



Insper

O INSPER

O Insper é uma **instituição sem fins lucrativos** que tem como propósitos formar pessoas e gerar conhecimento que transforme a sociedade e o país.

No portfólio, cursos para várias etapas de uma trajetória profissional: **Graduação, Pós-graduação Lato e Stricto Sensu e Educação Executiva** (programas abertos e customizados para empresas).

No âmbito da **produção de conhecimento**, são cátedras, centros de pesquisa e diversos professores engajados no desenvolvimento de estudos e pesquisas dirigidos à gestão e políticas públicas, agronegócio, educação, inovação, finanças, economia, entre outros.

Nosso campus

Prédio 1

Localizado na Rua Quatá nº 300, tem 30.967,97 m², 11 andares, 3 subsolos, 45 salas, Biblioteca Telles e 11 laboratórios.

Prédio 2

Rua Quatá nº 200, o Prédio 2, inaugurado em fevereiro de 2019, conta com 15.775,68 m², 6 pavimentos e 3 subsolos, 15 salas de aula, 9 laboratórios e o Hub do Inovação.



TUDO PRONTO PARA O RETORNO!

Desde o começo, acompanhamos e seguimos **as orientações dos governos** e **consultamos infectologistas** para tomada de decisão, ações de prevenção e conscientização em relação ao novo coronavírus.

Logo após a chegada da Covid-19 ao Brasil, criamos **um comitê interno** que acompanha a situação do país e do mundo e avalia ações e propõe as melhores alternativas para o momento.

Todas as **adaptações no prédio, planejamento de facilities e estratégia de comunicação** foram feitas visando a saúde e o bem-estar de todos!

COMUNICAÇÃO PARA O RETORNO

Nossa comunicação terá três pilares centrais:

INFORMAR. MOTIVAR. ENGAJAR.

Cada pilar está ligado uma fase importante do retorno:

CUIDADO. EMPATIA. TRANQUILIDADE.

Nosso slogan será

Somos Você. Somos Saúde. Somos Insper.

Reforço ao trabalho feito para deixar a escola pronta para receber, apoiar e cuidar daqueles que dão vida ao Insper.

Protocolo

Este protocolo de retorno expõe ações e medidas para a **retomada das atividades do corpo administrativo do Insper** com atenção total às questões de higiene e prevenção ao novo coronavírus.

A pandemia modificou o cenário da nossa escola, impondo novos desafios. Foram meses de trabalho intenso, com migração para modelo remoto em tempo recorde, inúmeras ações para mitigar os impactos da Covid-19 e muitos projetos realizados com sucesso.



Todas as adaptações e definições deste protocolo foram pensadas para que você volte ao trabalho com bem-estar e saúde garantidos!

Números

Colaboradores e Professores Insper

315

Colaboradores

384

Professores

200

Prestadores de
serviços terceirizados

(Referência: Junho/2020)

A volta ao trabalho

O retorno das atividades administrativas ocorreu em **6 de Julho de 2020**.

Foram mais de 120 dias de distanciamento, por isso a volta ocorreu de forma **gradual** e com total atenção aos **cuidados de prevenção e de higiene**.

Os times trabalham, desde então, em rodízio para garantir o distanciamento entre as pessoas.



Não estão autorizadas visitas ao *campus* ou entrada de acompanhantes (filhos, cônjuge, pais, amigos etc) neste momento de retorno

Apoio da área de saúde

Apoiando o planejamento e a realização do processo de retorno, contamos com três parceiros de saúde. Eles oferecem **Canais de Atendimento** remoto, que serão mantidos na volta ao trabalho:



Bradesco Saúde e Medservice

Caso você sinta algum sintoma, tenha dúvidas ou deseje informações sobre a Covid-19, **entre em contato pelo telefone 0800 941 6361** ou acesse o app **Bradesco Saúde** para realizar uma consulta (disponível 24h por dia, 7 dias por semana). A equipe está preparada para realizar orientações e fazer os encaminhamentos necessários em caso de suspeita de contaminação.

Vitta PrimeCare

Canal de comunicação direto com a equipe médica que oferece atendimento personalizado, por telefone ou WhatsApp, 24h por dia e 7 dias por semana. Salve este número em sua agenda: **4949-3663**.

Saúde em primeiro lugar

O Insper conta com o **Espaço Saúde Insper**, uma parceria com a **Mantris**. Nossa equipe pode ser acionada pelo e-mail ambulatorio@insper.edu.br e pelo telefone (11) 4058-5468.

O **Insper Pessoas** também está à disposição pelo e-mail ipessoas@insper.edu.br.



Em caso de suspeita ou resultado positivo para o novo coronavírus, informe imediatamente o Insper Pessoas pelo número (11) 98369-0212.

Protocolo Insper para acompanhamento de casos confirmados e suspeitas de Covid-19

Nos slides a seguir, você vai entender como agimos em cada situação.

Lembramos que este fluxo é válido dentro de nosso *campus* e foi construído em parceria com a equipe da Mantris, responsável pelo Espaço Saúde.

Importante destacar que médicos particulares ou prontos-socorros podem seguir protocolos diferentes. Por isso, acione nosso time de saúde pelo (11) 4058-5468 ou ambulatorio@insper.edu.br em caso de dúvidas sobre como proceder.

Como proceder em casos de...

Sintomas sugestivos da doença (febre, tosse, falta de ar e ausência do paladar e do olfato, coriza):

- Caso apresente um ou mais sintomas, **não compareça fisicamente à escola**;
- Procure o mais rápido possível um **pronto-socorro** ou agende uma consulta de telemedicina com a **Bradesco Saúde (0800 941 6361)**;
- No *campus*, temos **atendimento médico três dias da semana**: segunda-feira (das 14h às 18h), quarta-feira (das 17h às 21h) e na sexta-feira (das 8h às 12h). Nos demais dias, nossas enfermeiras podem orientar você;
- Se perceber que um **colega apresenta sintomas** (febre, tosse, falta de ar e ausência do paladar e do olfato), informe nosso ambulatório!
- Se tiver dúvidas, entre em contato com ambulatório pelo (11) 4058-5468 ou ambulatorio@insper.edu.br

Como proceder em casos de...

Teste RT-PCR positivo:

- Contato imediato com ambulatório pelo telefone (11) 4058-5468 ou pelo e-mail ambulatorio@insper.edu.br;
- Afastamento por 14 dias;
- Afastamento para os que tiveram contato com a pessoa infectada por mais de 15 minutos a menos de 1 metro (segundo com as atividades remotas);
- A escola entrará em contato com a gestão da equipe para identificar a rede de contatos e interações, além de orientar sobre como avisar o restante do time.

Teste RT-PCR negativo:

- Se você estava em monitoramento pelo time do Espaço Saúde, ao receber seu resultado, contate o ambulatório pelo telefone (11) 4058-5468 ou pelo e-mail ambulatorio@insper.edu.br;
- Informamos que o retorno às atividades presenciais se dará após 48 horas sem apresentar nenhum sintoma.

Importante esclarecer que...

O exame laboratorial denominado RT-PCR é utilizado para confirmar casos suspeitos da Covid-19 ainda na fase precoce da doença.

Ele deve ser realizado por quem apresenta sintomas sugestivos, após avaliação médica. O período ideal para o teste é entre 3º ao 5º dia após início dos sintomas, podendo ser feito também entre o 7º e 10º dia.

O resultado positivo determina a presença do vírus no organismo e implica no afastamento do funcionário no ambiente de trabalho e respeito ao isolamento social por 14 dias.

O resultado negativo descarta a infecção pelo vírus no momento da realização do teste, podendo retornar às atividades presenciais após 48 horas sem apresentar nenhum sintoma.

Em caso de dúvidas, entre em contato com nosso ambulatório pelo (11) 4058-5468 ou ambulatorio@insper.edu.br

Exame de Sorologia da Covid-19

O exame de sorologia para Covid-19 existe para identificar anticorpos no sangue, a fim de saber se o organismo desenvolveu resposta imunológica em função da exposição ao coronavírus. Verificam a presença de anticorpos Imunoglobulina M (IgM) e Imunoglobulina G (IgG).

No caso de pessoas que apresentem o exame sorológico com **IgM positivo, o afastamento será por 7 dias**. Explicando:

- O RT-PCR é feito no início da doença (por isso o afastamento por 14 dias) e o IgM, que é um anticorpo formado para a defesa do organismo, demora cerca de sete dias para ter concentração necessária para ser detectada no exame, indicando que a doença já está instalada. Desta forma, o afastamento ocorre por um período menor.
- O IgG é um anticorpo que fica um bom tempo no organismo. Apresentar IgG positivo não indica que a pessoa está doente no momento da coleta do exame, mas que já houve contato com a doença.

Como proceder em casos de...

Pessoas que conviveram com casos confirmados:

- Quarentena imediata aos que interagiram mais de 15 minutos, a menos de 1 metro, com a pessoa confirmada (seguindo com as atividades remotas);
- Contato com o ambulatório pelo (11) 4058-5468 ou ambulatorio@insper.edu.br, para monitoramento dos sintomas pelo time de saúde.

