação e orientação da comunidade

Simone Tomiazzi, Rosangela A. Ruiz Ferreira, Elaine C. D. Spiguel

Isabel Trombin Paschuini

Eixo 8 – Sobre o transporte dos Usuários

Fernando Diamante, Vânia Takafashi

Organização:

Maria Helena Veiga Silvestre – Assessora da Secretaria da Assistência Social

Eliane Ferrari Chagas – Coordenadora dos Direitos da Pessoa com Deficiência

Colaboradores das Organizações da Sociedade Civil:

1. Associação de Apoio ao Fissurado Lábio Palatal e Deficiente Auditivo de Presidente Prudente e Região – AFIPP
2. Associação Amor é resposta

3. APAE Prudente
4. Associação Prudentina de Prevenção à AIDS (APPA)
5. Associação de Proteção de Cegos
6. Casa do Aprendiz Cidadão
7. Casa da Criança São José
8. Centro Social Santa Rita de Cássia
9. Creche Valter Figueiredo
10. Serviço de Acolhimento Institucional Santa Filomena
11. Fundação Mirim
12. Serviço de Acolhimento para Crianças e Adolescentes - LADOME
13. Lar São Rafael
14. Associação de Desenvolvimento de Crianças Limitadas – Lumen et Fides
15. Associação de Peregrinação do Rosário
16. Serviço de Obras Sociais - SOS criança
17. Associação Tranoi
18. União das Pessoas com Deficiência - UNIPODE
19. Associação de Atenção do Idoso Vila da Fraternidade
20. Associação Bethel – Projeto Mão Amiga