

ANEXO PLANO DE CONTINGÊNCIA DRU/DAC 2021**PLANO DE RETORNO DAS ATIVIDADES DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNB****PARA ENFRENTAMENTO DO NOVO CORONAVÍRUS****1. INTRODUÇÃO**

Segundo o Ministério da Saúde - MS, “a COVID-19 é uma doença causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, que apresenta um quadro clínico que varia de infecções assintomáticas a quadros respiratórios graves. De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), a maioria dos pacientes com COVID-19 (cerca de 80%) podem ser assintomáticos e cerca de 20% dos casos podem requerer atendimento hospitalar por apresentarem dificuldade respiratória. Desses últimos, aproximadamente 5% podem necessitar de suporte para o tratamento de insuficiência respiratória (suporte ventilatório)”.

O MS alerta ainda que a transmissão do vírus acontece de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo por meio de toque do aperto de mão, gotículas de saliva, espirro, tosse, catarro e objetos ou superfícies contaminadas, como celulares, mesas, maçanetas, brinquedos, teclados de computador etc.

Com o objetivo de minimizar ao máximo o contato entre as pessoas e não deixar de prestar assistência aos usuários que efetivamente dependem do serviço do RU, em 18 de março de 2020, a distribuição de refeições do RU passou a acontecer por meio de marmitas, utensílios e embalagens descartáveis.

Desde então, todas as recomendações da OMS têm sido seguidas, no sentido de uso de EPIs, álcool 70%, não aglomeração de pessoas e distanciamento seguro entre os presentes.

Esse documento apresenta o Plano de Retorno do Restaurante Universitário - RU para enfrentamento do novo coronavírus (Sars-Cov-2) na Universidade de Brasília - UnB, em complementação ao Plano de Contingência em Saúde do Coronavírus para a Universidade de Brasília, organizado pelo Comitê do Plano de Contingência em Saúde do Covid-19 do Decanato de Assuntos Comunitários (DAC).

“Em 29 de dezembro de 2019, um hospital em Wuhan admitiu quatro pessoas com pneumonia e reconheceu que as quatro haviam trabalhado no Mercado Atacadista de Frutos do Mar de Huanan, que vende aves vivas, produtos aquáticos e vários tipos de animais selvagens ao público. O hospital relatou essa ocorrência ao Centro de Controle de Doenças (CDC-China) e os epidemiologistas de campo da China (FETP-China) encontraram pacientes adicionais vinculados ao mercado e, em 30 de dezembro, as autoridades de saúde da província de Hubei notificaram esse cluster ao CDC da China” (Ministério da Saúde, 2020).

Em 22/01/2020, foi criado o Centro de Operações de Emergência em Saúde Pública (COE-COVID-19), do Ministério da Saúde (MS) coordenado pela Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS), com o objetivo de nortear a atuação do MS na resposta à possível emergência de saúde pública, buscando uma atuação coordenada no âmbito do SUS.

Desde então, o Brasil esteve alerta e após o primeiro caso da doença registrado no país, em 25 de fevereiro de 2020, iniciaram-se as medidas locais proporcionais e restritas aos riscos vigentes.

Em 12/03/2020, o ATO DA REITORIA Nº 0392/2020 suspendeu as atividades administrativas presenciais durante a vigência do Decreto nº 40.509, de 11 de março de 2020, ou de outras normas de conteúdo similar, em decorrência dos impactos no funcionamento da Universidade de Brasília; orientação que vem se prorrogando, devido ao cenário atual em relação aos impactos da COVID-19 no DF.

Em 27/03/2020 o DAC, em conformidade com a deliberação da Comissão Permanente da Ação 4002 de 26/03/2020, regulamentou o Auxílio Alimentação Emergencial para atender a estudantes dos programas de assistência estudantil. A distribuição de marmitas feita no Campus Darcy Ribeiro não se mostrou efetiva, posto que os estudantes teriam que se deslocar em transporte público para fazerem suas refeições, fato agravado ainda pela proibição de funcionamento de restaurantes prevista no Decreto do GDF N. 40.529.

Devido à queda no aumento de casos em relação à média nacional, em 18/04/2020, o Distrito Federal saiu de estado de emergência em relação à Covid-19 e passou a ser considerado em situação de atenção.

Diante de todo o exposto, a equipe da DRU organizou esse documento, com o objetivo de nortear as ações da Diretoria do Restaurante Universitário e da comunidade universitária enquanto durar essa pandemia.

São objetivos deste documento:

1. Estabelecer critérios mínimos para definição da reabertura do RU;
2. Detalhar a necessidade de alterações na estrutura física do RU para viabilizar uma possível reabertura do RU;
3. Estabelecer procedimentos específicos a serem adotadas pelos colaboradores e pelos usuários para o momento de reabertura do RU e
4. Orientar a comunidade universitária, usuária do RU para um comportamento seguro, preventivo e para a manutenção de um ambiente institucional seguro e saudável no contexto da epidemia do Covid-19.

2. APRESENTAÇÃO

O Restaurante Universitário (RU) é um órgão da Universidade de Brasília (UnB), diretamente vinculado ao Decanato de Assuntos Comunitários (DAC), por meio da Diretoria do Restaurante Universitário - DRU, cujos objetivos são elaborar, planejar, coordenar e avaliar programas e ações, que ofereçam à comunidade universitária refeições de baixo custo, adequadas e saudáveis, que atendam às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde; visando, assim, a apoiar o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, minimizando a evasão e favorecendo a diplomação.

Além da distribuição de refeições, o RU utiliza outros recursos para integrar a comunidade, buscando levar bem estar a cada um de nossos usuários. Dentro do calendário do RU, estão previstas atividades de educação nutricional, consumo consciente e sustentável, apresentações artísticas, comemorações de datas festivas, exposições e até a disponibilização (empréstimo) diária de jogos para interação entre os usuários.

As atividades do RU são desenvolvidas por empresa terceirizada, em 5 (cinco) unidades diferentes: campus Darcy Ribeiro, campus Ceilândia, campus Gama, campus Planaltina e Fazenda Água Limpa. A gestão e fiscalização do contrato é realizada por servidores da Universidade de Brasília, lotados na DRU. O público alvo do RU é a Comunidade acadêmica da UnB (docentes, discentes, servidores técnico-administrativos, colaboradores contratados e visitantes), em especial, os estudantes participantes do programa de assistência estudantil.

O RU do campus Darcy Ribeiro tem uma área total de cerca de 6100m². Quando em funcionamento, ele abre diariamente para café da manhã, almoço e jantar. Antes do início da pandemia, no primeiros dias letivos de 2020, serviu em média 8000 refeições ao dia. Para execução do serviço, estavam envolvidos cerca de 220 colaboradores terceirizados.

Os RUs dos campi de Planaltina (FUP), Gama (FGA) e Ceilândia (FCE) têm cerca de 200 m de área, cada um e contam com uma média de 25 colaboradores por RU. O RU da Fazenda Água Limpa (FAL) têm cerca de 200 m de área e conta com cerca de 8 colaboradores.

Antes do início da pandemia, no primeiros dias letivos de 2020, o RU do campus de Planaltina serviu em média 430 refeições ao dia, o RU do campus de Ceilândia serviu em média 775 refeições ao dia, o RU do campus do Gama serviu em média 895 refeições ao dia e o RU da Fazenda Água Limpa serviu em média 23 refeições ao dia,

De uma forma geral, o cardápio do RU divide-se em café da manhã, almoço e jantar, sendo que cada campus tem sua especificidade, de acordo com suas atividades acadêmicas. Toda a comunidade acadêmica é acolhida no RU, sendo, porém, atendida conforme o grupo de enquadramento, com diferentes níveis de subsídio por refeição:

I - Grupo I: Estudantes de Graduação e de Pós-Graduação (Stricto Sensu) participantes do Programa da Assistência Estudantil - 100% de subsídio.

II - Grupo II: Estudantes de Graduação, Pós-Graduação (Stricto Sensu) e estagiários regulares vinculados ao DGP/UnB - 60% de subsídio.

III - Grupo III: Servidores, terceirizados e visitantes - não tem subsídio.

Sendo a UnB um local que reúne muitas pessoas e o RU, um dos setores da Universidade em que a comunidade mais se aglomera, faz-se necessário criar instrumentos que norteiem uma possível reabertura do restaurante.

