

PLANO DE CONTINGÊNCIA

CLARA PENHA – CASA DOS SABORES

**RELATIVO AO SURTO DE SARS-COV-2
(CORONAVÍRUS)**



Registo de Alterações:

Revisão n.º	Tipo de Revisão	Página(s)	Data
0	Elaboração Inicial	Todas	14-07-2020

1. ENQUADRAMENTO

O Município de Ponte de Lima, na qualidade de entidade proprietária e explorada da Clara Penha - Casa dos Sabores, de acordo com a Orientação da Direção-Geral da Saúde (DGS) n.º 006/2020, de 26/02/2020, "(...) é responsável por organizar os Serviços de Saúde e Segurança do Trabalho (STT) de acordo com o estabelecido no "Regime Jurídico da Promoção da Segurança e Saúde no Trabalho" (RJPSST - lei n.º 102/2009, de 10 de setembro, na sua atual redação).

As prescrições mínimas de proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores contra os riscos da exposição a agentes biológicos no contexto de trabalho estão estabelecidas no Decreto-Lei n.º 84/97, de 16 de abril.

É, ainda, obrigação do Município de Ponte de Lima assegurar aos seus trabalhadores condições de segurança e de saúde, de forma continuada e permanente, tendo em conta os princípios gerais de prevenção (art.º 15.2 do RJPSST) como, também, estabelecer as regras de acesso e utilização, neste caso concreto, da Clara Penha – Casa dos Sabores, incluindo a definição das medidas a adotar no âmbito da prevenção e controlo de infeção por SARS-CoV-2 (coronavírus), seja pelos trabalhadores que executam tarefas de limpeza e de apoio à utilização do equipamento, seja pelos utilizadores/clientes do mesmo.

À Autoridade de Saúde compete intervir em situações de grave risco para a Saúde Pública, procedendo à vigilância da saúde dos cidadãos e do nível sanitário dos serviços e estabelecimentos e determinando, quando necessário, medidas corretivas, incluindo a interrupção ou suspensão de atividades ou serviços e o encerramento dos estabelecimentos (Decreto-Lei n.º 135/2013, de 4 de outubro).

Na elaboração do Plano de Contingência da Clara Penha - Casa dos Sabores, que incorpora informação de outros planos de contingência elaborados pelo Município de Ponte de Lima, foram tidas em consideração as Orientações da DGS n.º 028/2020, de 28/05/2020 - Utilização de equipamentos culturais, introduzindo as necessárias adaptações e n.º 014/2020, de 21/03/2020 - Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público e similares, bem como a Norma da DGS n.º 004/2020, de 23/03/2020, atualizada a 25/04/2020 - Abordagem do Doente com Suspeita ou Infeção por SARSCOV-2.

O Plano é aplicável aos trabalhadores do Município de Ponte de Lima que executam tarefas de limpeza e de apoio à utilização do equipamento e a todos aqueles que, ao abrigo do previsto no art.º 6 do Regulamento da Clara Penha – Casa dos Sabores (anexo 2), reúnam as condições para a utilizarem o mesmo.

O Plano não prevê ações de tratamento médico das pessoas que venham a ficar infetadas com o vírus.

2. CONTEXTO DA DOENÇA

Os dados relativos à forma de transmissão da Covid-19 não estão, ainda, totalmente estabelecidos, decorrente de, até ao momento, não existirem dados epidemiológicos suficientes para caracterizar adequadamente a forma como este vírus se transmite.

À data, sabe-se que a transmissão da Covid-19 pode acontecer quando existe contacto próximo com uma pessoa infetada, sendo particularmente evidente através de gotículas produzidas quando uma pessoa infetada tosse ou espirra (secreções respiratórias que contêm o vírus).

Existem duas formas através das quais uma pessoa pode ficar infetada:

- a) As secreções podem ser diretamente expelidas para a boca ou nariz das pessoas em redor, quando fala, tosse ou espirra.
- b) Ao tocar em superfícies ou objetos que possam ter sido contaminados com secreções respiratórias e depois tocar na sua própria boca, nariz ou olhos. Estima-se que o período de incubação do novo Coronavírus seja de 2 a 14 dias. Isto significa que se uma pessoa permanecer sem sintomas durante 14 dias, após contactar com um caso confirmado de doença por coronavírus (Covid-19), seja pouco provável que tenha sido contagiada.

Alguns dos sintomas da doença são usuais no quotidiano, podendo facilmente serem confundidos com outras patologias. De referir que estão identificados portadores da doença que se encontram assintomáticos.

O doente infetado pelo Coronavírus pode assim não refletir qualquer sintoma ou identificar apenas um dos sintomas a seguir referidos ou um conjunto dos mesmos:

- ✓ Febre ($\geq 38^{\circ}$);
- ✓ Tosse;
- ✓ Dor de garganta;
- ✓ Dores musculares;
- ✓ Dores articulares;
- ✓ Dores de cabeça;
- ✓ Perda de olfato;
- ✓ Dificuldade respiratória;
- ✓ Náuseas, vômitos e/ou diarreia.