MANTENHA O DISTANCIAMENTO!

Pedimos atenção redobrada durante almoços, jantares, lanches, cafés ou qualquer outro momento no qual o uso obrigatório da máscara é inviável ou nos locais de descontração, como o parklet ou fumódromo.

Como proceder em casos de...

Pessoas que coabitam com confirmados:

- Quarentena imediata (seguindo com as atividades remotas) e atenção a eventuais sintomas;
- Contato com o ambulatório pelo (11) 4058-5468 ou ambulatorio@insper.edu.br, para monitoramento dos sintomas pelo time do Espaço Saúde.

ATENÇÃO!

Durante o **isolamento**, os pontos abaixo são fundamentais para proteger outras pessoas e evitar a propagação do vírus:

- Não circular em ambientes onde há grande número de pessoas (como shopping, praia, bares e restaurantes, parques, mercados, padarias);
- Evitar sair de casa, salvo caso de urgência ou extrema necessidade;
- Em casa, evitar ficar no mesmo cômodo que crianças, idosos ou pessoas do grupo de risco;
- Separar utensílios;
- Usar sempre álcool em gel para higienizar as mãos;
- Usar álcool no banheiro, maçanetas e objetos que forem tocados por você;
- Use a máscara, ela é imprescindível em ambientes que não sejam seu quarto individual.

Em caso de dúvidas, entre em contato com nosso ambulatório pelo (11) 4058-5468 ou ambulatorio@insper.edu.br

Uso obrigatório de máscara

O **uso de máscara será obrigatório** durante toda a permanência no *campus*.

O tipo e modelo é irrestrito, para que os colaboradores tenham liberdade para escolher o que preferirem.

Para reforçar os cuidados com todas as equipes do Insper, cada colaborador que retornar ao trabalho receberá **um kit contendo 4 máscaras de pano e 1 mini álcool gel.**



Álcool em gel

Após a aferição de temperatura, a higienização das mãos deverá ser feita antes das catracas com **álcool gel**.

O totem tem acionamento por pedal e sistema **acessível para cadeirantes**.



Álcool em gel

Quantidades a serem distribuídas

Corredores, espaços de uso comum, *open space*, áreas administrativas, e outros pontos de circulação contam com **álcool gel**.



Totem acessível

6 no Prédio 1

6 no Prédio 2



Frascos

200 no Prédio 1

100 no Prédio 2



Elevadores

14 no Prédio 1

7 no Prédio 2

Aferição de temperatura

Na chegada ao *campus*, será realizada a **aferição de temperatura.**

Aferição de temperatura

Fluxo em caso de suspeita

Na chegada aos prédios,
será feita a aferição de
temperatura.

Caso a temperatura corporal seja
37.8°C ou mais, a pessoa será
direcionada ao ambulatório, localizado
no Prédio 1.

Nosso time de saúde fará o
atendimento, realizando nova
aferição da temperatura e
orientando o colaborador.

Dia a dia

Para **marcar seu ponto**, siga utilizando o sistema.

Colaboradores com flexibilidade devem fazer **horários alternativos** quando voltarmos a utilizar o transporte público, evitando horários de pico.

Nos **banheiros e vestiários pedimos que atentem à aglomeração**. Ao entrar, só permaneça se for possível manter o distanciamento de 1,5 metro de todas as pessoas. **Caso esteja lotado, vá até outro banheiro** e não forme filas de espera.

As **janelas seguirão fechadas** e ações de higienização do sistema de condicionamento de ar dos prédios serão redobradas. E a renovação do ar por hora será ampliada.

Dia a dia

As máquinas para capsulas de café e a chaleira, localizadas no 8º andar, continuarão à disposição.

Máquinas de café e snacks continuam funcionando. O processo de reposição segue protocolo de higiene, realizado pelo fornecedor, e plástico nas máquinas de cartão facilita a higienização

Não é permitido fazer café de coador nem disponibilizar garrafas com café, chá ou qualquer bebida para uso coletivo nas áreas.

Ao pegar seu café, chá ou água, **higienize as mãos antes e depois de manusear as máquinas.** A saúde de todos depende dos cuidados de cada um de nós!



Dia a dia

Os filtros de água foram substituídos por modelos iguais aos do Prédio 2 e funcionam por aproximação. **Copos descartáveis não serão oferecidos**, sendo necessário o uso de garrafas, copos ou canecas individuais.

Retire a máscara apenas no momento de apreciar seu cafezinho. Neste momento, **evite falar**, pois a fala espalha gotículas de saliva que favorecem a propagação do vírus.

Por um tempo, as conversas e momentos descontraídos no cafezinho vão ter **de esperar!** Mantenha o distanciamento e não compartilhe itens de uso pessoal, alimentos ou bebidas.

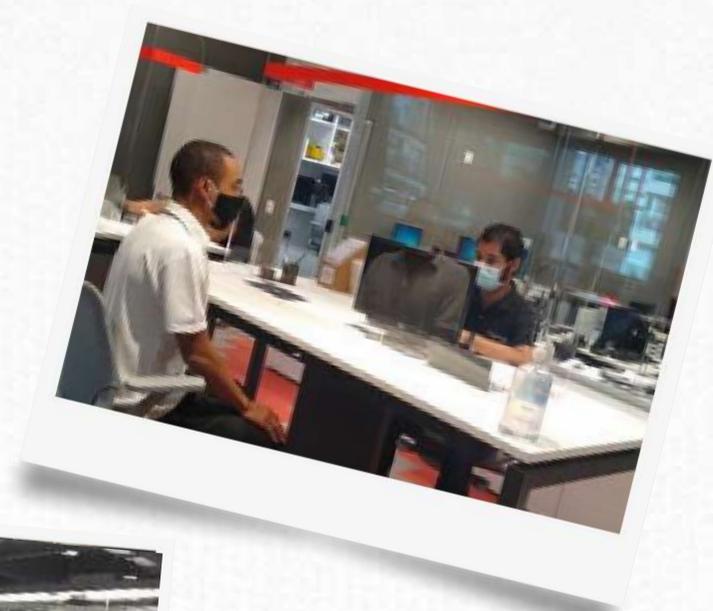


Dia a dia

Em diversos pontos dos prédios e nos elevadores foram instalados adesivos para marcação de distanciamento (1,5 metro entre as pessoas).



Proteção acrílica para atendimento



Áreas de atendimento, como Ipessoas, Recepção e Help Desk, receberam proteções acrílicas, confeccionadas nos nossos laboratórios Fab Lab e Tech Lab, criando uma barreira adicional.

Impressoras

Todas as impressoras contam com cobertura plástica nos pontos de contato com os usuários.

Com relação às impressões, vale lembrar que a folha chega a **85°C** durante o processo de impressão, eliminando o vírus.



Medidas de prevenção e higiene

Nossos prédios são higienizados diariamente e intensificamos a limpeza nos sanitários, dos elevadores, das catracas, dos mobiliários, dos corrimãos, dos equipamentos e das baias

Quinzenalmente realizaremos a sanitização dos dois prédios.



Correspondências e entregas

No recebimento de correspondência e entregas, os times da Recepção, do Insper Pessoas e do Almoxarifado devem usar luvas e máscaras e lavar bem as mãos assim que terminar o manuseio dos itens.

Em entregas gerais, limpe muito bem o pacote recebido antes de abri-lo e lavar as mãos de forma correta após a sua abertura.

Depois, descarte a embalagem do produto numa das lixeiras com tampa e pedal, que estarão disponíveis nos andares.



Não direcione à escola suas entregas de uso pessoal!

Entregas de comida

Acompanhe o status de seu pedido pelo aplicativo escolhido para estar na recepção assim que o entregador chegar. Evite levar as mãos aos olhos, boca e nariz antes de lavá-las.

Lave bem as mãos após manusear os produtos e descarte a embalagem do produto numa das lixeiras com tampa e pedal, que estarão disponíveis nos andares



Distanciamento no refeitório

Refeitório Colaboradores

Com distanciamento, teremos 15 lugares para refeições simultâneas.



Refeitório Terceiros

Com distanciamento, teremos 12 lugares para refeições simultâneas.



Distanciamento restaurante Affari

Capacidade total do restaurante:

Com distanciamento, serão 57 posições

Serviço de alimentação empratado, atendimento via aplicativo.



Affari

Fluxograma restaurante e Grab & Go do 5º andar



Atendentes usarão luvas e máscaras, com troca conforme orientação da OMS;



Higienização da máquina de cartão a cada uso e priorizando pagamentos por aplicativos;



Caixas com barreira de proteção acrílica; Recepcionista fará controle de fluxo.



O cliente faz seu pedido diretamente no caixa, escolhe as opções do cardápio (empratados);



Retira comanda com número que aparecerá no painel eletrônico para retirada do prato escolhido;

Affari

Fluxograma aplicativo Liuv.

Acomodação no salão do 5º andar

1.

Abre o app da Liuv no celular. Acessa o restaurante e cardápio do Affari – Insper;

2.