3. IDENTIFICAÇÃO DOS ESPAÇOS A SEREM UTILIZADOS

Considerando a magnitude do espaço físico ocupado pelo RU, é importante detalhar cada uma das áreas:

Campi	Ambientes	Área ocupada	Tipo de ventilação	Circulação de pessoas	Possibilidade de higienização constante	Riscos identificados	Encaminhamento
Darcy Ribeiro	6 Refeitórios	1.503,47 m ²	Ventilação natural Janelas abertas Boa circulação de ar	Fluxo muito alto	Com o fluxo atual, é possível higienizar as mesas e cadeiras periodicamente, porém, não após a saída de cada usuário	Falta de higienização de mãos antes de entrar no refeitório Uso de bolsas e mochilas no local Proximidade entre os usuários nas filas e nas mesas Presença de grupos, que geram "rodas" de conversa Manipulação de utensílios	Reduzir o fluxo de pessoas no local Espaçar mesas e cadeiras Demarcar lugares na fila Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus Rever os procedimentos de distribuição de refeições
	6 Copas	124,68 m ²	Ventilação artificial (ventiladores) Ambiente termicamente desconfortável Circulação de ar inadequada	Fluxo baixo Concentração alta de colaboradores no espaço	Área de higienização de utensílios - protocolos são adequados	Proximidade entre colaboradores	Reduzir o número de colaboradores do setor
	3 Cozinhas minuto	279,36 m ²	Área semi aberta Permite circulação de ar, mas fica distante de saída de ar	Fluxo moderado	Protocolos são de fácil execução	Troca de pratos entre usuário e colaborador, quando a refeição é vegetariana	Modificar o fluxo da refeição vegetariana
	1 Cozinha central	2.070,90 m ²	Pouca saída de ar Ambiente amplo, mas abafado	Fluxo alto	Possibilidade de higienização periódica de	Troca de utensílios entre os colaboradores	Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus Ajustar os POPs de higienização do local

				equipamentos e utensílios Possibilidade de higienização frequente de superfícies e mãos	Falha no processo de higienização de superfícies Falha na higienização de mãos	
1 Almoxxarifado		Ambiente amplo e ventilado	Fluxo baixo	Possibilidade de higienização periódica de prateleiras e equipamentos Possibilidade de higienização frequente de carrinhos de transporte, piso e mãos	Falha na higienização de mãos e carrinhos Falha no uso de máscara	Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus
2 Vestiários		Áreas fechadas, sem circulação e com insuficientes saídas de ar	Fluxo alto	A presença de armários pessoais dificulta muito o processo adequado de higienização Possibilidade de higienização frequente de superfícies e áreas de banho e sanitários	Colaboradores sem uso de máscara Alto índice de conversa Alto índice de manipulação de pertences Necessidade de contato com torneiras, maçanetas e descarga	Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus Manter um controle de entrada e saída de pessoas, com limite de quantidade Ajustar os POPs de higienização do local
1 Área de caldeira	365 m²	Área ampla, mas com pouca ventilação	Fluxo baixo	Possibilidade de higienização constante de piso e outras superfícies	Colaboradores como veículos	Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus
2 Halls de circulação	1.467 m²	Área ampla, com boa ventilação natural	Fluxo muito alto	Possibilidade de higienização constante de piso Possibilidade de higienização periódica de outras superfícies	Possibilidade de aglomeração Falha no uso de máscara Presença de bancos Balcão de atendimento aos usuários	Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus Ajuste nos POPs de higienização do setor Retirada dos bancos
1 Área de vendas de tickets		Cabines fechadas	Fluxo externo muito alto	Necessidade de higienização a cada atendimento - não viável (logística e tempo)	Manipulação de dinheiro e cartões ininterrupta, entre pessoas	Ajuste nos POPs de atividades do setor Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus
2 Banheiros		Áreas fechadas, sem circulação e com insuficientes saídas de ar	Fluxo alto	Protocolos são de fácil execução	Alto índice de conversa Necessidade de contato com torneiras, maçanetas e descarga	Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus Manter um controle de entrada e saída de pessoas, com limite de quantidade Ajustar os POPs de higienização do local
Espaço para Restaurante Executivo	304,56 m²	Ventilação natural Janelas abertas Boa circulação de ar	Fluxo alto	Número de usuários permite higienização constante de mesas, cadeiras e superfícies	Falta de higienização de mãos antes de entrar no refeitório Uso de bolsas e mochilas no local Proximidade entre os usuários nas filas e nas	Controlar o fluxo de pessoas no local, estabelecendo quantidade limite Espaçar mesas e cadeiras Demarcar lugares na fila Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus

					mesas Espaçamento entre pessoas nas mesas Manipulação de utensílios	Rever os procedimentos de distribuição de refeições
Sala de aula		Ambiente fechado com ventilação artificial (ar condicionado)	Fluxo alto em dias de aula	Possibilidade de higienização de toda a área entre uma aula/evento e outro	Excesso de alunos Falha no uso de máscara Falha na higienização das mãos todas as vezes que entrar na sala Compartilhamento de material	Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus Estabelecer limite de alunos por turma Espaçar cadeiras Utilizar janelas abertas para ventilação
Sala da direção		Ambiente fechado com ventilação artificial (ar condicionado)	Fluxo moderado	Possibilidade de higienização periódica de equipamentos e superfícies Possibilidade de higienização constante de cada estação de trabalho	Recebimento de documentos impressos Degustação de preparações Atendimento aos usuários	Ajustar os POPs de higienização do setor Definir protocolos para degustação e atendimento ao público
Sala da assistente de direção		Ambiente fechado com ventilação artificial (ar condicionado)	Fluxo moderado	Possibilidade de higienização periódica de equipamentos e superfícies Possibilidade de higienização constante de cada estação de trabalho	Recebimento de documentos impressos Degustação de preparações Atendimento aos usuários Falhas na higiene pessoal e do ambiente	Ajustar os POPs de higienização do setor Definir protocolos para degustação e atendimento ao público
Sala de fiscalização Administrativa		Ambiente fechado com ventilação artificial (ar condicionado)	Fluxo baixo	Possibilidade de higienização periódica de equipamentos e superfícies Possibilidade de higienização constante de cada estação de trabalho	Falhas na higiene pessoal e do ambiente	Ajustar os POPs de higienização do setor
Sala da fiscalização Técnica		Ambiente fechado com ventilação artificial (ar condicionado)	Fluxo baixo	Possibilidade de higienização periódica de equipamentos e superfícies Possibilidade de higienização constante de cada estação de trabalho	Degustação de preparações Falhas na higiene pessoal e do ambiente	Ajustar os POPs de higienização do setor Definir protocolos para degustação
Copa		Ambiente fechado, com porta, funcionando como meio de entrada e saída de ar	Fluxo moderado	Possibilidade de higienização periódica de equipamentos e móveis Possibilidade de higienização constante de superfícies e utensílios	Manipulação de utensílios Uso comunitário de equipamentos Risco de aglomeração Falhas na higiene pessoal e do ambiente	Ajustar os POPs de higienização do setor Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus Estabelecer limite de pessoas no local Espaçar cadeiras

FGA FCE FUP FAL	Cozinha		Ambientes fechados, sem circulação de ar	Fluxo baixo	Possibilidade de higienização periódica de equipamentos e utensílios Possibilidade de higienização frequente de superfícies e mãos	Troca de utensílios entre os colaboradores Falha no processo de higienização de superfícies Falha na higienização de mãos	Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus Ajustar os POPs de higienização do local
	Estoque						
FGA FCE FUP	Venda de tickets		Cabine fechada	Fluxo alto	Necessidade de higienização a cada atendimento - não viável (logística e tempo)	Manipulação de dinheiro e cartões ininterrupta, entre pessoas	Ajuste nos POPs de atividades do setor Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus
FGA FCE FUP	Refeitórios		Ambiente aberto, com circulação natural de ar Área de distribuição de refeições fechada, sem circulação de ar adequada	Fluxo alto	Possibilidade de higienização periódica de piso, mesas e cadeiras, mas não a cada troca de usuário	Falta de higienização de mãos antes de entrar na área de distribuição Uso de bolsas e mochilas no local Proximidade entre os usuários nas filas e nas mesas Presença de grupos, que geram "rodas" de conversa Manipulação de utensílios	Reduzir o fluxo de pessoas no local Espaçar assentos liberados para serem ocupados Demarcar lugares na fila Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus Rever os procedimentos de distribuição de refeições
FAL	Venda de tickets		Ambiente pequeno e fechado com pouca circulação de ar	Fluxo baixo	Necessidade de higienização a cada atendimento - viável	Manipulação de dinheiro e cartões, entre pessoas	Ajuste nos POPs de atividades do setor Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus
	Refeitório		Ambiente pequeno e fechado com pouca circulação de ar	Fluxo baixo,	Possibilidade de higienização constante de mesas, cadeiras e superfícies	Falta de higienização de mãos antes de entrar no refeitório Uso de bolsas e mochilas no local Proximidade entre os usuários nas filas e nas mesas Presença de grupos, que geram "rodas" de conversa Manipulação de utensílios	Reduzir o fluxo de pessoas no local Demarcar lugares na fila Campanha de conscientização no combate à propagação do vírus Rever os procedimentos de distribuição de refeições

4. EQUIPE

Haverá necessidade de planejamento prévio para que ocorra a convocação e treinamento/orientação dos servidores que atuam como gestores e fiscais de contrato na Diretoria do Restaurante Universitário, bem como a disponibilização de equipamentos de proteção Individual aos servidores.

Foram solicitados Equipamentos de proteção individual para as servidoras da unidade. Já está disponível máscaras, *faceshield*, luva, touca e álcool 70%.

Considerando que o serviço do restaurante é terceirizado, o fornecimento de EPI's para os colaboradores deve ocorrer pela empresa contratada.

Servidoras	Servidores Acima de 60 anos	Servidores hipertensos, cardiopatas, pneumopatas, imunossuprimidos, diabéticos, doentes crônicos de forma geral	Servidoras gestantes ou lactantes	Servidores com filhos em idade escolar ou inferior e que necessitam de assistência em atividade remota	Servidores procedentes de viagem do exterior	Servidores que possuem dificuldades para atividades presenciais relacionadas à pandemia	Servidores em condição de retorno à atividades presenciais
Técnica em nutrição e dietética	Não	Sim	Não	sim	Não	Sim	Não
Técnica em	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não

nutrição e dietética							
Nutricionista	Não	Não	Não	Sim	Não	Sim	Não
Nutricionista	Não	Não	Sim	Não	Não	Não	Não
Nutricionista	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Nutricionista	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Nutricionista	Não	Não	Sim	Sim	Não	Sim	Não
Nutricionista	Não	Não	Não	Não	Não	Não	Sim
Assistente Administrativo	Não	Não	Não	Não	Não	Sim	Não
Auxiliar de cozinha	Não	Sim	Não	Não	Não	Sim	Não
Auxiliar de cozinha	Sim	Não	Não	Não	Não	Sim	Não
TOTAL = 11	1	03	02	04	00	07	03

5. NÍVEIS DE ATIVAÇÃO DAS RESPOSTAS

De acordo com o Plano de Contingência em Saúde do Coronavírus para a Universidade de Brasília, as fases da epidemia envolvem: Fase de Preparação e Alerta, Fase de Contenção, Fase de Transmissão Sustentada e Fase de Recuperação.