Após exposição à Covid-19, esta pode causar sintomas mais graves em pessoas com o sistema imunitário mais fragilizado, pessoas com doenças crónicas, cancro e doenças respiratórias e em pessoas com idade superior aos 65/10 anos. Em situações graves a infeção pode evoluir para pneumonia, síndrome respiratório agudo grave, falência renal e morte.

Atualmente não existe vacina para a Covid-19, nem nenhuma profilaxia e tratamento específico para a infeção por SARS-COV-2. O tratamento é adequado caso a caso. A forma mais eficaz de combater a Covid-19 é, à data, a prevenção do contágio.

3. PREPARAÇÃO PRÉVIA À ABERTURA AO PÚBLICO DA CLARA PENHA – CASA DOS SABORES

De acordo com a Orientação da DGS n.º 028/2020, de 28/05/2020 - Utilização de equipamentos culturais, todos os equipamentos têm de estar devidamente preparados para a abordagem de casos suspeitos de Covid-19, assim como para prevenir/minimizar a transmissão desta doença, através da ativação e atualização dos seus Planos de Contingência.

O Plano de Contingência referido anteriormente deve contemplar, entre outros, a definição de uma área de isolamento e os circuitos necessários para chegar e sair da mesma, assim como os procedimentos a efetuar perante um caso suspeito de Covid-19.

Todos os trabalhadores devem ter conhecimento, formação e treino relativamente ao Plano de Contingência, incluindo o reconhecimento de sinais e sintomas compatíveis com Covid-19, de acordo com a Norma da DGS n.º 004/2020, de 23/03/2020, atualizada a 25/04/2020 e as medidas de prevenção e controlo da transmissão da Covid-19.

Deve ser assegurada a colocação de dispensadores de solução antisséptica à base de álcool em diversos pontos do equipamento, de fácil acesso a todos os seus utilizadores.

Os utilizadores do equipamento devem ser informados das medidas de prevenção e controlo da transmissão da Covid-19, através de cartazes ou outros materiais informativos afixados em vários locais visíveis.

Neste quadro, o Município de Ponte de Lima, decorrente da elaboração do presente Plano de Contingência:

- ✓ Definiu a área de isolamento do equipamento, uma das suas salas existentes no 1.º piso do equipamento (anexo 1), que terá associada a instalação sanitária existente no mesmo piso;
- ✓ Definiu os circuitos necessários para chegar e sair da área de isolamento (anexo 1);
- ✓ Definiu os procedimentos a efetuar perante um caso suspeito de Covid-19;
- ✓ Procedeu à aplicação de dispensadores de solução antisséptica à base de álcool em diversos pontos do equipamento (anexo 1);
- ✓ Procedeu à distribuição das mesas e cadeiras nos espaços correspondentes à sala de refeições/formação e à sala de formação/conferências, definindo a sua lotação máxima em cumprimento da regra do distanciamento físico (anexo 1), 19 e 18 lugares sentados respetivamente;
- ✓ Assegurará a realização das tarefas de limpeza e desinfeção antes de cada utilização do equipamento;
- ✓ Disponibilizará, para uso dos utilizadores durante o período de utilização do equipamento, os equipamentos de limpeza, como sejam, baldes, esfregona, panos de limpeza, assim como os produtos para desinfeção de superfícies numa concentração de pelo menos 5% de cloro livre (proporção: uma medida de lixívia 49 de água) ou outras soluções detergentes com ação viricida;
- ✓ Procedeu à aplicação, em locais visíveis, de cartazes ou outros materiais informativos relativos às medidas de prevenção e controlo da transmissão da Covid-19.

4. MEDIDAS A APLICAR NA CLARA PENHA – CASA DOS SABORES: TRABALHADORES DO MUNICÍPIO DE PONTE DE LIMA

Os trabalhadores do Município de Ponte de Lima, devem estar munidos dos seguintes equipamentos de proteção individual:

- i) Trabalhadores que desenvolvam tarefas de limpeza, desinfeção e preparação do equipamento: máscara do tipo FFP2, viseira e fato sobre a farda e luvas de uso único não esterilizadas. A farda dos trabalhadores será lavada na lavandaria do Parque de Campismo da Quinta de Pentieiros;
- ii) Restantes trabalhadores no exercício de tarefas de preparação/manutenção do equipamento: máscara de proteção do tipo cirúrgica e luvas de uso único não esterilizadas.