Após escolher os itens, o pedido entra no sistema do restaurante e gera um código;

3.

Cliente realiza o pagamento. O código do pedido aparecerá no painel.

4.

O restaurante recebe o pedido com as informações do cliente: **nome / pedido / identificação / número da mesa;**

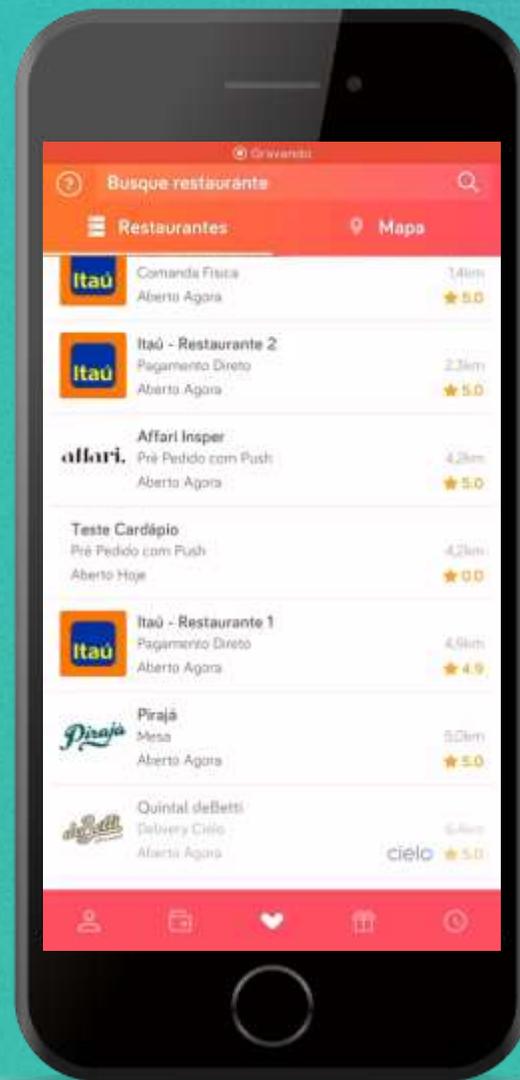
5.

Ao aceitar, o pedido já foi pago e o cliente notificado que o restaurante aceitou e está preparando. **O pedido aparecerá no painel eletrônico para retirada.**

Affari

Fluxograma aplicativo Liuv.

Acomodação no salão do 5º andar



Distanciamento Casa Pão de Queijo

Capacidade Total do Pão de Queijo

Com distanciamento, serão 12 posições (o banco será retirado).



Casa do Pão de Queijo (Prédio 1)

- Operadores dos caixas usarão máscaras e não manipularão alimentos;
- Priorizaremos pagamento com cartões ou pelo celular, evitando a manipulação de cédulas e moedas;
- Maquinas de cartão cobertas com filme plástico e priorizar pagamento por app;
- Demarcação no chão para posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 1,5 metro entre as pessoas;
- Álcool em gel no caixa para os clientes;
- Barreira de acrílico no caixa;
- O cardápio de mão plastificado com filme plástico e o higienize com álcool após cada uso. Troca do papel filme a cada 6h.

Kzacadé (Prédio 2)



HORÁRIO DE
FUNCIONAMENTO
: DAS 07H00 ÀS
23H00



ATENDIMENTO
ALMOÇO: DAS
11H40 ÀS 15H00



EQUIPE: TOTAL
DE 12
COLABORADORE
S



04
COLABORADORE
S NO QUIOSQUE,
SENDO DIVIDIDOS
EM 02 TURNOS;



01
COLABORADORA
NA COZINHA;



06
COLABORADORE
S NA LOJA,
SENDO DIVIDIDOS
EM 03 TURNOS,



01
COLABORADORA
PARA
MONTAGEM DE
EVENTOS.

Kzacafé (Prédio 2)

- Demarcação de piso em filas dos caixas de pagamento;
- Uso de plástico filme PVC em máquina de cartão com troca a cada 2 horas de uso;
- Instalação de barreira de acrílico em caixas de pagamento;
- Disponibilização de pagamento por leitura de cartão por aproximação;
- Bandejas sanitizadas com álcool 70% líquido ou solução sanitizante após cada uso;
- Talheres higienizados embalados individualmente;
- Molhos e temperos distribuídos em sachês;
- Todos os pratos servidos em sistema empratado;
- Coffee Breaks servidos em embalagens individuais.

Estacionamento Prédio 2

- Acionamento da cancela por proximidade, não sendo necessário apertar o botão;
- Autosserviço;
- Limpeza intensificada dos locais de contato de mãos;
- Uso de máscaras e luvas pelos funcionários;
- Barreira de acrílico no caixa;
- Incentivo ao uso de meios de pagamentos eletrônicos e por sensor;
- Plástico filme em máquinas de cartão.



Informamos que, temporariamente, o estacionamento do Prédio 1 está desativado.

Anexos

A seguir, anexamos os protocolos e orientações de todos os prestadores de serviço terceirizados que atuam no Insper para manutenção e limpeza dos prédios, além dos serviços de alimentação que retornariam ao funcionamento com a autorização de funcionamento.

Restaurante Affari

Manual e políticas de reabertura

BUFFET:

• Pegue sua bandeja

• Sirva-se

• Pese e pegue TODAS as coisas

• Beba as bebidas em um dos carrinhos espalmados pelo salão

PRATO DO DIA

• Pegue sua bebida e saboreie no buffet

• Pegue no caixa e retire seu pagar

• Não se esqueça de pagar a bebida

GRAB AND GO

• Não se esqueça na hora da compra!

• Escolha seus itens e pague



Introdução

O Brasil e o mundo estão se deparando com grandes desafios impostos pela Covid-19, e as medidas sanitárias tomadas pelos nossos órgãos competentes (Anvisa) têm se demonstrado uma peça-chave fundamental para o enfrentamento da pandemia, inclusive na área de alimentos.

Toda a cadeia de alimentos, da produção até a entrega ao consumidor, é considerada uma atividade essencial neste momento, conforme prescreve o inciso XII, art. 3º, do Decreto nº 10.282/20.

Assim, garantir que os alimentos cheguem com segurança aos nossos clientes, assegurar que não haja desabastecimento, fornecer informações corretas sobre o assunto à todos e minimizar os riscos de contágio pelo novo Corona vírus, são desafios impostos por essa nova realidade.

A Affari criou o presente manual com o intuito de auxiliar seus parceiros numa retomada segura de acordo com recomendações e protocolos atualizados pelas autoridades competentes.

Publicações e referências



MEIDAS DE PREVENÇÃO

O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?

A Autoridade Europeia de Segurança dos Alimentos, quando avaliou o risco em outras epidemias da mesma família de vírus, não encontrou nenhum indício.

Por: Acamilevicta

Publicado: 21/03/2020 14:28
Última modificação: 21/03/2020 17:19

Uma dúvida recorrente é se o novo coronavírus pode ser transmitido por meio dos alimentos. A resposta é: não há nenhuma evidência a esse respeito. A Autoridade Europeia de Segurança dos Alimentos (European Food Safety Authority – EFSA), quando avaliou esse risco em outras epidemias causadas por vírus da mesma família, concluiu que não houve transmissão por alimentos.

De acordo com a Organização Mundial da Saúde, a OMS, o comportamento do novo coronavírus é semelhante aos outros tipos da mesma família. Assim sendo, ele precisa de um hospedeiro – animal ou humano – para se multiplicar. Além disso, esse grupo de vírus é sensível às temperaturas normalmente utilizadas para consumo dos alimentos (em torno de 70°C).

A maioria desses sistemas heurísticos que a prevenção tem ocorrido de pessoa a pessoa, pelo contato próximo com um indivíduo infectado ou por contatos indiretos, ou seja, por meio de superfícies e objetos contaminados, principalmente pelo tosse e espirro de pessoas infectadas.



Medidas gerais



Modificar o layout dos restaurantes e salões para atender às orientações de distanciamento social – por exemplo, através da redução do número de mesas ou cadeiras e de barreiras físicas quando possível;



Estabelecer requisitos de inventário para EPI / agentes de limpeza e compras, bem como reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários (pias, banheiros, etc.);



Adaptar os serviços de café / cantina / sala de almoço para eliminar pontos de maior aglomeração de pessoas;



Coleta e desinfecção de EPI reutilizáveis, como macacão, luvas de couro, protetores auditivos etc.



Colocar sinal indicativo e fazer controle de número máximo de pessoas permitido para garantir o distanciamento social nos ambientes.



Suspender temporariamente serviços em formato de buffet, substituindo pelo emprato



Implantar junto aos colaboradores procedimentos de higienização das mãos com água e sabonete ou álcool antes e depois de entrar no restaurante;



Estimular que funcionários sentem sempre em posições fixas para possibilitar a identificação de quem teve contato próximo em caso de transmissão;

Fluxograma restaurante Grab & Go

Grab & Go 1º e 2º andar

Atendentes de luvas e máscaras garantindo a troca conforme orientação da OMS;

Desinfectando máquina de cartão a cada uso.