Nesse momento, o Distrito Federal encontra-se na Fase de Transmissão Sustentada, em que “impedir a epidemia não tem mais sentido. O objetivo dessa fase é tentar evitar maiores danos, incluindo casos graves ou óbitos”.

Considerando as características de funcionamento e o fluxo de usuários e colaboradores com grande possibilidade de aglomeração, é imprescindível que a retomada das atividades ocorra somente na fase de recuperação quando observa-se “a queda no número de casos até a volta ao estágio inicial ou manutenção de patamar baixo”.

A seguir serão apresentadas as ações executadas e as planejadas pela diretoria do Restaurante Universitário para cada fase da epidemia.

5.1. FASE DE PREPARAÇÃO E ALERTA

Fase realizada com pouco planejamento em virtude da rápida migração para a fase de contenção. Nesta fase houve a disponibilização de orientação aos usuários nos televisores quanto as medidas higiênico-sanitárias necessárias para minimizar os riscos de transmissão.

5.2. FASE DE CONTENÇÃO

Com a finalidade de reduzir a aglomeração de usuários e evitar a proliferação do Covid-19, definiu-se pela suspensão das atividades presenciais. Os Restaurantes Universitários da UnB tiveram seus funcionamentos alterados a partir do dia 16 de março de 2020.

Nesta fase os Restaurantes Universitários dos campi da Ceilândia, Planaltina, do Gama e a Fazenda Água Limpa tiveram suas atividades interrompidas. O Restaurante Universitário do campus Darcy Ribeiro realizou ações para reduzir o risco de transmissão na unidade. Entre as ações, foram mantidos os informes de orientação nos televisores, distanciamento das mesas nos refeitórios, instalação de mais pontos de álcool em gel, maior controle da reposição de álcool em gel e sabão e a abertura de todos os refeitórios em todas as refeições, com o objetivo de espaçar mais as pessoas e reduzir aglomerações.

5.3. TRANSMISSÃO SUSTENTADA

Na fase de transmissão sustentada, ficou mantida a interrupção do funcionamento dos Restaurantes Universitários nos Campi e na Fazenda Água Limpa.

A partir do dia 16 de março de 2020 o Restaurante Universitário do campus Darcy Ribeiro passou a funcionar diariamente para atendimento exclusivo ao público interno de estudantes, servidores, empregados públicos e terceirizados, com distribuição de refeições em marmitas para consumo externo.

Os horários foram alterados com a finalidade de garantir o tempo de distribuição e de consumo dos alimentos.

Como ação complementar para minimizar aglomeração no restaurante e ainda reduzir a circulação de discentes no campus foi disponibilizado a partir do dia 18 de março de 2020 o fornecimento das refeições na Casa do Estudante Universitário de Graduação (CEU) e posteriormente na Casa do Estudante Universitário de Pós-Graduação.

As ações realizadas pelo Restaurante fizeram parte de uma fase transitória, que buscava evitar a interrupção do fornecimento de alimentação enquanto tramitava o processo para pagamento de Auxílio Alimentação Emergencial, conforme Resolução do Decanato de Assuntos Comunitários nº 001/2020/2020, que Regulamenta o Auxílio Alimentação Emergencial decorrente da suspensão das atividades acadêmicas em função da pandemia do Coronavírus, ação promovida pela Diretoria de Desenvolvimento Social/DAC por meio do Edital 001/2020, processo SEI nº 23106.029373/2020-31.

O Auxílio Alimentação Emergencial tem caráter temporário e visa suprir a necessidade alimentar dos estudantes de graduação e pós-graduação em vulnerabilidade socioeconômica, contemplados com os Programa Bolsa Alimentação, Programa Moradia Estudantil de Graduação (PME-G) nas modalidades vaga e pecúnia, Programa Moradia Estudantil da Pós-graduação (PME-PG), Programa de Alianças para a Educação e a Capacitação (Paec) durante o período de interrupção das atividades acadêmicas

5.4. FASE DE RECUPERAÇÃO

É importante salientar a dificuldade de planejamento da Fase de Recuperação em virtude da total incerteza de como a curva de crescimento da pandemia irá transcorrer e a falta de perspectiva quanto a data de reinício das atividades.

Na Fase de Recuperação, as ações propostas no Plano de retorno dos Restaurantes Universitários dependerão das decisões do governo do Distrito Federal sobre o plano de quarentena, assim como, de decisões do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade de Brasília (Cepe/UnB).

Com a retomada das atividades haverá necessidade de acompanhamento constante e reavaliação do plano apresentado e sempre que necessário o plano deverá passar por revisões de acordo a evolução da epidemia.

Haverá necessidade de considerar uma possível redução no quantitativo de servidores, haja visto o possível afastamento das atividades presenciais daqueles servidores em condição de risco, servidoras gestantes e lactantes, servidores com doenças crônicas ou autoimunes e responsáveis pelo cuidado de paciente com Covid-19 e/ou enquadrados em grupo de risco.

Conforme o Plano Geral de Retomada das Atividades na Universidade de Brasília, a Fase de Recuperação subdivide-se em três Subfases: Subfase Inicial, Parcial e Completa. O modelo de retomada gradual das atividades na UnB apresenta-se estruturado em cinco Etapas, prevendo diferentes graus de não presencialidade e de presencialidade para execução das atividades acadêmicas e administrativas nos quatro campi da Universidade de Brasília.

A seguir será apresentado de forma global o planejamento das atividades/serviços da Diretoria do Restaurante Universitária ao longo das etapas.

• Etapa 0

- Fornecimento de refeições transportadas, exclusivamente para estudantes moradores da Casa do Estudante Universitário.
- Realização de atividades administrativas essenciais de fiscalização, que só podem ser realizadas presencialmente.
- Demais atividades administrativas realizadas de forma remota.

• Etapa 1

- Manutenção do fornecimento de refeições transportadas, exclusivamente para estudantes moradores da Casa do Estudante Universitário.
- Continuidade das atividades administrativas essenciais de fiscalização, que só podem ser realizadas presencialmente.
- Demais atividades administrativas realizadas de forma remota.
- Planejamento e preparação para o início da Etapa 2

• Etapa 2

- Reabertura parcial dos Restaurantes Universitários, inicialmente com atendimento prioritário, para os estudantes em vulnerabilidade socioeconômica.
- Continuidade das atividades administrativas essenciais de fiscalização, que só podem ser realizadas presencialmente.
- Retomada gradual presencial das atividades administrativas necessárias para o planejamento de reabertura restrita dos Restaurantes Universitários.
- Planejamento e preparação para o início da Etapa 3.

• Etapa 3

- Funcionamento parcial dos Restaurantes Universitários, inicialmente com atendimento prioritário, para os estudantes em vulnerabilidade socioeconômica.
- Continuidade das atividades administrativas essenciais de fiscalização, que só podem ser realizadas presencialmente.
- Retomada gradual presencial das atividades administrativas necessárias para o planejamento de reabertura integral dos Restaurantes Universitários.

- Planejamento e preparação para o início da Etapa 4.

- **Etapa 4**

- Reabertura integral dos Restaurantes Universitários, para toda a comunidade universitária.
- Retomada completa de todas as atividades administrativas de forma presencial.

5.4.1. Pontos críticos

- Dificuldade em evitar a aglomeração, tendo em vista o grande número de usuários que utilizam e dependem dos Restaurantes Universitários de Brasília e também utilizam os RUs como ponto de encontro.
- Redução do número de lugares disponibilizados para o consumo das refeições em virtude da necessidade de distanciamento entre os usuários.
- Impossibilidade de garantir o uso de máscara, higiene de mãos e comportamento seguro dos usuários, dentro dos restaurantes.
- Uso compartilhado de pratos, talheres, canecas e xícaras.
- No campus Darcy Ribeiro, estrutura predial ampla, com três andares de refeitórios, entretanto com apenas dois acessos para entrada e saídas.