No decorrer das tarefas de limpeza e desinfeção do equipamento, destacam-se os procedimentos gerais considerados mais importantes, independentemente do cumprimento do determinado pela Orientação da DGS n.º 014/2020, de 21/03/2020 - Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público e similares:

- ✓ Não usar aspirador para a limpeza;



- ✓ Usar panos de limpeza de uso único; podem ser usados toalhetes humedecidos em desinfetante ou em álcool a 70%.
- ✓ A limpeza húmida é sempre preferível à limpeza a seco;
- ✓ Os baldes, as esfregonas e os panos a usar nas instalações sanitárias devem ser de utilização exclusiva do equipamento;
- ✓ Para desinfetar superfícies devem ser usados produtos que tenham lixívia (solução de hipoclorito de sódio) numa concentração de pelo menos 5% de cloro livre (proporção: uma medida de lixívia 49 de água) ou outras soluções detergentes com ação viricida;
- ✓ Para superfícies que não possam ser limpas com lixívia pode utilizar-se o álcool a 70%.

No decorrer das tarefas de limpeza e desinfeção do equipamento, os trabalhadores da equipa de limpeza e desinfeção, devem:

- i) Nas zonas de higienização prioritária, instalações sanitárias, começar a lavagem pelas torneiras, lavatórios e ralos destes, passar de seguida ao chuveiro, sanita e bidé (aplicar o desinfetante e deixar atuar durante 10 minutos), utilizar o piaçaba para limpar a sanita, desinfetar o suporte do piaçaba e por fim lavar o pavimento. Sempre que possível abrir as janelas da área e deixar secar ao ar;
- ii) Nos locais de circulação e ou outros espaços do equipamento, a higienização/desinfeção deve dedicar particular atenção para maçanetas de portas, mesas, balcões, cadeiras e pavimento;
- iii) Procurar ventilar o equipamento de forma natural fazendo circular o ar.

A limpeza da área de isolamento, após permanência de pessoa suspeita e/ou infetada, que venha a ser comprovada, deverá ser realizada por vapor de peróxido de hidrogénio. No caso de não ser possível realizar esta limpeza, deve considerar-se selar a área por 6 dias e posterior limpeza, higienização e desinfeção, utilizando equipamentos de proteção individual que após a limpeza deverão ser colocados no lixo apropriado.

Se o caso for confirmado, a área de isolamento deve ficar interdita até à validação da descontaminação (limpeza e desinfeção) pela Autoridade de Saúde local. Esta interdição só poderá ser levantada pela Autoridade de Saúde.

Os trabalhadores do Município de Ponte de Lima devem efetuar a automonitorização diária de sinais e sintomas e abster-se de ir trabalhar se surgir sintomatologia compatível com Covid-19. Caso aconteça, devem contactar o SNS 24 (800 24 2424) ou outras linhas criadas para o efeito, de acordo com a Norma da DGS n.º 004/2020, de 23/03/2020, atualizada a 25/04/2020.

Automonitorização dos trabalhadores é realizada, conforme já vem sendo feito, nas instalações da Quinta de Pentieiros, do Teatro Diogo Bernardes ou da Câmara Municipal que correspondem aos locais de partida para a Clara Penha – Casa dos Sabores.

5. MEDIDAS A APLICAR NA CLARA PENHA – CASA DOS SABORES: UTILIZADORES DO EQUIPAMENTO

Os utilizadores autorizados a fazer uso do equipamento, nos termos previstos no regulamento do mesmo, caso tenham sintomatologia compatível com Covid-19, devem abster-se de frequentar a Clara Penha – Casa dos Sabores.

É obrigatório, no decorrer da utilização do equipamento, cumprir com as recomendações gerais da DGS (anexo 3) no que respeita à prevenção/minimização da transmissão da Covid-19, designadamente:

- ✓ O uso de máscara, em permanência, no interior do equipamento, exceto para o orador/formador;
- ✓ A higienização das mãos à entrada da Clara Penha – Casa dos Sabores e várias vezes ao dia fazendo uso das instalações sanitárias ou dos dispensadores de solução antisséptica à base de álcool (anexos 4 e 5);
- ✓ O cumprimento da regra do distanciamento físico.

Os representantes das entidades autorizadas a utilizar a Clara Penha – Casa dos Sabores assumem, em paralelo ao disposto nos art.º 8.º, 9.º, 10.º, 11.º e 12.º do regulamento do equipamento, a responsabilidade de:

- ✓ Manter a distribuição do mobiliário existente nas salas de refeições/formação e de formação/conferências respeitando, em simultâneo, as lotações definidas;
- ✓ Garantir que não é permitido o acesso aos espaços da cozinha e dispensa, identificados no anexo 1;
- ✓ Garantir que os espaços associados ao hall/sala de estar, receção/bar e sala de estar, identificados no anexo 1, apenas serão utilizados para a circulação dos utilizadores;
- ✓ Garantir que utilização da área de isolamento e da instalação sanitário do 1.º piso, identificado no anexo 1, apenas ocorrerá na situação de surgir um caso suspeito;
- ✓ Garantir que utilizadores cumprem com os circuitos de circulação definidos no anexo 1.