● Cliente retira o produto que deseja, respeitando o distanciamento com os sinalizadores de fila e efetua o pagamento;

● Todos os produtos serão desinfectados diariamente e serão disponibilizados álcool em gel nos balcões de atendimento e sachês de álcool em gel.

Fluxograma restaurante Grab & Go

Restaurante 5º andar

Atendentes de luvas e máscaras garantindo a troca conforme orientação da OMS;

Desinfectando máquina de cartão a cada uso;

Caixas com barreira de proteção.



Ao chegar no restaurante, o cliente faz seu pedido diretamente no caixa, escolhe as opções do cardápio que será empratado, contemplando proteína vermelha, proteína branca e opção vegetariana;

Retira comanda com o número que aparecerá no painel eletrônico para retirada do prato escolhido;

Pedido por aplicativo será feito diretamente na mesa, para garantir que não haja aglomerações no salão, e a mesa terá um número ou QR code para envio, o pedido aparecerá no painel eletrônico para retirada.

Fluxograma aplicativo Liuv

Passo 1

Cliente se acomoda no salão do quinto andar para realizar o pedido.



O cliente senta-se na mesa, abre o app da Liuv no celular, acessa o restaurante e cardápio do Affari – Insper;

Após escolher os itens, habilitará uma opção para escanear o QR Code da mesa, basta ler para realizar o pagamento.

Fluxograma aplicativo Liuv

Passo 2

Cliente realiza pedido e aguarda a preparação do pedido.



O restaurante recebe o pedido com as informações do cliente: nome/pedido/identificação/número da mesa.

Ao aceitar, o pedido já foi pago e o cliente notificado que o restaurante aceitou e está preparando.

Pronto, agora é só esperar o pedido aparecer no painel eletrônico para retirada.

O QR code identifica para o restaurante onde o pedido foi realizado, por exemplo, o QR code escaneado é referente à mesa 7.

Ao ficar pronto o pedido, o número aparecerá no painel para retirada.

Especificações técnicas por área



Manipuladores

1.

Serão afixados cartazes com orientações aos manipuladores sobre a sintomatologia da doença, assim como, a correta higienização das mãos nos pontos estratégicos das áreas da cozinha e demais medidas preventivas para contenção da transmissão do novo coronavírus.

2.

Os manipuladores/colaboradores da cozinha devem ser orientados a manter distanciamento de no mínimo 1 metro entre eles.

3.

Atuaremos na recomendação em dispor colaboradores exclusivos para realizar a função de distribuição dos alimentos. Na impossibilidade dessa exclusividade, eles não poderão retornar (adentrar) as áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição sem antes realizar novo asseio corporal e troca de uniformes.

4.

Os manipuladores/colaboradores que estão envolvidos na distribuição das refeições ao realizar essa atividade deverão usar avental descartável, luvas e máscaras.

Manipuladores



MÁSCARA SIMPLES DESCARTÁVEL

- Utilizar por 2h no máximo.



Higienize
as mãos



Coloque a máscara
segurando-a pelos
elásticos ou tiras



Certifique-se de
cobrir bem o nariz
e a boca



Durante o
processo e após
colocá-la, evite
tocar a parte da
frente da máscara

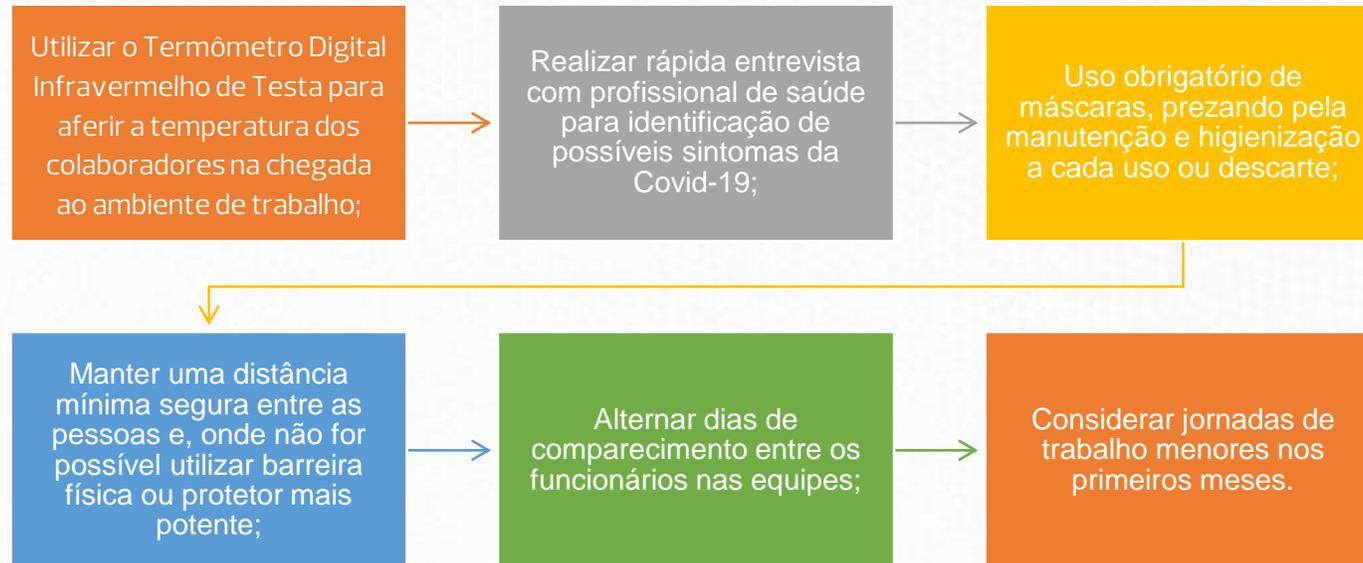


PROTETOR FACIAL

- Uso para manipuladores, uma alternativa para possibilitar higienização fácil, rápida, acessível e que permita maior controle de qualidade é o visor de proteção facial.
- Higienizar a proteção antes do uso e sempre que necessário com álcool 70% ou solução clorada, de acordo com instruções do fabricante;
- Deve ser guardado limpo, após o uso, em local apropriado.

Manipuladores

Fluxo de ação



Matéria prima: recebimento

Os serviços de Alimentação devem especificar os critérios para higienização e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens antes de armazená-los, tendo em vista os cuidados necessários à prevenção da contaminação por SARS-CoV-2 (Covid-19).

O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

Os carros que entram em nossa central deverão passar por rodadas de limpeza e desinfecção interna e externa (rodas, maçanetas, bancos, volantes, câmbio e monta carga). Sugestão de desinfecção em ilustração.



TAPETES DESINFECTANTES PARA VEICULOS

Matéria prima: recebimento

Respeitar os critérios vigentes estabelecidos em legislação para aceitação ou devolução das mercadorias;

Se for receber um prestador de serviço dentro da operação, que terá contato com seus colaboradores, é importante que quem estiver realizando o recebimento seja orientado quanto ao distanciamento de pelo menos 1 metro deste e que eles também adotem esse distanciamento entre si;

O colaborador que realiza o recebimento das mercadorias deve utilizar máscara para sua proteção, conforme modelo definido pelo estabelecimento, dentre as opções apresentadas neste documento.

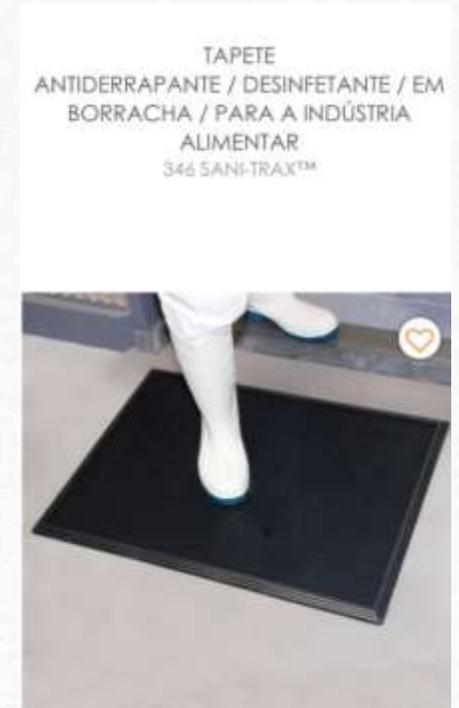


Edificações

A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após cada procedimento operacional.

Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

Manter sempre o ambiente ventilado. – O acesso à cozinha se manterá restrito aos manipuladores/colaboradores.



Utensílios e equipamentos

Os utensílios que retornarem ao setor, como as bandejas deverão ser higienizados com água e sabão em local separado da área de manipulação. Atenção! Dar preferência aos utensílios descartáveis.

Deve se realizada a limpeza e desinfecção dos carrinhos de transporte das dietas/refeições após retorno de cada turno de distribuição de alimentos.