5.4.2. Estratégias

- Prévia e ampla campanha de conscientização de toda a comunidade acadêmica em relação ao comportamento seguro nos RUs e alterações realizadas pela gestão no contexto da epidemia do Covid-19, com elaboração e divulgação de manual de orientação para utilização dos Restaurantes Universitários.
- Após a abertura, ampla estratégia de comunicação com utilização de processos SEI, site, informe rede, Secom, Instagram e Facebook.
- Treinamento de servidores e colaboradores.
- Redução das equipes de trabalho interno (áreas de produção) e redistribuição das equipes de trabalho junto ao usuário (redirecionando os colaboradores lotadas nos setores "extintos" para pontos estratégicos de controle e supervisão do fluxo e comportamento dos usuários nos RUs).
- Abertura dos restaurantes em duas fases: primeiro para atendimento exclusivo a estudantes em vulnerabilidade socioeconômica, pertencentes ao grupo 1 e posteriormente, na segunda fase de abertura, atendimento a toda a comunidade universitária.
- Limitação do número de usuários dentro dos prédios dos RUs, com controle de entrada e saída.
- Afastamento das mesas e redução de cadeiras, com a instalação de barreira de proteção física para redução do contato entre os usuários.
- Demarcação de filas indicando o fluxo e espaçamento necessários para o acesso aos caixas, refeitórios, entrada e saída dos prédios e dos refeitórios.
- Funcionamento ininterrupto dos caixas.
- Buscar viabilizar a implantação de aplicativo de venda e acesso, a fim de minimizar as filas e o risco de contato com dinheiro e cartões.
- Alteração do modo de serviço, com porcionamento integral da refeição.
- Poderá ser necessário a implementação de fornecimento misto, com parte da distribuição para consumo interno e parte para consumo externo.
- Retirada dos "braços" das catracas eletrônicas e registro de entrada por meio de leitores manuais.
- Uso de máscara em tempo integral pelos colaboradores.
- Uso de máscara obrigatório para os comensais, sendo permitida a retirada apenas no momento do consumo da refeição.
- Suspensão de serviços considerados pontos críticos de contaminação e de aglomeração (cafezinho, guarda volume, mesa de tempero, refresqueira).
- Instalação de barreira física no balcão de informações e caixas do restaurante executivo.
- Campanhas específicas quanto ao uso das máscaras, utilização de cartões ao invés de dinheiro em papel, uso das carteiras de identificação, alterações nos serviços, entre outras.
- Utilização de termômetros infravermelhos e borrifadores de álcool 70% na entrada dos RUs.
- Determinação do número máximo de usuários simultâneos para cada espaço, o Guia orienta para o distanciamento de **1,5m** em filas e **2 metros** nas mesas de refeição.
- Darcy Ribeiro
 - Filas dos caixas - 07 usuários no máximo
 - Filas dos refeitórios - 35 usuários na fila

- Refeitórios - 120 usuários sentados por refeitório, com o uso de proteção/divisória nas mesas ou 60 usuários sentados por refeitório, caso haja apenas a marcação de distanciamento entre as mesas e cadeiras;
- Nos RU's da FCE, FGA e FUP,
 - Refeitórios - 180 usuários sentados com divisórias nas mesas ou 90 sem divisórias e com retirada dos assentos
 - Fila nas caixas - Distanciamento de 1,5 entre os usuários
 - Filas dos refeitórios - 7 usuários na fila
- No Restaurante Executivo e FAL
 - Filas dos caixas - 07 usuários no máximo
 - Filas dos refeitórios - 7 usuários na fila
 - Refeitórios - 20 usuários sentados por refeitório, com o uso de proteção/divisória nas mesas ou 10 usuários sentados por refeitório, caso haja apenas a marcação de distanciamento entre as mesas e cadeiras;
- Interdição de espaços que não devem ser utilizados por não apresentarem condições de adoção de medidas de segurança.
- Interdição de bancos não removíveis do RU com fita zebra, da área de jogos, suspensão do guarda-volumes e do ponto do cafezinho nos refeitórios. Além da retirada de bebedouros, mesa de temperos e refrescoeira.
- Reduzir ao mínimo o número de colaboradores em áreas fechadas e sem ventilação adequada, como pré-preparo, preparo de saladas, refeitório dos funcionários e vestiários.

A seguir serão apresentados pontos e ações relevantes a serem observados na transição de cada etapa quanto aos serviços prestados pela Diretoria do Restaurante Universitário, para o fornecimento de refeições:

RU Darcy Ribeiro					
	Etapa 0 Fornecimento de refeições transportadas, exclusivamente para estudantes moradores da Casa do Estudante Universitário.	Etapa 1 Fornecimento de refeições transportadas, exclusivamente para estudantes moradores da Casa do Estudante Universitário.	Etapa 2 Reabertura parcial dos Restaurantes Universitários, inicialmente com atendimento prioritário, para os estudantes em vulnerabilidade socioeconômica.	Etapa 3 Funcionamento parcial dos Restaurantes Universitários, inicialmente com atendimento prioritário, para os estudantes em vulnerabilidade socioeconômica.	Etapa 4 Reabertura integral dos Restaurantes Universitários, para toda a comunidade universitária
Determinação do número máximo de usuários simultâneos para cada espaço	Na distribuição das refeições, deverá ser observado o distanciamento mínimo de 1,5 m entre os estudantes. Máximo 2 usuários simultaneamente na área de distribuição	Na distribuição das refeições, deverá ser observado o distanciamento mínimo de 1,5 m entre os estudantes. Máximo 2 usuários simultaneamente na área de distribuição	Refeitórios: Redução do número de lugares, de 1200 para 400, sendo essa a capacidade máxima de usuários simultaneamente	Refeitórios: Redução do número de lugares, de 1200 para 400, sendo essa a capacidade máxima de usuários simultaneamente	Refeitórios: Ampliação do número de lugares. Capacidade máxima de 1200 usuários simultaneamente
Ações necessárias para a garantir a segurança higiênico-sanitária	- Fornecimento de refeições porcionadas em marmitas e bebidas porcionadas em copos - Uso de máscara durante a retirada das refeições - Consumo externo ao local da distribuição - Disponibilização de álcool 70% - Informes com orientações pertinentes - Orientação quanto ao distanciamento na fila para retirada da refeição	- Fornecimento de refeições porcionadas em marmitas e bebidas porcionadas em copos - Uso de máscara durante a retirada das refeições - Consumo externo ao local da distribuição - Disponibilização de álcool 70% - Informes com orientações pertinentes - Orientação quanto ao distanciamento na fila para retirada da refeição	- Abertura de todos os refeitórios durante todo o horário de distribuição para reduzir aglomeração, podendo ser reavaliado, conforme demanda - Uso de máscara até o momento do consumo das refeições nos refeitórios - Afastamento de mesas e das cadeiras - Maior controle da reposição de álcool em gel e sabão - Informes de orientação nos televisores - Mudança do modo de porcionamento das refeições e bebidas - Controle de filas e orientações para distanciamento - Descarte de resíduos realizado pelo próprio usuário e devolução de utensílios realizado diretamente em caixas com água, detergente e hipoclorito de sódio (solução sanitizante).	- Abertura de todos os refeitórios durante todo o horário de distribuição para reduzir aglomeração, podendo ser reavaliado, conforme demanda - Uso de máscara até o momento do consumo das refeições nos refeitórios - Afastamento de mesas e das cadeiras - Maior controle da reposição de álcool em gel e sabão - Informes de orientação nos televisores - Mudança do modo de porcionamento das refeições e bebidas - Controle de filas e orientações para distanciamento - Descarte de resíduos realizado pelo próprio usuário e devolução de utensílios realizado diretamente em caixas com água, detergente e hipoclorito de sódio (solução sanitizante).	- Abertura de todos os refeitórios durante todo o horário de distribuição para reduzir aglomeração - Uso de máscara até o momento do consumo das refeições nos refeitórios, até que haja orientação contrária. - Controle frequente quanto a reposição de álcool e sabão - Informes de orientação nos televisores - Horários distintos para venda e acesso aos refeitórios - Retomada do porcionamento da refeição pelo próprio usuário. - Controle de filas e orientações - Descarte de resíduos realizado pelo próprio usuário e devolução de utensílios realizado diretamente em caixas com água, detergente e hipoclorito de sódio (solução sanitizante).
Indicação dos responsáveis pelo cumprimento das medidas de	Área de distribuição de refeições na CEU Responsável: Preposto da empresa.	Área de distribuição de refeições na CEU Responsável: Preposto da empresa.	Áreas terceirizadas: Refeitórios, Copas, Cozinhas minuto, Cozinha central, Almoarifado, Vestiários, Área de caldeira, Halls de circulação, Área de	Áreas terceirizadas: Refeitórios, Copas, Cozinhas minuto, Cozinha central, Almoarifado, Vestiários, Área de caldeira, Halls de circulação, Área de	Áreas terceirizadas: Refeitórios, Copas, Cozinhas minuto, Cozinha central, Almoarifado, Vestiários, Área de caldeira, Halls de circulação, Área de vendas