Em simultâneo, aos representantes das entidades autorizadas a utilizar a Clara Penha – Casa dos Sabores, caberá:

- ✓ Reunir os meios humanos necessários à realização das tarefas de limpeza e desinfeção, no decorrer da utilização do equipamento, de acordo com o determinado pela Orientação da DGS n.º 014/2020, de 21/03/2020 - Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público e similares;
- ✓ Garantir os meios necessários à monitorização diária de sinais e sintomas da Covid-19 da totalidade dos utilizadores, à entrada no equipamento, devendo, na situação da ocorrência de um caso suspeito proceder conforme o previsto no ponto 6 do presente Plano de Contingência.

No seguimento do exposto anteriormente, para efeitos de verificação inicial das condições que permitirão dar cumprimento ao presente Plano de Contingência é obrigatório, para além do disposto no art.º 13.º do regulamento do equipamento, no momento da apresentação do requerimento para a utilização da Clara Penha – Casa dos Sabores:

- ✓ O envio do Plano de Contingência da entidade para a ação a realizar na Clara Penha-Casa dos Sabores, que esteve na base do pedido de utilização;
- ✓ O envio da declaração de compromisso constante no anexo 7.

6. PROCEDIMENTO PERANTE CASO SUSPEITO

Se for detetado um caso suspeito, de acordo com os sinais e sintomas presentes na Norma da DGS n.º 004/2020, de 23/03/2020 - Abordagem do Doente com Suspeita ou Infeção por SARS-COV-2, o mesmo deve ser encaminhado - por um só colaborador, do Município de Ponte de Lima, na situação do caso ocorrer durante as tarefas de limpeza e desinfeção do equipamento previstas no ponto 3 e, por um só colaborador da entidade utilizadora o equipamento, na situação do caso ocorrer durante a utilização do mesmo - para a área de isolamento através

dos circuitos definidos no Plano de Contingência (anexo I), garantindo que o mesmo é portador de máscara.

Na área de isolamento, deve ser contactado, sempre que possível pela pessoa suspeita de infeção, o SNS 24 (800 24 24 24), de acordo com a Norma da DGS n.º 004/2020, de 23/03/2020, atualizada a 25/04/2020 - Abordagem do Doente com Suspeita ou Infeção por SARS-COV-2, dando cumprimento às indicações recebidas.

Simultaneamente, devem ser cumpridos os procedimentos definidos no Plano de Contingência e, se aplicável, os procedimentos de limpeza e desinfeção, de acordo com a Orientação da DGS n.º 014/2020, de 21/03/2020 - Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público e similares.

Desde o momento em que entra na área de isolamento, o caso suspeito deverá apenas sair da área para seguir as instruções da Linha Saúde 24 (deslocar-se para casa ou entidade de saúde, evitando circular nas instalações para além do percurso necessário).

Todos os trabalhadores do Município de Ponte de Lima devem reportar à sua chefia direta uma situação de doença enquadrada como caso suspeito, com sintomas e ligação epidemiológica compatíveis com a definição de caso possível de Covid-19.

Sempre que for reportada uma situação de caso suspeito com sintomas, a chefia direta do trabalhador informa, de imediato, o empregador, Presidente da Câmara Municipal ou alguém por este designado.

Na situação de um caso suspeito verificado durante a utilização do equipamento por uma entidade utilizadora do mesmo, deverá o seu representante ser prontamente informado que, por sua vez, informará de imediato a Câmara Municipal de Ponte de Lima dessa mesma suspeita.

Nas situações em que o caso suspeito com sintomas necessite de acompanhamento (ex. dificuldade de locomoção), o(s) colaboradores, do Município de Ponte de Lima ou da entidade utilizadora do equipamento, que acompanha(m)/presta(m) assistência ao doente devem estar definidos.

Após a saída definitiva do caso suspeito, a área é selada para posterior limpeza e é preparada, se possível, uma segunda área de isolamento. Devem cumprir-se, nos casos não previstos no presente Plano de Contingência, a Orientação da DGS n.º 006/2020, de 26/02/2020 - Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em empresas e a Orientação da DGS n.º 014/2020, de 21/03/2020 - Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público e similares e/ou as que as venham complementar ou atualizar, em função do desenvolvimento da fase de desconfinamento.

Deve ainda cumprir-se o Anexo I e II da Orientação da DGS n.º 006/2020, de 26/02/2020 - Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em empresas (anexo 6).

7. REFORÇO DA INFORMAÇÃO

Pese embora já tenha sido conferida formação para trabalhadores do Município de Ponte de Lima, no âmbito da implementação do Plano de Contingência da Câmara Municipal de Ponte de Lima, designadamente para o pessoal das várias equipas de limpeza municipais, sendo que aos restantes trabalhadores foi transmitido um conjunto de informação sobre as medidas a adotar no âmbito da prevenção e controlo de infeção pela Covid-19, será realizada uma ação

de reforço da (in)formação já conferida e de apresentação das medidas constantes no presente Plano.

No caso dos utilizadores/clientes, em simultâneo à disponibilização do Plano no site do Município de Ponte de Lima, será feita a divulgação, através do envio do mesmo, no momento da resposta ao requerimento submetido para a utilização da Clara Penha – Casa dos Sabores.