Operação Insper

A operação do Affari dentro das instalações do Insper, compreendem o restaurante do 5º andar, e as 2 estações de grab and go (5º e 2º andar). Para que estejamos de acordo com as normas e procedimentos exigidos pelos órgãos competentes, foi elaborado pela equipe de qualidade um manual de praticas e procedimentos específicos para essa operação, contemplando o processo como um todo: desde o acesso dos colaboradores às instalações, até o recebimento das mercadorias, controle de estoque e adaptações de serviços ao cliente final.

O intuito é oferecer aos clientes e colaboradores o ambiente mais seguro possível, dentro do cenário atual.

Além das praticas que constam disponíveis nas cartilhas da Anvisa, foram realizadas pesquisas em países que já retomaram essas atividades.

Links referências (ANVISA)

1.

<http://portal.anvisa.gov.br/coronavirus/protocolos>

2.

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/Recomenda%C3%A7%C3%A3o+de+Quarentena+em+Hoteis+ANVISA+COVID-19+atualizado+em+13abril20.pdf/1d17267f-c1bb-4341-ab5a-402ecc2d041b>

3.

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/Recomenda%C3%A7%C3%A3o+de+Quarentena+em+Hoteis+ANVISA+COVID-19+atualizado+em+13abril20.pdf/1d17267f-c1bb-4341-ab5a-402ecc2d041b>

4.

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/q-a-coronaviruses>

5.

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/Recomenda%C3%A7%C3%A3o+de+Quarentena+em+Hoteis+ANVISA+COVID-19+atualizado+em+13abril20.pdf/1d17267f-c1bb-4341-ab5a-402ecc2d041b>

Natalia Toriano

Perazzollo

CRN 23573

Kzacafé

Protocolo de Retomada



Apresentação

Sempre visando o bem estar de seus clientes e colaboradores o KZACAFÉ em parceria com Sanity Consultoria e Treinamento, elaborou plano de retomada de atividades com foco em controle de possíveis pontos de risco de disseminação do novo coronavírus, para implantação de ferramentas e adequação de fluxos que diminuam as possibilidades de aglomeração, contato direto entre pessoas e dispersão de gotículas sobre alimentos e superfícies, e adequação dos procedimentos de higienização ambiental.



KZACAFÉ

Funcionamento e Equipe



HORÁRIO DE
FUNCIONAMENTO: DAS
07H00 ÀS 23H00



ATENDIMENTO
ALMOÇO: DAS 11H40 ÀS
15H00



EQUIPE: TOTAL DE 12
COLABORADORES



04 COLABORADORES
NO QUIOSQUE, SENDO
DIVIDIDOS EM 02
TURNOS;



01 COLABORADORA NA
COZINHA;



06 COLABORADORES
NA LOJA, SENDO
DIVIDIDOS EM 03
TURNOS,



01 COLABORADORA
PARA MONTAGEM DE
EVENTOS.

Sanity 20
anos



Medidas de Mitigação - Colaboradores

Para segurança de todos, foram implantadas as seguintes medidas de mitigação de risco aos colaboradores:

- Entrevista diária para avaliação do estado de saúde;
- Controle de temperatura no acesso pela faculdade;
- Uso obrigatório de máscara nasobucal desde a chegada ao trabalho, com troca a cada 02 horas de uso;
- Horários de entrada alternados, evitando aglomerações em sanitários;
- Treinamentos à equipe quanto asseio pessoal e medidas de controle;
- Uso de uniformes exclusivamente nas dependências da faculdade;





Medidas de Mitigação - Colaboradores

Para segurança de todos, foram implantadas as seguintes medidas de mitigação de risco aos colaboradores:

- ▶ Individualização das folhas de ponto;
- ▶ Sanitização de canetas de uso comum com álcool 70% líquido a cada uso;
- ▶ Disponibilização de álcool 70% em gel em caixas e acessos, além do abastecimento constante de dispensers de sabonete e papel toalha;
- ▶ Organização dos postos de trabalho, garantindo distanciamento seguro à todos;
- ▶ Uso de luvas descartáveis para recolha de bandejas;
- ▶ Cartazes orientativos amplamente distribuídos.



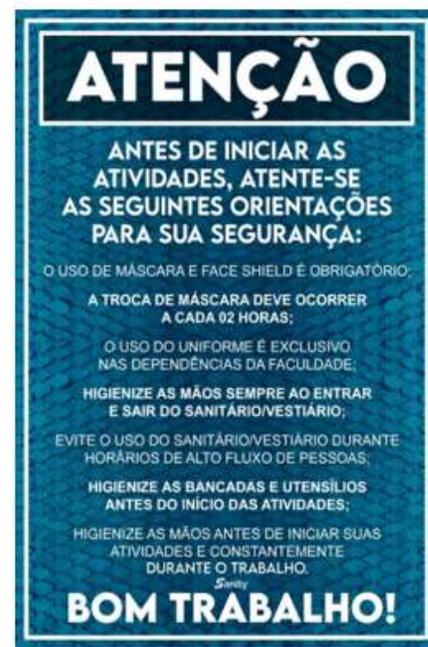


Medidas de Mitigação - Clientes

- Demarcação de piso em filas dos caixas de pagamento;
- Uso de plástico filme PVC em máquina de cartão com troca a cada 2 horas de uso;
- Instalação de barreira de acrílico em caixas de pagamento;
- Disponibilização de pagamento por leitura de cartão por aproximação;
- Bandejas sanitizadas com álcool 70% líquido ou solução sanitizante após cada uso;
- Talheres higienizados embalados individualmente;
- Molhos e temperos distribuídos em sachês;
- Todos os pratos servidos em sistema empratado;
- Coffee Breaks servidos em embalagens individuais.



Cartazes Orientativos Amplamente Distribuídos

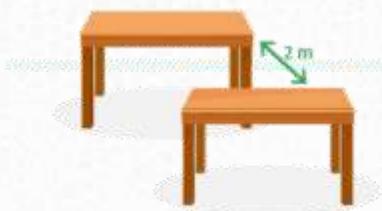


Casa do Pão de Queijo

Cartilha de boas
práticas
Retomada após
pandemia

Adequações ao ambiente

ADEQUAÇÕES AO AMBIENTE



1

Mantenha uma distância mínima de 1 metro entre as cadeiras ou 2 metros entre as mesas, para atender as normas do Ministério da Saúde, quanto a circulação de pessoas. Faça a higienização dos móveis após cada refeição.

Caso a área de mesas não possa ser usada, mantenha-a bloqueada com faixas de isolamento.



2

Promova o distanciamento de 1 metro entre as pessoas nas filas da entrada e do caixa.

Determinações para segurança:

2.1 – Faça marcações no chão com essa distância.

2.2 – Mantenha o distanciamento na área interna do balcão.



3

Disponibilize álcool em gel 70% para os clientes, em pontos estratégicos do balcão de atendimento e área de caixa mesmo com a placa de acrílico instalada.

Lembre-se de **NÃO** manter dispensers com álcool 70% próximos a equipamentos que geram calor.

Adequações ao ambiente

4

Reforce a limpeza do piso e superfícies de hora em hora ou sempre que necessário.

5

As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal - nunca com acionamento manual - e devem ser mantidas higienizadas diariamente.

6

Priorize a ventilação natural do ambiente. No caso do uso de ar-condicionado, faça manutenção e limpe os filtros conforme orientações do fabricante.



Pagamento

PAGAMENTO

11

O momento de efetuar o pagamento traz um contato entre os clientes e funcionários. Veja alguns cuidados indispensáveis:

- Operadores dos caixas devem utilizar máscaras e não podem manipular alimentos ;
- Oriente os consumidores a priorizar o pagamento com cartões ou através do celular, evitando a manipulação de cédulas e moedas;
- As comandas individuais em cartão e pagars numéricos devem ser higienizados a cada uso;
- Cubra a maquininha com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso;
- Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 1 metro entre as pessoas;
- Coloque um dispenser com álcool em gel 70% no caixa para os clientes;
- Instale uma barreira de acrílico no caixa, se possível.
- As lojas situadas em aeroportos, observar e seguir às recomendações e exigências impostas localmente.



Cardápio de mão

CARDAPIO DE MÃO



12

Plastifique o cardápio de mão utilizando filme plástico e o higienize com álcool 70% após cada uso. Para manter a boa apresentação do material, é importante trocar o papel filme a cada 6h.

Estoque e armazenamento

ESTOQUE E ARMAZENAMENTO

13

Antes de iniciar os pedidos e reabastecer as lojas verifique os produtos em estoque, como:

- Validade (produtos vencidos devem ser descartados), integridade das embalagens e produtos e demais controles pertinentes;
- Higienizar, ligar e verificar a temperatura dos equipamentos 2 dias antes do recebimento da mercadoria;
- Retirar as embalagens secundárias e terciárias e descartá-las adequadamente antes de armazenar os produtos;
- Respeitar os prazos de validade, temperatura de armazenamento e demais critérios de legislações vigentes.

ATENÇÃO:

Muito cuidado com as embalagens de plástico e papelão.

O vírus pode sobreviver em superfícies de papelão por 24 hs e 72 hs em plásticos.