segurança em cada ambiente			vendas de tickets, Banheiros e Espaço para Restaurante Executivo. Responsável: Preposto da empresa. Área administrativa DRU Sala da direção: Cristiane, Joanna e Mayla Sala da assistente de direção: Cléria, Brígida e Nataly Sala de fiscalização Administrativa: Maria de Jesus e Márcia Sala da fiscalização Técnica: Érica, Tatianne, Eliziani Copa: Márcia e Maria de Jesus	vendas de tickets, Banheiros e Espaço para Restaurante Executivo. Responsável: Preposto da empresa. Área administrativa DRU Sala da direção: Cristiane, Joanna e Mayla Sala da assistente de direção: Cléria, Brígida e Nataly Sala de fiscalização Administrativa: Maria de Jesus e Márcia Sala da fiscalização Técnica: Érica, Tatianne, Eliziani Copa: Márcia e Maria de Jesus	de tickets, Banheiros e Espaço para Restaurante Executivo. Responsável: Preposto da empresa. Área administrativa DRU Sala da direção: Cristiane, Joanna e Mayla Sala da assistente de direção: Cléria, Brígida e Nataly Sala de fiscalização Administrativa: Maria de Jesus e Márcia Sala da fiscalização Técnica: Érica, Tatianne, Eliziani Copa: Márcia e Maria de Jesus
Identificação de pontos de controle para disponibilização de dispensadores de álcool em gel ou outro tipo de desinfecção	- Mesa do recepcionista responsável pelo registro dos usuários - Mesa de distribuição de marmitas	- Mesa do recepcionista responsável pelo registro dos usuários - Mesa de distribuição de marmitas	Disponibilização de álcool gel nas portas de entrada do RU, em todos os caixas, próximos aos balcões de distribuição e na saída dos banheiros Abastecimento contínuo de sabão nas pias de acesso aos refeitórios e banheiros	Disponibilização de álcool gel nas portas de entrada do RU, em todos os caixas, próximos aos balcões de distribuição e na saída dos banheiros Abastecimento contínuo de sabão nas pias de acesso aos refeitórios e banheiros	Disponibilização de álcool gel nas portas de entrada do RU, em todos os caixas, próximos aos balcões de distribuição e na saída dos banheiros Abastecimento contínuo de sabão nas pias de acesso aos refeitórios e banheiros
Protocolo de escala de servidores para garantir ocupação segura dos espaços	Colaboradores da empresa terceirizada na CEU: Máximo 4 colaboradores por horário de refeição Servidores: equipe de fiscalização em atividade presencial, alternado as servidoras e revezando entre a sede e a CEU	Colaboradores da empresa terceirizada na CEU: Máximo 4 colaboradores por horário de refeição Servidores: equipe de fiscalização em atividade presencial, alternado as servidoras e revezando entre a sede e a CEU	Colaboradores da empresa terceirizada: Redução do número de colaboradores proporcional do número de refeições Servidores: Área administrativa DRU Retorno gradual Sala da direção: Máximo 2 servidores por turno Sala da assistente de direção: 1 servidor por turno Sala de fiscalização Administrativa: 1 servidor por turno Sala da fiscalização Técnica: 1 servidor por turno Copa: 1 servidor por vez	Colaboradores da empresa terceirizada: Redução do número de colaboradores proporcional do número de refeições Servidores: Área administrativa DRU Retorno gradual Sala da direção: Máximo 2 servidores por turno Sala da assistente de direção: 1 servidor por turno Sala de fiscalização Administrativa: 1 servidor por turno Sala da fiscalização Técnica: 1 servidor por turno Copa: 1 servidor por vez	Colaboradores da empresa terceirizada: Retorno integral dos colaboradores Servidores: Retorno integral
Sinalização no piso em locais de formação de fila	Demarcação no piso da área de distribuição de refeições e de formação de fila, proporcionando orientação quanto ao distanciamento de 1,5m entre os usuários	Demarcação no piso da área de distribuição de refeições e de formação de fila, proporcionando orientação quanto ao distanciamento de 1,5m entre os usuários	Demarcação a ser realizada pela empresa contratada na reabertura dos Restaurantes Universitários, indicando o distanciamento de 1,5 m entre os usuários nas filas dos caixas, nas filas de acesso aos refeitórios, e no balcão de distribuição.	Demarcação a ser realizada pela empresa contratada na reabertura dos Restaurantes Universitários, indicando o distanciamento de 1,5 m entre os usuários nas filas dos caixas, nas filas de acesso aos refeitórios, e no balcão de distribuição.	Manutenção da demarcação indicando o distanciamento de 1,5 m entre os usuários nas filas dos caixas, nas filas de acesso aos refeitórios, e no balcão de distribuição, até orientação contrária.
Sinalização no piso com indicação de fluxo de movimentação	Demarcação de sinalização no piso indicativa do fluxo de entrada e saída Responsabilidade: empresa contratada	Demarcação de sinalização no piso indicativa do fluxo de entrada e saída Responsabilidade: empresa contratada	Sinalização indicativa do fluxo de acesso aos caixas, acesso aos refeitórios e de saída dos restaurantes	Sinalização indicativa do fluxo de acesso aos caixas, acesso aos refeitórios e de saída dos restaurantes	Manutenção da sinalização indicativa do fluxo de acesso aos caixas, acesso aos refeitórios e de saída dos restaurantes
Divulgação, em todo o ambiente, de informações de medidas de segurança	Cartazes de orientação quanto ao serviço, distanciamento, uso de máscara e álcool 70 % Responsabilidade: empresa contratada	Cartazes de orientação quanto ao serviço, distanciamento, uso de máscara e álcool 70 % Responsabilidade: empresa contratada	Cartazes de orientação quanto ao serviço, distanciamento e uso de máscara e álcool 70 % e medidas de segurança complementares	Cartazes de orientação quanto ao serviço, distanciamento e uso de máscara e álcool 70 % e medidas de segurança complementares	Cartazes de orientação quanto ao serviço, distanciamento e uso de máscara e álcool 70 % e medidas de segurança complementares
Interdição de espaços que não devem ser utilizados por não apresentarem condições de adoção	Restaurante Universitários fechados	Restaurante Universitários fechados	Interdição de assentos, a fim de obedecer o distanciamento de 1,5m entre os usuários e de 2m entre as mesas Interdição da área do cafezinho.	Interdição de assentos, a fim de obedecer o distanciamento de 1,5m entre os usuários e de 2m entre as mesas Interdição da área do cafezinho.	Reabertura de todas as áreas

de medidas de segurança					
Protocolos de ação para o caso de suspeita de contaminação	Notificar os gestores da unidade e o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB , registrar suspeita na plataforma da Vigilância Ativa e realizar teste em um Centro de Saúde. Afastar demais pessoas que nos últimos dois dias tiveram contato com a pessoa com suspeita de contaminação, recomendar que estes contatos adotem o trabalho remoto por 14 dias e comunicar, imediatamente, o Núcleo de Vigilância/CoAS/DASU.	Notificar os gestores da unidade e o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB , registrar suspeita na plataforma da Vigilância Ativa e realizar teste em um Centro de Saúde. Afastar demais pessoas que nos últimos dois dias tiveram contato com a pessoa com suspeita de contaminação, recomendar que estes contatos adotem o trabalho remoto por 14 dias e comunicar, imediatamente, o Núcleo de Vigilância/CoAS/DASU.	Notificar os gestores da unidade e o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB , registrar suspeita na plataforma da Vigilância Ativa e realizar teste em um Centro de Saúde. Afastar demais pessoas que nos últimos dois dias tiveram contato com a pessoa com suspeita de contaminação, recomendar que estes contatos adotem o trabalho remoto por 14 dias e comunicar, imediatamente, o Núcleo de Vigilância/CoAS/DASU.	Notificar os gestores da unidade e o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB , registrar suspeita na plataforma da Vigilância Ativa e realizar teste em um Centro de Saúde. Afastar demais pessoas que nos últimos dois dias tiveram contato com a pessoa com suspeita de contaminação, recomendar que estes contatos adotem o trabalho remoto por 14 dias e comunicar, imediatamente, o Núcleo de Vigilância/CoAS/DASU.	Notificar os gestores da unidade e o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB , registrar suspeita na plataforma da Vigilância Ativa e realizar teste em um Centro de Saúde. Afastar demais pessoas que nos últimos dois dias tiveram contato com a pessoa com suspeita de contaminação, recomendar que estes contatos adotem o trabalho remoto por 14 dias e comunicar, imediatamente, o Núcleo de Vigilância/CoAS/DASU.
Indicação dos responsáveis pelo desenvolvimento de estratégias de promoção da saúde e atenção à saúde mental.	Direção e coordenação da DRU/DAC e DASU/DAC	Direção e coordenação da DRU/DAC e DASU/DAC	Direção e coordenação da DRU/DAC e DASU/DAC	Direção e coordenação da DRU/DAC e DASU/DAC	Direção e coordenação da DRU/DAC e DASU/DAC

RU FUP/ FCE / FGA/ FAL					
	Etapa 0 Fornecimento de refeições transportadas, exclusivamente para estudantes moradores da Casa do Estudante Universitário.	Etapa 1 Fornecimento de refeições transportadas, exclusivamente para estudantes moradores da Casa do Estudante Universitário.	Etapa 2 Reabertura parcial dos Restaurantes Universitários, inicialmente com atendimento prioritário, para os estudantes em vulnerabilidade socioeconômica.	Etapa 3 Funcionamento dos Restaurantes Universitários, inicialmente com atendimento prioritário, para os estudantes em vulnerabilidade socioeconômica.	Etapa 4 Reabertura integral dos Restaurantes Universitários, para toda a comunidade universitária
Determinação do número máximo de usuários simultâneos para cada espaço	Fechado	Fechado	Refeitórios: Redução do número de lugares, de 200 para 50. Capacidade máxima de 50 usuários simultaneamente	Refeitórios: Redução do número de lugares, de 200 para 50. Capacidade máxima de 50 usuários simultaneamente	Refeitórios: Ampliação do número de lugares. Capacidade máxima de 200 usuários simultaneamente
Ações necessárias para a garantir a segurança higiênico-sanitária	Fechado	Fechado	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de máscara até o momento do consumo das refeições nos refeitórios - Isolamento de mesas e das cadeiras - Maior controle da reposição de álcool em gel e sabão - Informes de orientações - Mudança do modo de porcionamento de refeições e bebidas - Controle de filas e orientações para distanciamento - Descarte de resíduos realizado pelo próprio usuário e devolução de utensílios realizado diretamente em caixas com água, detergente e hipoclorito de sódio (solução sanitizante). 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de máscara até o momento do consumo das refeições nos refeitórios - Isolamento de mesas e das cadeiras - Maior controle da reposição de álcool em gel e sabão - Informes de orientações - Mudança do modo de porcionamento de refeições e bebidas - Controle de filas e orientações para distanciamento - Descarte de resíduos realizado pelo próprio usuário e devolução de utensílios realizado diretamente em caixas com água, detergente e hipoclorito de sódio (solução sanitizante). 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de máscara até o momento do consumo das refeições nos refeitórios, até que haja orientação contrária. - Controle frequente quanto a reposição de álcool e sabão - Informes de orientação - Horários distintos para venda e acesso aos refeitórios - Retomada do porcionamento da refeição e da bebida pelo próprio usuário. - Controle de filas e orientações - Descarte de resíduos realizado pelo próprio usuário e devolução de utensílios realizado diretamente em caixas com água, detergente e hipoclorito de sódio (solução sanitizante).
Indicação dos responsáveis pelo cumprimento das medidas de	Fechado	Fechado	Área terceirizadas: Área de produção e distribuição Responsável: Preposto da empresa.	Área terceirizadas: Área de produção e distribuição Responsável: Preposto da empresa.	Área terceirizadas: Área de produção e distribuição Responsável: Preposto da empresa.