8. EQUIPA COORDENADORA

A Equipa Coordenadora responsável pela implementação e acompanhamento do Plano de Contingência da Clara Penha – Casa dos Sabores responde perante a entidade empregadora, o Município de Ponte de Uma, na pessoa do Senhor Presidente da Câmara Municipal ou quem este designar para o efeito.

Este Plano de Contingência esta diretamente ligado ao Plano de Contingência da Câmara Municipal de Ponte de Lima, de que é coordenador o Senhor Presidente da Câmara Municipal.

A Equipa Coordenadora do Plano de Contingência da Clara Penha – Casa dos Sabores tem a seguinte composição:

- ✓ Gonçalo Miguel Libório Pereira Rodrigues (Coordenador);
- ✓ Válder Gonçalves da Silva (Coordenador Adjunto);
- ✓ Fernanda Maria Ramos (Assistente Técnica);
- ✓ Cristina Conceição Abreu Gonçalves (Assistente Operacional).

9. DISPOSIÇÕES FINAIS E ENTRADA EM VIGOR

A ativação e a desativação do presente Plano de Contingência, compete ao Senhor Presidente da Câmara Municipal de Ponte de Lima. Para a implementação e acompanhamento do Plano, é apoiado pela Equipa Coordenadora identificada no ponto anterior que, perante as alterações verificadas relativamente à propagação da Covid-19 e na sequência das Orientações da DGS, recomendará as mudanças adequadas para fazer face à evolução da situação.

Este Plano de Contingência entra em vigor imediatamente e deve ser amplamente divulgado internamente e externamente.

Ponte de Lima, 29 de julho de 2020

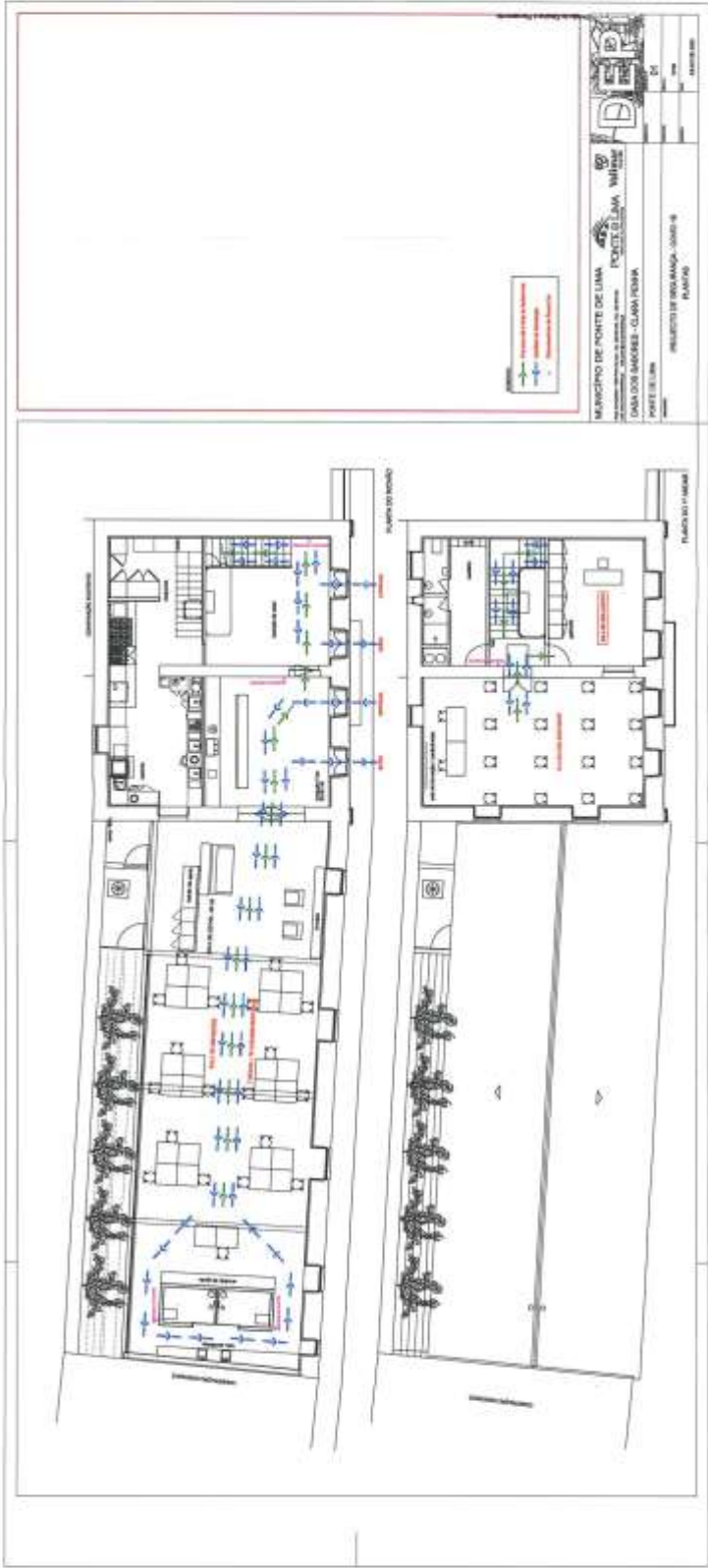
O Presidente de Câmara Municipal de Ponte de Lima