No ato do recebimento da mercadoria, recomendamos que as embalagens secundárias e terciárias sejam descartadas antes da mercadoria entrar na área interna e do estoque da loja, e antes do descarte seja feita a desinfecção borrifando álcool 70%.

Em todo o processo de recebimento e retirada dos produtos das caixas, é necessário que o funcionário use LUVAS, MÁSCARAS, e se possível, AVENTAIS DESCARTÁVEIS, já que os colaboradores estão de uniforme e permanecem o restante da sua jornada de trabalho com o mesmo.

Orientações para a equipe

ORIENTAÇÕES PARA A EQUIPE



14

Oriente a equipe para que lavem as mãos com maior frequência, com água e sabão. **A lavagem das mãos não pode ser substituída pelo uso do álcool em gel.**

O álcool é um complemento para ser utilizado entre um processo e outro de lavagem das mãos

Determine a frequência da lavagem de mãos (ex: a cada 30 min) ou após ter contato com objetos ou superfícies que possam ter sido tocadas por outras pessoas.

Orientações para a equipe



15

Determinamos o uso de máscaras a todos os funcionários das lojas, mesmo que na sua cidade não seja obrigatório. O acessório transmite segurança aos clientes na escolha do local para se alimentar.

Seguem as orientações sobre a correta utilização de máscaras:

• **MÁSCARA SIMPLES DESCARTÁVEL:**

Deve ser utilizada por no máximo 2 horas;

• **MÁSCARA ALTERNATIVA DE PANO:**

Deve ser utilizada por até 3 horas, ou se perceber umidade.

* O fornecedor de Uniformes Ideal Work oferece solução de máscaras para nossa rede.

**Pedido mínimo 50 unidades
R\$ 3,70/ por unidade.**

Para solicitar, entre em contato através do telefone:

**(11) 2188-0783 ou site
casadopaodequeijo.workexpress.com.br**

COMO HIGIENIZAR?

Depois de lavadas com água e detergente, podem ser desinfetadas por 5 minutos sob fervura ou por imersão em água sanitária de uso geral (Hipoclorito de Sódio) por 20 minutos na diluição de 500 ppm (4 colheres de sopa de água sanitária para 1 litro de água).

Cada colaborador pode higienizar suas máscaras, que são de uso individual.

É importante que seja disponibilizada uma quantidade suficiente à troca correta e institua um procedimento que permita o controle de troca.

Orientações para a equipe



COMO COLOCAR A MÁSCARA

- Higienize as mãos
- Coloque a máscara segurando-a pelos elásticos ou tiras
- Certifique-se de cobrir bem o nariz e a boca
- Evite tocar a parte da frente da máscara, durante o processo e após colocá-la

COMO REMOVER A MÁSCARA

- Higienize as mãos
- Evite tocar e não retire a máscara pela parte da frente
- Apenas toque nos elásticos ou tiras
- Após retirar, higienize novamente as mãos

Orientações para a equipe

16

Uniformes, EPIs e máscaras **NÃO** devem ser compartilhados. O uso de uniforme deve ser apenas no ambiente de trabalho.



17

Cuidado redobrado no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários da loja durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento seguro de 1 metro. Tenha também atenção no contato com os entregadores no delivery.

O funcionário que receber as mercadorias deve utilizar máscara para sua proteção, conforme modelo definido pelo estabelecimento.

Algumas redes estão disponibilizando sanitizantes para o entregador higienizar a bag, não é obrigatório e sim uma boa prática!

Orientações para a equipe

19

Restrinja o uso de utensílios compartilhados com o cliente, como xícaras e pratos de porcelana, copos de vidro, priorizando a utilização dos descartáveis.

Caso o cliente consuma na loja e opte pelo utensílio, este deve ser lavado com detergente neutro e sanitizado com álcool 70% ou solução sanitizante após cada uso.

Recomenda-se o uso de luvas para pegar e lavar os objetos utilizados pelo cliente.

Determinamos o uso da bandeja verde com jogo americano (descartável) para os clientes que consumirem na loja, e antes e após o uso, higienizar as bandejas com álcool 70%.

Os procedimentos de higiene e sanitização de todos os equipamentos da loja devem ser mantidos, aumentando a frequência de higienização com álcool 70%, principalmente nos locais onde colocamos as mãos mais frequência, tais como: porta do forno, gavetas e grupos da máquina de café, porta das geladeira, freezers e das vitrines, pincel da máquina de café, alavanca ou botão de acionamento do café no moinho e liquidificador.

Guardanapos, sachês de açúcar e adoçante não devem ficar expostos sobre o balcão ou mesas, e sim armazenados na área interna da loja para que o funcionário entregue ao cliente ao servir os produtos ou quando solicitado.

Orientações para a equipe



20

Nas áreas de manipulação de alimentos é proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, tossir, espirrar, se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.

21

Informe aos colaboradores sobre as atualizações diárias da situação da pandemia e não deixe que as *fake news* tomem conta do noticiário interno.

22

Os colaboradores são o centro do cuidado na loja e devem receber toda a atenção quanto a sua saúde física e mental, confiantes e seguros. Mais do que nunca o trabalho em equipe é fundamental. Utilize das soluções como rodízio de trabalho entre a equipe que permanece trabalhando.

Orientações para a equipe

23

Os colaboradores pertencentes ao grupo de risco (com mais de 60 anos ou com comorbidades de risco, de acordo com o Ministério da Saúde) devem receber atenção especial, priorizando trabalhos sem contato direto com clientes, de preferência na área interna da loja que devem ser higienizados ao fim de cada turno de trabalho.

Caso seja indispensável a presença de trabalhadores pertencentes ao grupo de risco, deve ser priorizado o trabalho interno, sem contato com clientes, em local reservado, arejado e higienizado ao fim de cada turno de trabalho.



Comunicação com os clientes

COMUNICAÇÃO COM OS CLIENTES

25

Informe aos clientes que o seu estabelecimento é comprometido com as boas práticas, para que eles se sintam seguros. Treine a equipe para falar sobre as medidas de segurança, utilize cartazes no salão, nos banheiros e displays de mesa.

Disponibilizamos alguns os cartazes no anexo. Imprima a quantidade necessária para sua loja.

26

Informe aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o telefone celular). Coloque um cartaz alertando que clientes com sintomas (febre, tosse) não devem permanecer na loja.

27

Recomendamos que a loja avalie a possibilidade de oferecer máscaras descartáveis aos clientes, caso a legislação local exija que os mesmos usem máscara ao entrar no estabelecimento (só tirando para comer).



Comunicação com os clientes

COMUNICAÇÃO COM OS CLIENTES

25

Informe aos clientes que o seu estabelecimento é comprometido com as boas práticas, para que eles se sintam seguros. Treine a equipe para falar sobre as medidas de segurança, utilize cartazes no salão, nos banheiros e displays de mesa.

Disponibilizamos alguns os cartazes no anexo. Imprima a quantidade necessária para sua loja.

26

Informe aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o telefone celular). Coloque um cartaz alertando que clientes com sintomas (febre, tosse) não devem permanecer na loja.

27

Recomendamos que a loja avalie a possibilidade de oferecer máscaras descartáveis aos clientes, caso a legislação local exija que os mesmos usem máscara ao entrar no estabelecimento (só tirando para comer).





GRUPO

VIKINGS



COVID-19



MANUAL DE CONDUTAS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

A Vikings Serviços de Limpeza Ltda, visando padronizar as diretrizes de limpeza durante a pandemia da Covid-19, reuniu as informações básicas neste manual para auxiliar nossos colaboradores, com o intuito de promover um melhor desempenho de suas atividades.

Sua elaboração está fundamentada no compromisso de promover a segurança e saúde de todos, colaborando na diminuição do risco de disseminação do novo coronavírus.

Entretanto, o êxito desse Manual depende, todavia, do comprometimento integral de todos, tendo em vista que mudanças poderão ocorrer a qualquer momento, a partir de novas diretrizes da OMS (Organização Mundial de Saúde), Ministério da Saúde, Anvisa e demais órgãos de saúde.

LINKS IMPORTANTES:

CORONAVÍRUS – O QUE VOCÊ PRECISA SABER

<https://coronavirus.saude.gov.br/>

PRODUTOS QUE SUBSTITUEM ÁLCOOL EM GEL

http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0964813+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489

ORIENTAÇÕES GERAIS – MÁSCARA DE TECIDO

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+M%C3%A1scaras.pdf/bf430184-8550-42cb-a975-1d5e1c5a10f7>

INFORMAÇÕES GERAIS

O coronavírus (COVID-19) é uma doença infecciosa causada por um novo vírus e causa problemas respiratórios semelhantes à gripe e sintomas como:



Seus sintomas podem aparecer de:



As principais formas de transmissão são:



E de acordo com o Ministério da Saúde, a higiene é um dos fatores fundamentais para frear o avanço do contágio do Covid-19. Dessa forma, a Vikings elaborou este manual com o intuito de orientá-los na retomada das nossas atividades.

VAI SAIR DE CASA?