segurança em cada ambiente			Área administrativa DRU Não há	Área administrativa DRU Não há	Área administrativa DRU Não há
Identificação de pontos de controle para disponibilização de dispensadores de álcool em gel ou outro tipo de desinfecção	Fechado	Fechado	Disponibilização de álcool gel em todos os caixas e próximos aos balcões de distribuição.	Disponibilização de álcool gel em todos os caixas e próximos aos balcões de distribuição.	Disponibilização de álcool gel em todos os caixas e próximos aos balcões de distribuição.
Protocolo de escala de servidores para garantir ocupação segura dos espaços	Fechado	Fechado	Colaboradores da empresa terceirizada: Redução do número de colaboradores proporcional do número de refeições Servidores: Fiscalização nos campi realizada por apenas um servidor, conforme escala.	Colaboradores da empresa terceirizada: Redução do número de colaboradores proporcional do número de refeições Servidores: Fiscalização nos campi realizada por apenas um servidor, conforme escala.	Colaboradores da empresa terceirizada: Retorno integral dos colaboradores Servidores: Retorno integral, conforme escala.
Sinalização no piso em locais de formação de fila	Fechado	Fechado	Demarcação a ser realizada pela empresa contratada na reabertura dos Restaurantes Universitários, indicando o distanciamento de 1,5 m entre os usuários nas filas dos caixas, nas filas de acesso aos refeitórios, e no balcão de distribuição.	Demarcação a ser realizada pela empresa contratada na reabertura dos Restaurantes Universitários, indicando o distanciamento de 1,5 m entre os usuários nas filas dos caixas, nas filas de acesso aos refeitórios, e no balcão de distribuição.	Manutenção da demarcação indicando o distanciamento de 1,5 m entre os usuários nas filas dos caixas, nas filas de acesso aos refeitórios, e no balcão de distribuição, até orientação contrária.
Sinalização no piso com indicação de fluxo de movimentação	Fechado	Fechado	Sinalização indicativa do fluxo de acesso aos caixas, acesso aos refeitórios e de saída dos restaurantes	Sinalização indicativa do fluxo de acesso aos caixas, acesso aos refeitórios e de saída dos restaurantes	Manutenção da sinalização indicativa do fluxo de acesso aos caixas, acesso aos refeitórios e de saída dos restaurantes
Divulgação, em todo o ambiente, de informações de medidas de segurança	Fechado	Fechado	Cartazes de orientação quanto ao serviço, distanciamento e uso de máscara e álcool 70 % e medidas de segurança complementares	Cartazes de orientação quanto ao serviço, distanciamento e uso de máscara e álcool 70 % e medidas de segurança complementares	Cartazes de orientação quanto ao serviço, distanciamento e uso de máscara e álcool 70 % e medidas de segurança complementares
Interdição de espaços que não devem ser utilizados por não apresentarem condições de adoção de medidas de segurança	Fechado	Fechado	Interdição de assentos, a fim de obedecer o distanciamento de 1,5m entre os usuários e de 2m entre as mesas Interdição da área do cafezinho.	Interdição de assentos, a fim de obedecer o distanciamento de 1,5m entre os usuários e de 2m entre as mesas Interdição da área do cafezinho.	Reabertura de todas as áreas
Protocolos de ação para o caso de suspeita de contaminação por coronavírus	Notificar os gestores da unidade e o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB , registrar suspeita na plataforma da Vigilância Ativa e realizar teste em um Centro de Saúde. Afastar demais pessoas que nos últimos dois dias tiveram contato com a pessoa com suspeita de contaminação, recomendar que estes contatos adotem o trabalho remoto por 14 dias e comunicar, imediatamente, o Núcleo de Vigilância/CoAS/DASU.	Notificar os gestores da unidade e o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB , registrar suspeita na plataforma da Vigilância Ativa e realizar teste em um Centro de Saúde. Afastar demais pessoas que nos últimos dois dias tiveram contato com a pessoa com suspeita de contaminação, recomendar que estes contatos adotem o trabalho remoto por 14 dias e comunicar, imediatamente, o Núcleo de Vigilância/CoAS/DASU.	Notificar os gestores da unidade e o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB , registrar suspeita na plataforma da Vigilância Ativa e realizar teste em um Centro de Saúde. Afastar demais pessoas que nos últimos dois dias tiveram contato com a pessoa com suspeita de contaminação, recomendar que estes contatos adotem o trabalho remoto por 14 dias e comunicar, imediatamente, o Núcleo de Vigilância/CoAS/DASU.	Notificar os gestores da unidade e o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB , registrar suspeita na plataforma da Vigilância Ativa e realizar teste em um Centro de Saúde. Afastar demais pessoas que nos últimos dois dias tiveram contato com a pessoa com suspeita de contaminação, recomendar que estes contatos adotem o trabalho remoto por 14 dias e comunicar, imediatamente, o Núcleo de Vigilância/CoAS/DASU.	Notificar os gestores da unidade e o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB , registrar suspeita na plataforma da Vigilância Ativa e realizar teste em um Centro de Saúde. Afastar demais pessoas que nos últimos dois dias tiveram contato com a pessoa com suspeita de contaminação, recomendar que estes contatos adotem o trabalho remoto por 14 dias e comunicar, imediatamente, o Núcleo de Vigilância/CoAS/DASU.
Indicação dos responsáveis pelo desenvolvimento de estratégias de promoção da saúde e atenção à saúde mental.	Direção e coordenação da DRU/DAC e DASU/DAC	Direção e coordenação da DRU/DAC e DASU/DAC	Direção e coordenação da DRU/DAC e DASU/DAC	Direção e coordenação da DRU/DAC e DASU/DAC	Direção e coordenação da DRU/DAC e DASU/DAC

Restaurante Executivo					
	Etapa 0	Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3	Etapa 4 Reabertura integral dos Restaurantes Universitários, para toda a comunidade universitária
Determinação do número máximo de usuários simultâneos para cada espaço	Fechado	Fechado	Fechado	Fechado	Refeitórios: Capacidade máxima de 150 usuários simultaneamente
Ações necessárias para a garantir a segurança higiênico-sanitária	Fechado	Fechado	Fechado	Fechado	- Uso de máscara até o momento do consumo das refeições nos refeitórios, até que haja orientação contrária. - Controle frequente quanto a reposição de álcool - Informes de orientações pertinentes - Controle de filas e orientações
Indicação dos responsáveis pelo cumprimento das medidas de segurança em cada ambiente	Fechado	Fechado	Fechado	Fechado	Área terceirizadas: Área de produção e distribuição Responsável: Preposto da empresa. Área administrativa DRU Não há
Identificação de pontos de controle para disponibilização de dispensadores de álcool em gel ou outro tipo de desinfecção	Fechado	Fechado	Fechado	Fechado	Disponibilização de álcool gel em todos os caixas, na entrada do restaurante e próximos aos balcões de distribuição.
Protocolo de escala de servidores para garantir ocupação segura dos espaços	Fechado	Fechado	Fechado	Fechado	Colaboradores da empresa terceirizada: Retorno integral dos colaboradores
Sinalização no piso em locais de formação de fila	Fechado	Fechado	Fechado	Fechada	Manutenção da demarcação indicando o distanciamento de 1,5 m entre os usuários nas filas dos caixas, nas filas de acesso aos refeitórios, e no balcão de distribuição, até orientação contrária.
Sinalização no piso com indicação de fluxo de movimentação	Fechado	Fechado	Fechado	Fechado	Manutenção da sinalização indicativa do fluxo de acesso aos caixas, acesso aos refeitórios e de saída dos restaurantes
Divulgação, em todo o ambiente, de informações de medidas de segurança	Fechado	Fechado	Fechado	Fechado	Cartazes de orientação quanto ao serviço, distanciamento e uso de máscara e álcool 70 % e medidas de segurança complementares
Interdição de espaços que não devem ser utilizados por não apresentarem condições de adoção de medidas de segurança	Fechado	Fechado	Fechado	Fechado	Abertura de todas as áreas
Protocolos de ação para o caso de suspeita de	Fechado	Fechado	Fechado	Fechado	Colaboradores e servidores: Afastamento imediato

contaminação					Usuários: aferição de temperatura na entrada e contra-indicação para casos acima de 38°C
Indicação dos responsáveis pelo desenvolvimento de estratégias de promoção da saúde e atenção à saúde mental.	Fechado	Fechada	Fechado	Fechado	Direção e coordenação da DRU/DAC e DASU/DAC

Ações administrativas na fase de recuperação da Pandemia de Covid 19 que deverão ser pactuadas com a empresa contratada responsável pela prestação de serviço nos Restaurantes Universitários do campus Darcy Ribeiro, Faculdade do Gama, Faculdade de Ceilândia, Faculdade de Planaltina e da Fazenda Água Limpa.