Victor Manuel Alves Mendes (Eng.º)

Anexo 1 – Planta da Clara Penha – Casa dos Sabores







Anexo 2 – Regulamento da Clara Penha – Casa dos Sabores

CLARA PENHA – CASA DOS SABORES

REGULAMENTO

O Município tem vindo, ao longo dos últimos anos a promover um conjunto de projetos que perspetivam a valorização profissional e empreendedorismo, este último com especial enfoque na valorização económica e promoção dos recursos endógenos, na perspetiva da criação de riqueza conferindo valor acrescentado aos produtos de origem interna, com base na qualidade e distinção.

Com a requalificação do edifício Clara Penha – Casa dos Sabores (tradicional Restaurante Clara Penha) o Município ambiciona criar novas oportunidades no âmbito da formação, constituindo-se como espaço privilegiado de apoio às atividades do ensino superior e profissional, na área da gastronomia e do vinho. Neste contexto, será dada especial importância ao desenvolvimento de ações de defesa e promoção da gastronomia local com particular destaque para o típico e genuíno Arroz de Sarrabulho.

Ainda no âmbito da estratégia de eficiência coletiva e de promoção e valorização económica dos recursos endógenos, esta iniciativa permitirá disponibilizar às empresas do concelho um espaço adequado, de qualidade e distinção, de apoio às atividades que concorram para a promoção e excelência dos seus produtos e na formação dos seus recursos humanos.

Para além das funcionalidades indicadas, as características deste espaço permitem-lhe acolher vários tipos de eventos associados a dinâmicas ao nível do turismo de negócios ou de lazer no concelho, como por exemplo, almoços e jantares integrados conferências ou congressos, workshops e provas de degustação, exposições e outras manifestações de índole cultural, sublinhando-se, no entanto e para qualquer um deles, a sua natureza com padrões de elevada qualidade e referência.

Face à importância que este espaço reveste na dinâmica do Município, importa regulamentar as condições da sua utilização, implementando um conjunto de regras que garantam o respeito e zelo pelas suas instalações e equipamentos, estipulando ainda os critérios para apurar responsabilidades e para ceder o espaço a determinadas entidades individuais ou coletivas.

Por outro lado, tratando-se de um equipamento público de utilização coletiva, a respetiva gestão pressupõe, em alguns casos, o pagamento de um Preço por parte dos utilizadores.

Assim,

Ao abrigo do disposto no artigo 241.º da Constituição da República Portuguesa, artigos 114.º a 119.º do Código do Procedimento Administrativo, conjugado com a alínea k) do n.º 1 do artigo 33.º da Lei n.º 75/2013, de 12 de Setembro, procedeu-se à elaboração do presente Regulamento da Clara Penha – Casa dos Sabores.

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

Objeto

Constitui objeto deste regulamento a definição das regras de utilização, frequência e cedência de espaços, mobiliário e equipamentos integrados na Clara Penha - Casa dos Sabores, adiante designada de Casa dos Sabores.

Artigo 2º

Objetivos

1. A Casa dos Sabores apresenta um conjunto de espaços, mobiliário e equipamentos que se destinam a uma utilização de carácter formativo, lúdico, cultural, recreativo, social, económico e de lazer, direccionada preferencialmente para a promoção do vinho e da gastronomia local, da qual se destaca o típico e genuíno Arroz de Sarrabulho.

Artigo 3º

Destinatários

1. O presente regulamento aplica-se a pessoas coletivas de direito público, de direito privado e pessoas coletivas e singulares com ou sem fins lucrativos.

CAPÍTULO II

ENTIDADE RESPONSÁVEL E SUAS COMPETÊNCIAS

Artigo 4º

Entidade Responsável

Os espaços da Casa dos Sabores são geridos pelo Município de Ponte de Lima.

Artigo 5º

Competências

1. Compete ao Presidente da Câmara ou ao Vereador com competências delegadas, nomeadamente:

- a) Nomear um responsável para a Casa dos Sabores;
- b) Tomar as medidas necessárias ao bom funcionamento e aproveitamento da Casa dos Sabores, incluindo o respetivo horário de funcionamento ou suas alterações;
- c) Receber, analisar e submeter à Câmara Municipal os pedidos de cedência;
- d) Comunicar, por escrito, aos interessados, o deferimento ou indeferimento do pedido de cedência, os dias, horas e espaços que são cedidos.