Confira algumas dicas para evitar a contaminação

AO SAIR DE CASA

1. Use máscara ao sair de casa.
2. Evite contato próximo a pessoas com sinais ou sintomas de doenças respiratórias.
3. Mantenha etiqueta respiratória (Cubra o nariz e a boca ao tossir ou espirrar).
4. Mantenha a higiene das mãos e evite tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas.

AO CHEGAR EM CASA

1. Limpe as superfícies que tocou ao chegar em casa.
2. Deixe os sapatos na porta de entrada ou saída.
Os calçados podem estar infectados com o vírus e servir como "meio de transporte".
3. Deixe bolsa, carteira, chaves, etc, em uma caixa na entrada e higienize-as.
4. Tome um banho e separe suas roupas.
5. Coloque suas roupas em uma sacola plástica no cesto de roupas.
6. Trouxe embalagens do mercado ou farmácia?
Limpe as embalagens que trouxe de fora antes de guardar.

REGRAS PARA MANTER A SUA SAÚDE EM SEGURANÇA

Atualmente, não existe vacina para prevenir a infecção por 2019-nCoV, assim a melhor forma de prevenir a infecção é evitar ser exposto, adotando ações preventivas diárias, incluindo:

- Lavar as mãos frequentemente com água e sabão por pelo menos 20 segundos.
- Evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas.
- Cobrir boca e nariz ao tossir ou espirar com um lenço de papel e jogar no lixo, ou com o braço, e não com as mãos.
- Limpar e desinfetar objetos e superfícies tocados com frequência.
- Evitar contato próximo com pessoas doentes.

Fonte: **Ministério da Saúde**

LAVE AS MÃOS

- **Depois de tossir ou espirrar.**
- **Antes de comer.**
- **Depois de usar o banheiro.**
- **Antes, durante e depois de preparar bebidas (café, suco, etc) e alimentos.**
- **Quando cuidar de alguém doente.**



ORIENTAÇÃO DE MANUSEIO E HIGIENE - MÁSCARA DE PANO -

MANUSEIO

- A máscara de pano deve ser usadas por aquelas pessoas que precisam sair de casa [e não tem sintomas].
- Quem está com sintomas respiratórios, como tosse, espirro, febre e falta de ar precisa usar a máscara cirúrgica.
- Coloque a máscara com cuidado, pegando-a pelas alças laterais e posicionando-a para cobrir boca e nariz.
- Enquanto estiver utilizando a máscara, evite tocá-la na rua. Não fique ajustando o equipamento.
- Ao chegar em casa, lave as mãos com água e sabão, secando-as bem, antes de retirar a máscara.
- Remova a máscara pegando pelo laço ou nó da parte traseira, evitando tocar na parte da frente.

HIGIENIZAÇÃO

- Faça a imersão da máscara em recipiente com água potável e água sanitária (2 a 2,5%) por 30 minutos. A proporção de diluição a ser utilizada é de uma parte de água sanitária para 50 partes de água (Por exemplo: 10 ml de água sanitária para 500ml de água potável).
- Após o tempo de imersão, faça o enxágue em água corrente e lave com água e sabão.
- Depois de lavar a máscara, faça a higienização das mãos com água e sabão.
- A máscara deve estar completamente seca para sua reutilização.
- Após a secagem, passe o tecido com ferro quente.
- Troque a máscara sempre que apresentar sujidades ou umidade.
- Descarte a máscara sempre que ela apresentar sinais de deterioração ou funcionalidade comprometida.

MINHA ROTINA OPERACIONAL VAI MUDAR?

Sim! A frequência das atividades poderão sofrer mudanças e a depender do tipo de risco a rotina seguirá novo procedimento, conforme a seguir.

AMBIENTE FORA DE RISCO [Não apresenta caso suspeito ou confirmado]

- A equipe deve executar a **limpeza** (remoção de sujidades) conforme orientação dos procedimentos do Sistema de Gestão da Qualidade, definidos no seu Plano de Trabalho.
- A frequência da execução das atividades será definida pelo seu encarregado ou supervisor, ou conforme definição do Plano de Contingência do Cliente, se aplicável.
- A utilização de EPI's é obrigatória para a realização das atividades.

AMBIENTE APRESENTA RISCO [Caso suspeito ou confirmado]

- A equipe deve executar a **desinfecção** (remoção de carga microbiana) conforme orientação do procedimento IL 60 Limpeza Terminal.
- Utilizar o produto específico para essa limpeza. Consultar o supervisor ou coordenador operacional.
- A desinfecção é realizada um única vez e somente para ambientes com caso suspeito ou confirmado. Devendo ser executado com a máxima atenção.
- A utilização de EPI's é obrigatória para a realização das atividades.

ONDE DEVO AUMENTAR A FREQUÊNCIA DE LIMPEZA?

A principal recomendação é aumentar a frequência do processo de higienização de superfícies, com máxima atenção às áreas onde ocorrem maior contato das pessoas, tais como:

- maçanetas;
- corrimão;
- barras de apoio;
- botões de elevadores;
- fechaduras;
- interruptores;
- aparelhos de telefone;
- teclados;
- mouses;
- mesas e estações de trabalho;
- cadeiras;
- móveis em geral;
- controles remotos;
- bancadas;
- torneiras;
- dispensers de sabonete e papel;
- balcões;
- provadores;
- cabideiros de provadores;
- bancos, cadeiras ou pufs de provadores;
- máquinas de cartão de crédito.

QUAL PRODUTO DEVO UTILIZAR ?

Os produtos químicos poderão sofrer alterações a depender do tipo de rotina (limpeza ou desinfecção) e a depender do tipo de superfície a ser higienizada.

Os produtos químicos permanecem inalterados para a rotina normal, entretanto para desinfecção de COVID-19, a ANVISA, recomenda os produtos abaixo:

- Hipoclorito de sódio a 0.5% 18
- Alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio) a 2-3.9% 18
- Iodopovidona (1%)9,18
- Peróxido de hidrogênio 0.5% 4,9
- Ácido peracético 0,5%1,9
- Quaternários de amônio, por exemplo, o Cloreto de Benzalcônio 0.05%4,9
- Compostos fenólicos1,9
- Desinfetantes de uso geral com ação virucida.

FIQUE ATENTO!

Antes de iniciar uma desinfecção, consulte seu líder, encarregado ou supervisor, sobre o tipo de produto recomendado para cada tipo de superfície.

QUAL E.P.I. DEVO UTILIZAR ?

A equipe de limpeza que for executar suas atividades em ambientes **fora de risco**, ou seja, que não apresenta um caso suspeito ou confirmado, os Equipamentos de Proteção Individual a serem utilizados permanecem os já indicados.

Exemplo:

- Máscaras (de tecido ou com CA – Certificação de aprovação).
- Óculos de segurança (se aplicável à atividade).
- Luvas de látex.
- Botas ou sapatos de segurança.

TODOS OS EPI'S ENTREGUES DEVEM SER REGISTRADOS NA FICHA DE EPI DO COLABORADOR!

Entretanto em ambientes que apresentem **risco**, ou seja, que possui um caso suspeito ou confirmado, existem algumas alterações nos equipamentos de proteção individual:

Equipe de limpeza que realizará desinfecção conforme IL 60 – Limpeza Terminal:

- Máscara;
- Luvas de látex ou nitrílica;
- Óculos de segurança;
- Botas ou sapatos de segurança.

Equipe de limpeza que realizará desinfecção com eletrostática:

- Macacão Tyvek com touca.
- Óculos ampla visão.
- Respirador com filtro químico.
- Protetor auricular.
- Luva de borracha.
- Bota de borracha.

Equipe de limpeza que realizará desinfecção com nebulizador:

- Macacão Tyvek com touca.
- Óculos ampla visão.
- Respirador com filtro químico.
- Protetor auricular.
- Luva de borracha.
- Bota de borracha.

FIQUE ATENTO:

- Evite utilizar acessórios como anéis, brincos, pulseiras e colares.
- Aumente a frequência da limpeza das mãos com água e sabão.
- Sempre utilize os EPI's.
- Não levar as mãos ao rosto ou tocar os cabelos enquanto estiver calçando as luvas.
- Antes de retirar as luvas, lavá-las com água e sabão.
- Após a retirada dos EPI's, lave rapidamente as mãos com água e sabão.

TÉCNICA PARA RETIRADA DAS LUVAS:

- Retire as luvas puxando a primeira pelo lado externo do punho com os dedos da mão oposta.
- Segure a luva removida com a outra mão enluvada.
- Toque a parte interna do punho da mão enluvada com o dedo indicador oposto (sem luvas) e retire a outra luva.
- Lave imediatamente.

FIQUE ATENTO:

- Colaboradores com sintomas de COVID-19, devem ser orientados a buscar auxílio médico.
- O departamento de Medicina do Trabalho deve ser comunicado sobre os casos suspeitos ou confirmados de COVID-19 para tratativa interna.
- Caso haja recomendação médica que permaneça em isolamento ou quarentena, siga com todas as orientações.