Ações administrativas na fase de recuperação da Pandemia de Covid 19			
Restaurante Universitário Campus Darcy Ribeiro			
Ação	Público Alvo	Quantidade necessária de material (por dia), se for o caso	Outras informações relevantes
Garantir a manutenção o abastecimento de sabão antibactericida em todas as pias dentro do RU	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Sob demanda	---
Garantir a manutenção do abastecimento de álcool em gel dentro do refeitório do RU	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Sob demanda	---
Obrigatório utilização de máscaras para colaboradores	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	3 máscaras por colaborador numa jornada de 6h e 48min	POP de utilização de máscaras, conforme jornada de trabalho
Obrigatório utilização de máscaras para usuários, conforme Decreto de no. 40.648 do Governo do Distrito Federal	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	01 máscara p/usuário	POP de utilização de máscaras
Implantação de aplicativo de venda de refeições on line	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não necessário	---
Catraca: o aluno deverá passar sua carteirinha para validar o acesso e o recepcionista deverá garantir a higienização contínua do equipamento	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	POP higienização de mãos e da catraca
Disponibilizar colaboradores para servir todas as preparações.	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não necessário	---
Criar isolamento de mesas que permita que os usuários não tenham contato entre si durante a refeição (AVALIAR COM A CONTRATADA)	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Material plástico ou acrílico + suporte (por mesa de cada refeitório)	---
Criação de isolamento em acrílico nos caixas	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Material plástico ou acrílico + suporte (por mesa de cada refeitório)	---
Manter uma pessoa no salão com solução à base de hipoclorito, higienizando mesas e cadeiras a cada troca de Cliente	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Sob demanda	Diluição de 2,5 ml hipoclorito para 1 litro de água
Disponibilizar kit de talheres com guardanapo e sachês já ensacados,	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Sob demanda	POP e determinação do órgão fiscalizador
Recomendação de não utilização de embalagens coletivas, do tipo mesa de temperos	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	---
Mesa de tempero suspensa até orientação contrária a depender das condições sanitárias	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	---
Guarda volumes passa a funcionar com quantidade máxima pré-estabelecida	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	Adequação de fluxo existente ao retorno das aulas, se necessário.
Espaço para jogos fica inoperante por motivo de aglomeração até orientação contrária a depender das condições sanitárias	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	---
Cafezinho será retomado, porém, com conscientização de que não deverá ser ponto de aglomeração	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	Redefinir o fluxo
Atividades e apresentações culturais deverão ficar suspensas até orientação contrária a depender das condições sanitárias	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	---
Criação de rota alternativa para saída dos usuários	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	Requer avaliação técnica dos Bombeiros

Eventos ou coffee breaks serão suspenso até orientação contrária a depender das condições sanitárias	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	---
Restaurantes Executivo			
Ação	Público Alvo	Quantidade necessária de material (por dia), se for o caso	Outras informações relevantes
Garantir a manutenção do abastecimento de álcool em gel dentro do refeitório do RU	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Sob demanda	---
Obrigatório utilização de máscaras para colaboradores	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	3 máscaras por colaborador numa jornada de 6h e 48min	POP utilização de máscaras, conforme jornada de trabalho
Obrigatório utilização de máscaras para usuários, conforme Decreto de no. 40.648 do Governo do Distrito Federal	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	01 máscara p/usuário	POP utilização de máscaras
Controle de acesso realizado por recepcionista ao salão do restaurante, respeitando o limite de distanciamento de 2m entre as mesas, conforme determinação do Ministério da Saúde	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não necessário	---
Utilização de separador de filas nas linhas de distribuição, por meio de fita zebra, limitando a distância de no mínimo 50 cm do buffet	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não necessário	---
Criação de isolamento em acrílico nos caixas e atendimento na Balança	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Material plástico ou acrílico + suporte (por mesa de cada refeitório)	---
Criação de isolamento em acrílico nas mesas, condicionando apenas 02 usuários por mesa (AVALIAR COM A EMPRESA CONTRATADA)	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Material plástico ou acrílico + suporte (por mesa de cada refeitório)	---
Manter uma pessoa no salão com solução à base de hipoclorito, higienizando mesas e cadeiras a cada toca de Cliente	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Sob demanda	Diluição de 2,5 ml hipoclorito para 1 litro de água
Retirada de Jogos americanos das mesas do restaurante	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não necessário	---
Utilizar sobremesas porcionadas em descartáveis.	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Sob demanda	---
Disponibilizar colaboradores para servir todas as preparações, em caso de manutenção do Buffet	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não necessário	---
Disponibilizar kit de talheres com guardanapo já ensacados, conforme POP	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Sob demanda	---
Recomendação de não utilização de embalagens coletivas, do tipo galheteiros p/temperos	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Utilização de sachês de acordo com a demanda diária	---
Restaurante Universitário da FCE/FGA/FUP			
Ação	Público Alvo	Quantidade necessária de material (por dia), se for o caso	Outras informações relevantes
Garantir a manutenção o abastecimento de sabão antibactericida em todas as pias dentro do RU	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Sob demanda	---
Garantir a manutenção do abastecimento de álcool em gel dentro do refeitório do RU	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Sob demanda	---
Obrigatório utilização de máscaras para colaboradores	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	3 máscaras por colaborador numa jornada de 6h e 48min	POP utilização de máscaras, conforme jornada de trabalho
Obrigatório utilização de máscaras para usuários, conforme Decreto de no. 40.648 do Governo do Distrito Federal	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	01 máscara p/usuário	POP utilização de máscaras
Utilização de aplicativo de venda de refeições on line	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não necessário	---
Interceptação das mesas do salão que permita o espaçamento de 2m entre elas	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Fitas adesivas coloridas nas mesas a serem isoladas	---
Catraca: o aluno deverá passar sua carteirinha para validar o acesso e o recepcionista deverá garantir a higienização contínua do equipamento	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	POP higienização de mãos e catraca
Disponibilizar colaboradores para servir todas as preparações.	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não necessário	---
Criar isolamento de mesas que permita que os usuários não tenham contato entre si durante a refeição	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Material plástico ou acrílico + suporte (por mesa de cada refeitório)	---
Criação de isolamento em acrílico nos caixas	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Material plástico ou acrílico + suporte (por mesa de cada refeitório)	---
Linha de distribuição apenas em 01 lado	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não necessário	---

Disponibilizar kit de talheres com guardanapo e sachês já ensacados, conforme POP	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Sob demanda	---
Recomendação de não utilização de embalagens coletivas, do tipo mesa de temperos	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não necessário	---
Manter uma pessoa no salão com solução à base de hipoclorito, higienizando mesas e cadeiras a cada toca de Cliente	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não	---
Cafezinho será retomado, porém, com conscientização de que não deverá ser ponto de aglomeração	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	O Fluxo deverá ser redefinido
UnB deverá garantir o cumprimento das normas estabelecidas	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	---
Atividades e apresentações culturais deverão ficar suspensas	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	---
Atividades de estágio poderão ser retomadas apenas com informativos em televisores	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	---
Eventos ou coffee breaks suspensos até orientação contrária a depender das condições sanitárias	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	---
Restaurante Universitário da Fazenda Água Limpa			
Ação	Público Alvo	Quantidade necessária de material (por dia), se for o caso	Outras informações relevantes
Garantir a manutenção o abastecimento de sabão antibactericida em todas as pias dentro do RU	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Sob demanda	---
Garantir a manutenção do abastecimento de álcool em gel dentro do refeitório do RU	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Sob demanda	---
Obrigatório utilização de máscaras para colaboradores	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	3 máscaras por colaborador numa jornada de 6h e 48min	POP utilização de máscaras, conforme jornada de trabalho
Obrigatório utilização de máscaras para usuários, conforme Decreto de no. 40.648 do Governo do Distrito Federal	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	01 máscara p/usuário	POP utilização de máscaras
Intercepção das mesas do salão que permita o espaçamento de 2m entre elas	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Fitas adesivas coloridas nas mesas a serem isoladas	---
Disponibilizar colaboradores para servir todas as preparações.	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não necessário	---
Criar isolamento de mesas que permita que os usuários não tenham contato entre si durante a refeição	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Material plástico ou acrílico + suporte (por mesa de cada refeitório)	---
Linha de distribuição apenas em 01 lado	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não necessário	Não
Disponibilizar kit de talheres com guardanapo e sachês já ensacados, conforme POP	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não necessário	Não
Recomendação de não utilização de embalagens coletivas, do tipo mesa de temperos	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não necessário	Não
Utilização apenas de molho para salada já existente em Contrato vigente, se for o caso	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não	Não
Manter uma pessoa no salão com solução à base de hipoclorito, higienizando mesas e cadeiras a cada toca de Cliente	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não	Não
Eventos ou coffee breaks suspensos até orientação contrária a depender das condições sanitárias	Alunos de graduação e pós graduação, técnicos administrativos e docentes.	Não há necessidade	---

Serviço de *Coffee Break* deverá ficar suspenso até a retornada total das atividades presenciais e autorização de eventos na Universidade de Brasília.

6. PROTOCOLOS DE AÇÃO PARA O CASO DE SUSPEITA DE CONTAMINAÇÃO.

Para os casos de suspeita de contaminação, a Diretoria do restaurante Universitário seguirá o protocolo determinado no Guia de recomendações de biossegurança, prevenção e controle da Covid-19 na UnB.

- O Guia orienta que servidores, estudantes e colaboradores terceirizados cadastrem na plataforma de Vigilância Ativa da Sala de Situação da UnB (<https://sds.unb.br/cadastro>);
- Caso identificado um caso suspeito: notificar os gestores da unidade e o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB (nvsaude@unb.br), registrar suspeita na plataforma da Vigilância Ativa e realizar teste em um Centro de Saúde;
- O gestor deve afastar demais pessoas que nos últimos dois dias tiveram contato com a pessoa com suspeita de contaminação, recomendar que estes contatos adotem o trabalho remoto por 14 dias e comunicar, imediatamente, o Núcleo de Vigilância/CoAS/DASU por meio do e-mail nvsaude@unb.br; e ativar o protocolo de desinfecção da equipe de limpeza e desinfecção do local (consultar a DSQVT).