2. Compete à Câmara Municipal decidir sobre os pedidos de cedência.

CAPÍTULO III

INSTALAÇÕES, ACESSO E UTILIZAÇÃO

Artigo 6º

Acesso

A utilização da Casa dos Sabores é permitida a instituições, a pessoas coletivas e à população em geral e dentro dos objetivos consagrados no presente regulamento.

Artigo 7.º

Instalações, Mobiliário, Equipamentos e Utensílios

1. A Casa dos Sabores conta com os seguintes espaços (**Anexo 1 – Planta dos Espaços**):
 - a) Bar e Sala de Jantar com capacidade para 50 pessoas sentadas;
 - b) Cozinha devidamente equipada;
 - c) Duas salas de Formação com capacidade para 20 e 10 pessoas sentadas;
2. A Casa dos Sabores conta com o mobiliário, equipamentos, materiais e utensílios definidos, por tipologia de espaço, em **Anexo 2**.
3. A Casa dos Sabores conta ainda com as seguintes valências:
 - a) Internet: Rede wireless gratuita

Artigo 8º

Responsabilidade pela Utilização

1. Cada utilizador (individual ou grupo) é responsável por si e pelos atos que praticar dos espaços da Casa dos Sabores;
2. A utilização das instalações por grupo, responsabiliza a entidade e/ou o seu representante por:
 - a) Manter o asseio, a disciplina e a ordem nas instalações;
 - b) Conservar as instalações, mobiliário e equipamentos em iguais condições às que encontrou aquando do início da utilização, devendo conferir a situação com o funcionário em serviço, tanto no início como no final da utilização.
3. O Município de Ponte de Lima não se responsabiliza por qualquer objeto ou valor perdido no interior das instalações.

Artigo 9º

Condições Gerais de utilização

1. As datas e condições de montagens e desmontagens de todo o material necessário ao evento que não seja da propriedade da autarquia, mas sim dos respetivos promotores, deverão ser acordadas com o responsável pelo espaço, indicado de acordo com a alínea a) do Artigo 5.º, devendo ser devidamente respeitadas. A montagem e desmontagem de todo o material serão de inteira responsabilidade da entidade responsável pelo evento.
2. Todo o tipo de material extra a ser utilizado deverá ser comunicado pelo requerente aquando do pedido de reserva dos espaços, declarando-se por ele responsável, desde que respeite as condições expostas no presente capítulo.
3. Os utentes devem utilizar corretamente as instalações, bem como os materiais colocados à sua disposição.
4. É da responsabilidade dos organizadores do evento qualquer dano patrimonial ou de material durante a realização do evento. Os organizadores são responsáveis pela perda, roubo ou utilização negligente do material requisitado e utilizado no evento. Não podem ser danificados/alterados os espaços (paredes, tetos, chão, etc.).
5. Em caso de necessidade de alteração de algum detalhe, deverá ser feito o pedido prévio do mesmo ao Presidente da Câmara Municipal ou ao vereador com competências delegadas, sendo possível de efetuar apenas após o seu deferimento.
6. A elaboração e a colocação de cartazes ou outro tipo de informação de divulgação é da inteira responsabilidade da entidade organizadora do evento, mas a sua afixação deverá ser previamente autorizada pelo Município.
7. As paredes dos espaços poderão servir de suporte a objetos (cartazes, etc.) apenas se for utilizado material que não deteriore ou danifique as paredes. Contudo, este procedimento deverá estar sujeito a autorização.
8. O requerente deverá deixar as instalações, mobiliário e equipamentos exatamente como os encontrou. Caso tal não aconteça, poderá ser responsabilizada por qualquer dano causado, ou despesa inerente à reposição da normalidade.
9. As reparações que tenham que ser efetuadas na sequência de danos causados serão faturadas ao requerente.
10. Não será admitida a entrada a participantes em número superior ao da capacidade do espaço alugado. Nos casos em que não seja possível prever o número de ocupantes, o requerente compromete-se a respeitar a lotação dos espaços. A mesma entidade é responsável pela manutenção da ordem nos espaços por si requisitados.

11. Ao Município é reservado o direito de exigir a prestação de quaisquer garantias prévias destinadas a cobrir responsabilidades do requerente.
12. O requerente é responsável pelos riscos relativos ao evento e pelos danos causados nas instalações ou a terceiros.
13. O Município reserva o direito de limitar o número de visitantes ou participantes sempre que considere estar em risco a segurança de pessoas ou bens ou constate a violação de normas legais.
14. O Município declina quaisquer responsabilidades nos eventuais furtos ou roubos de materiais expostos e, em geral, por danos causados pelo evento ou dele resultantes.
15. É da responsabilidade do requerente providenciar todos os seguros obrigatórios indispensáveis à realização das atividades a desenvolver nos espaços da Casa dos Sabores

Artigo 10º

Limpeza do Espaço

A limpeza das instalações, durante todo o período de cedência, é da exclusiva responsabilidade da entidade usuária do espaço.