DIFERENÇA ENTRE ISOLAMENTO E QUARENTENA

O isolamento é uma recomendação médica que pode durar até 14 dias, com o objetivo de separar pessoas sintomáticas ou assintomáticas que estão em investigação clínica e laboratorial.

A quarentena é uma determinação médica que dura 40 dias ou mais para os casos confirmados, sendo uma medida obrigatória e restritiva, devendo a pessoa permanecer em total isolamento durante todo o tratamento.

Serviços de segurança

Protocolo de
prevenção
Coronavírus

Serviços de segurança

O QUE É O CORONAVÍRUS?

Coronavírus (CID10) é uma família de vírus que causam infecções respiratórias. O novo agente do coronavírus foi descoberto em 31/12/19 após casos registrados na China. Provoca a doença chamada de coronavírus (COVID-19).

O **período de incubação** da doença é o tempo que leva para os primeiros sintomas aparecerem desde a infecção por coronavírus, que pode ser de **2 a 14 dias**.

Os **sinais e sintomas** do coronavírus são principalmente respiratórios, semelhantes a um resfriado. Podem, também, causar infecção do trato respiratório inferior, como as pneumonias. Os principais sintomas conhecidos até o momento são:

- Febre;
- Tosse;
- Dificuldade para respirar.

A **transmissão** dos coronavírus costuma ocorrer pelo ar ou por contato pessoal com secreções contaminadas, como:

- Gotículas de saliva;
- Espirro;
- Tosse;
- Catarro;
- Contato pessoal próximo, como toque ou aperto de mão;
- Contato com objetos ou superfícies contaminadas, seguido de contato com a boca, nariz ou olhos.

Serviços de segurança

O Ministério da Saúde orienta **cuidados básicos para reduzir o risco geral de contrair ou transmitir infecções respiratórias agudas**, incluindo o coronavírus. São eles:

- Lavar as mãos frequentemente com água e sabonete por pelo menos 20 segundos. Se não houver água e sabonete, usar um desinfetante para as mãos à base de álcool;
- Evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas;
- Evitar contato próximo com pessoas doentes;
- Ficar em casa quando estiver doente;
- Cobrir boca e nariz ao tossir ou espirrar com um lenço de papel e jogar no lixo;
- Limpar e desinfetar objetos e superfícies tocados com frequência.

Serviços de segurança

Contato para informações e procedimentos

Diante da pandemia de coronavírus declarada pela Organização Mundial de Saúde, o Grupo GR acionou seu Comitê de Crise para avaliar e adotar as medidas necessárias para orientar e atender seus colaboradores por meio de canais já estabelecidos (0800/WhatsApp), além de estabelecer estratégias e implementar ações de prevenção nos postos de serviço, realizar tratativas com clientes e fornecedores, dentre outras providências.

Serviços de segurança

Ações de prevenção

Ciente de seu dever social perante colaboradores, clientes e sociedade como um todo, o Grupo GR vem realizando ações diversas de prevenção à doença, seguindo as orientações do Ministério da Saúde.

- Comunicação constante sobre cuidados básicos preventivos e atualizações de informações do Ministério da Saúde por canais de comunicação internos incluindo: e-mail, SMS, Portal GR, grupos on-line de colaboradores (WhatsApp e Hangouts), além das mídias sociais;

- Distribuição de adesivos com orientações sobre prevenção para os postos de serviços e as bases administrativas de São Paulo e filiais;
- Intensificação das rotinas de limpeza em todos os ambientes de trabalho, incluindo postos em clientes;
- Disponibilização de dispensers de álcool gel nas bases administrativas da empresa;
- Distribuição de potes de álcool gel para a supervisão
- Implantação de regime home office de trabalho para a maioria das áreas administrativas;

Serviços de segurança

- Revisão das rotinas de trabalho para colaboradores que atuam em circulação externa aos ambientes da empresa, incluindo as atividades comerciais, a fim de evitar riscos aos colaboradores, clientes e prospects;
- Avaliação de fornecimento de serviço de vans em pontos de encontro estratégicos, para deslocamento de colaboradores das áreas mais críticas;
- Suspensão temporária da organização e participação em eventos;
- Monitoramento de casos suspeitos e confirmados em clientes.

Serviços de segurança

O que fazer em casos de emergência?

Os supervisores operacionais e demais gestores do Grupo GR estão focados em garantir a segurança e saúde dos colaboradores e estão orientados a atender às situações emergenciais, caso surjam, inclusive com acessórios de proteção (máscaras e luvas), se a utilização destes for necessária.

É importante lembrar, ainda, que as medidas de limpeza foram reforçadas em toda a operação e, se houver casos emergenciais, todos os equipamentos e veículos envolvidos passarão pelo devido processo de descontaminação, o que já está sendo feito diariamente.

O que fazer em casos de suspeita da doença?

O colaborador que apresentar os sintomas deve procurar a unidade de atendimento médico mais próxima de sua residência e comunicar seu gestor.

O gestor deve comunicar a área de afastamento do Grupo GR (afastamento@grupogr.com.br) e acompanhar o caso, informando sobre a decisão médica (atestado com indicativos de dias de afastamento ou encaminhamento para exame de comprovação do coronavírus).

O retorno do colaborador deve seguir conforme orientação do órgão de saúde competente. Em caso de atestados 14 dias, o colaborador deve realizar exame periódico com análise clínica, pelo qual será liberado a retornar às suas atividades ou, se necessário, encaminhado para nova avaliação médica.

Serviços de segurança

O que fazer em casos confirmados da doença?

O colaborador que realizar exame clínico atestando a presença do coronavírus deve informar imediatamente seu gestor, e o mesmo deverá repassar a notificação à área de afastamento do Grupo GR (**afastamento@grupogr.com.br**).

O colaborador deve seguir as orientações médicas de tratamento, tomando as medidas necessárias para evitar o contágio de outras pessoas, como seus familiares, amigos e colegas de trabalho.

Os equipamentos, veículos e local de trabalho usados pelo colaborador devem passar por método de limpeza exigido para descontaminação, procedimento já seguido diariamente.

O gestor operacional deve, ainda, reportar a situação ao CICC e ao superintendente responsável para apoio às necessidades da equipe.

Serviços de segurança

Orientações gerais para trabalho nos postos

Além dos cuidados básicos de higiene e limpeza constantemente divulgados, são orientações aos colaboradores que trabalham nos postos:

- Realizar a limpeza do local de trabalho e equipamentos (como rádio HT e aparelho de celular no posto) nos intervalos e trocas de turno;
- Higienizar adequadamente material bélico, motos e carros também nas trocas de turno;
- Atentar-se para seguir da mesma forma as recomendações específicas do cliente.

Serviços de segurança

Orientações gerais para trabalho nos postos

Além dos cuidados básicos de higiene e limpeza constantemente divulgados, são orientações aos colaboradores que trabalham nos postos:

- Realizar a limpeza do local de trabalho e equipamentos (como rádio HT e aparelho de celular no posto) nos intervalos e trocas de turno;
- Higienizar adequadamente material bélico, motos e carros também nas trocas de turno;
- Atentar-se para seguir da mesma forma as recomendações específicas do cliente.

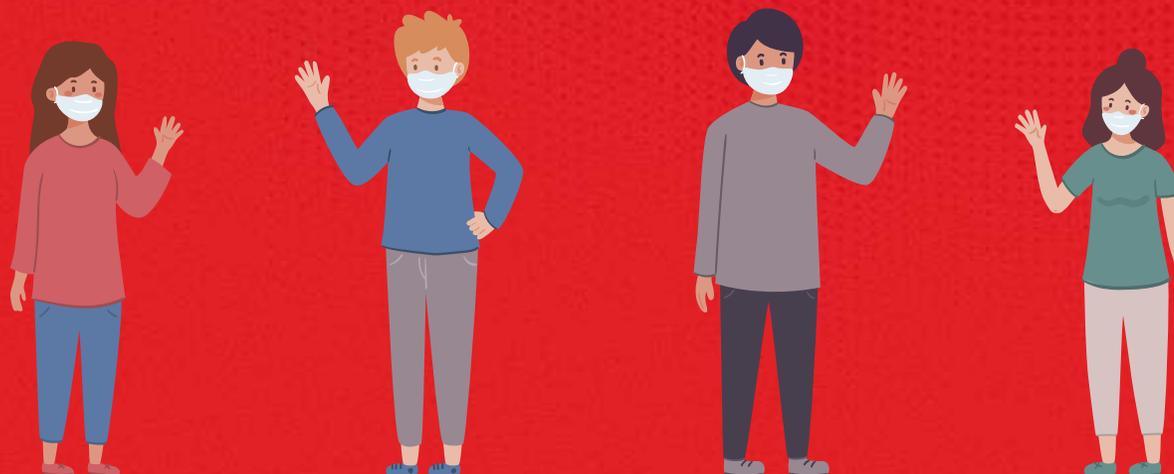
Obrigado

Somos você. Somos saúde. Somos Insper.

Comunicação e Eventos
Facilities
Insper Pessoas
Manutenção e Obras

#SomosInsper

Insper
www.insper.edu.br



Insp̄er