Identificados casos suspeito, devem ser seguidos os seguintes fluxos orientadores:

CASO SUSPEITO DE SERVIDOR:Servidor deverá:

1. Comunicar as Coordenadoras /Assistente de Direção.
2. Notificar o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB (nvsauade@unb.br).
3. Registrar suspeita na plataforma da Vigilância Ativa (Guardiões da saúde).
4. Realizar teste para confirmação de diagnóstico.
5. Comunicar o resultado do teste as Coordenadoras /Assistente de Direção.
6. Se o resultado do teste for positivo, procurar orientação médica sobre o tratamento.
7. Encaminhar o atestado à DSQVT, em conformidade com os prazos legais.

Coordenadoras e Assistente de Direção deverão:

1. Comunicar a diretora a suspeita de contaminação e solicitar o afastamento de todos os servidores que tiveram contato com o servidor com suspeita de contaminação nos últimos dois dias, e informar a direção quanto à necessidade de suspensão dos serviços de alimentação.
2. Notificar, imediatamente, o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB (nvsauade@unb.br) sobre a suspeita de contaminação e, posteriormente, sobre o resultado do exame.
3. Providenciar o isolamento do local.

Diretora deverá:

1. Solicitar à Assistente de direção que ative o protocolo de desinfecção do ambiente.
2. Comunicar o Decano de Assuntos Comunitários da suspeita de contaminação e solicitar o afastamento de todos os servidores que tiveram contato com o servidor com suspeita de contaminação nos últimos dois dias.
3. Direcionar ao trabalho remoto, por 14 dias, o servidor e as demais pessoas que nos últimos dois dias tiveram contato com a pessoa com suspeita de contaminação.
4. Caso o teste tenha resultado negativo, solicitar o retorno ao trabalho presencial.
5. Analisar conjuntamente com DAC e COASV/DASU a necessidade de fechamento da unidade de RU e interrupção dos serviços.

CASO SUSPEITO DE TERCEIRIZADO:Colaborador Terceirizado deverá:

1. Comunicar o preposto da empresa terceirizada.
2. Notificar o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB (nvsauade@unb.br).
3. Registrar suspeita na plataforma da Vigilância Ativa (Guardiões da saúde).
4. Realizar teste para confirmação de diagnóstico.
5. Comunicar o resultado do teste ao preposto.
6. Se o resultado do teste for positivo, procurar orientação médica sobre o tratamento.
7. Homologar atestado, em conformidade com os prazos legais.

Preposto deverá:

1. Comunicar as coordenadoras sobre a suspeita e local de trabalho do colaborador.
2. Comunicar o resultado do teste para a coordenadora.
3. Providenciar a devida cobertura do colaborador, a fim de minimizar a interrupção dos serviços.

Coordenadora deverá:

1. Comunicar a diretora sobre suspeita de contaminação e solicitar o afastamento de todos os servidores que tiveram contato com o colaborador com suspeita de contaminação nos últimos dois dias, e informar a direção quanto à necessidade de suspensão dos serviços de alimentação.
2. Notificar, imediatamente, o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB (nvsauade@unb.br) sobre a suspeita de contaminação e, posteriormente, sobre o resultado do exame.
3. Solicitar a empresa o isolamento do local.

Diretora deverá:

1. Comunicar o Decano de Assuntos Comunitários da suspeita de contaminação e solicitar o afastamento de todos os servidores que tiveram contato com o colaborador com suspeita de contaminação nos últimos dois dias.
2. Indicar a empresa terceirizada que realize o afastamento dos colaboradores que também tiveram contato.
3. Solicitar à empresa que ative o protocolo de desinfecção do ambiente.
4. Diretora deverá direcionar ao trabalho remoto, por 14 dias, o servidor e as demais pessoas que nos últimos dois dias tiveram contato com a pessoa com suspeita de contaminação.
5. Caso o teste tenha resultado negativo, solicitar o retorno ao trabalho presencial.
6. Diretora deverá analisar conjuntamente com DAC e COASV/DASU a necessidade de fechamento da unidade de RU e interrupção dos serviços.

Caso Suspeito de Usuário:Coordenadoras, Assistente de Direção e Preposto deverão:

1. Comunicar a diretora a suspeita de contaminação e solicitar o afastamento de todos os servidores e colaboradores que tiveram contato com o usuário com suspeita de contaminação nos últimos dois dias, e informar a direção quanto à necessidade de suspensão dos serviços de alimentação.
2. Notificar, imediatamente, o Núcleo de Vigilância da DASU/UnB (nvsauade@unb.br) sobre a suspeita de contaminação.
3. Providenciar o isolamento do local.

Diretora deverá:

1. Comunicar o Decano de Assuntos Comunitários da suspeita de contaminação e solicitar o afastamento de todos os servidores que tiveram contato com o usuário com suspeita de contaminação nos últimos dois dias.
2. Indicar a empresa terceirizada que realize o afastamento dos colaboradores que também tiveram contato.
3. Solicitar à empresa que ative o protocolo de desinfecção do ambiente.
4. Direcionar ao trabalho remoto, por 14 dias, o servidor e as demais pessoas que nos últimos dois dias tiveram contato com a pessoa com suspeita de contaminação.
5. Caso o usuário realize o teste e tenha resultado negativo, solicitar o retorno ao trabalho presencial.
6. Analisar conjuntamente com DAC e COASV/DASU a necessidade de fechamento da unidade de RU e interrupção dos serviços.

7. MATERIAIS E CARTAZES DE ORIENTAÇÃO

- [Cartaz Lavagem correta das mãos – Covid-19: UnB em Ação](http://repositoriocovid19.unb.br/repositorio-produtos/cartaz-lavagem-correta-das-maos/): http://repositoriocovid19.unb.br/repositorio-produtos/cartaz-lavagem-correta-das-maos/
- [Cartaz Cuidados básicos com a máscara – Covid-19: UnB em Ação](http://repositoriocovid19.unb.br/repositorio-produtos/cartaz-cuidados-basicos-com-a-mascara/): http://repositoriocovid19.unb.br/repositorio-produtos/cartaz-cuidados-basicos-com-a-mascara/
- [Cartaz Como reduzir o risco de infecção – Covid-19: UnB em Ação](http://repositoriocovid19.unb.br/repositorio-produtos/cartaz-como-reduzir-o-risco-de-infeccao/): http://repositoriocovid19.unb.br/repositorio-produtos/cartaz-como-reduzir-o-risco-de-infeccao/
- [Covid-19 - Orientações - YouTube](https://www.youtube.com/playlist?list=PL4ggm_qRYF0MU5qHxSRdm9JWffFAE9K6): https://www.youtube.com/playlist?list=PL4ggm_qRYF0MU5qHxSRdm9JWffFAE9K6
- Utilização de cartazes informativos ABNT do documento:

<https://unbbr.sharepoint.com/sites/ComitGestordoPlanodeContingnciaemSade/Documents/Compartilhados/Forms/AllItems.aspx?id=%2Fsites%2FComitGestordoPlanodeContingnciaemSade%2FDocuments/Compartilhados%2FDocuments/Referencia%2FPDFs%2Fdsqyt%2Epdf&parent=%2Fsites%2FComitGestordoPlanodeContingnciaemSade%2FDocuments/Compartilhados%2FDocuments/Referencia%2FPDFs&p=true&originalPath=aHR0cHM6Ly91bmJici5zaGFyZXBaW50LmNvbS86Yjovcy9Db21pdEdlc3RvcnRvUGxhbm9kZUNvbnpbmdyY2lhZW1TYWRlOVVMTBmT1V5aVhWR2x1R1loY2tHMVM4QUJQVllvcFEyd2w1enRHTDlzM>

8. **PROPOSTAS COMPLEMENTARES À ALIMENTAÇÃO**

Além das ações propostas apresentadas para execução nos Restaurantes Universitários poderão ser necessárias ações complementares com a finalidade de atender a demanda de alimentação da comunidade universitária, considerando que com as alterações de atendimento necessárias para garantir a segurança higiênico-sanitária haverá redução da capacidade de atendimento em todas as unidades.

Assim, como propostas complementares a serem analisadas pela administração superior, sugere-se:

- Pagamento da Bolsa Alimentação em Pecúnia em caso de prolongamento da pandemia.
- Alteração na política de assistência estudantil ao que se refere ao programa Bolsa Alimentação para o fornecimento diário de apenas 01(uma) refeição por dia por usuário, exceto para participantes do programa de moradia.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiane Moreira da Costa, Diretor(a) da Diretoria do Restaurante Universitário do Decanato de Assuntos Comunitários**, em 17/05/2021, às 12:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento na Instrução da Reitoria 0003/2016 da Universidade de Brasília.



Documento assinado eletronicamente por **Érica Bezerra Nobre, Fiscal de Contrato da Diretoria do Restaurante Universitário**, em 17/05/2021, às 12:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento na Instrução da Reitoria 0003/2016 da Universidade de Brasília.



Documento assinado eletronicamente por **Mayla Angelini Vidigal Zago, Coordenador(a) de Gestão Administrativa da Diretoria do Restaurante Universitário**, em 17/05/2021, às 13:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento na Instrução da Reitoria 0003/2016 da Universidade de Brasília.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.unb.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6670574** e o código CRC **B017EE17**.