Artigo 11º

Deveres do utilizador

1. O utilizador de qualquer instalação ou equipamento dos espaços da Casa dos Sabores está obrigado ao cumprimento dos seguintes deveres:
 - a) Cumprir as normas definidas no presente regulamento;
 - b) Utilizar os espaços da Casa dos Sabores no respeito pelos seus objetivos, consignados no artigo 2º deste regulamento;
 - c) Ser diligente na utilização das instalações, do mobiliário e dos equipamentos;
 - d) Respeitar o tempo definido para a utilização dos serviços e equipamentos disponíveis;
 - e) Indemnizar os danos ou perdas da sua responsabilidade;
 - f) Pagar o Preço correspondente aos serviços prestados;
 - g) Atender e respeitar as indicações que lhe forem transmitidas pelos trabalhadores em exercício de funções;
 - h) Cumprir, na medida do aplicável, o estipulado no Código dos Direitos de Autor Conexos;
 - i) Não utilizar materiais suscetíveis de deteriorar as instalações, mobiliário ou equipamentos. As paredes dos espaços poderão servir de suporte a objetos (cartazes, etc.) apenas se for utilizado

material que não deteriore ou danifique as paredes. Contudo, este procedimento deverá estar sujeito a autorização;

j) Não é permitida a entrada de animais nos espaços da Casa dos Sabores, salvo tratando-se de cão-guia que acompanhe pessoa com deficiência, nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 74/2007, de 27 de Março.

Artigo 12º

Normas de Utilização

Constitui obrigação dos utilizadores, seja em nome individual como coletivo, o seguinte:

- a) Verificar as condições de segurança dos equipamentos existentes no espaço cedido;
- b) Responsabilizar-se pelos valores/objetos que estejam nas instalações da Casa dos Sabores.
- c) Responsabiliza-se por qualquer dano patrimonial ou de material durante a realização do evento, bem como pela perda, roubo ou utilização negligente do material requisitado e utilizado, ou existente nos espaços.
- f) Ser responsável por todos os aspetos relacionados com a organização dos eventos.

Artigo 13º

Cedências e seus Requisitos

1. As instalações, o mobiliário e respetivos equipamentos poderão ser utilizados por entidades públicas ou privadas, mediante requerimento dirigido ao Presidente da Câmara, com antecedência de vinte dias seguidos.

2. O requerimento do espaço deverá conter os seguintes dados:

- a) Identificação do requerente e, no caso de pessoas coletivas, a respetiva identificação, bem como do seu representante legal;
- b) Morada/sede, número de telefone/fax e e-mail;
- c) A(s) instalação(s) que pretende utilizar;
- d) A(s) finalidade(s) da utilização;
- e) O período da utilização, com indicação expressa das datas e horas de início e fim, incluindo montagem e desmontagem;
- f) Estimativa do número de utilizadores na atividade a desenvolver;
- g) A especificação do mobiliário, equipamentos, materiais e utensílios da propriedade do Município a utilizar e/ou requisitar caso não constem na lista anexa (**Anexo 2**), e das respetivas quantidades;

h) Discriminação das atividades a realizar, espaços equipamentos, materiais e utensílios que pretendam utilizar da sua propriedade/responsabilidade, bem como o número de pessoas presentes;

i) Outros pormenores considerados relevantes para o evento.

3. Na apreciação do requerimento e, sobretudo, no caso de acumulação de pedidos para a mesma data, o Presidente da Câmara Municipal de Ponte de Lima ou o Vereador com competências delegadas terá, designadamente, em consideração:

a) a natureza e o tipo de evento pretendido e a consonância com os objetivos da Casa dos Sabores;

b) a natureza jurídica do requerente e o fim prosseguido;

c) o interesse municipal na realização do evento;

d) se estão em causa interesses igualmente prosseguidos por esta Edilidade;

e) a data de entrada do requerimento nos Serviços;

4. Dar-se-á preferência às entidades com sede na área do Município.

5. Desde que as características e condições técnicas das instalações o permitam e daí não resulte prejuízo para os utilizadores, poderá ser autorizada a utilização simultânea por várias entidades ou grupos de pessoas.

6. A Câmara Municipal de Ponte de Lima poderá indeferir os pedidos de cedência caso se observe, designadamente:

a) A impossibilidade de conciliação com atividades do Município ou outros pedidos efetuados;

b) A existência de um claro risco para a segurança dos utentes ou para a conservação das instalações, mobiliário ou equipamentos;

c) A inadequação das atividades propostas às características do espaço solicitado;

d) Serem atividades que possam colocar em causa o bom nome do Município ou das quais não resultem benefícios para a comunidade;

e) A impossibilidade de garantia de meios e condições à prestação de um serviço com qualidade.

f) A ocorrência de anteriores situações de má utilização ou uso abusivo das instalações pelo requerente, designadamente, ao nível da violação de regras de segurança, de higiene e de tudo quanto disposto nas presentes normas.

7. Após o deferimento do pedido, deverá ser paga o Preço respetivo, nos termos do Artigo 19º do presente regulamento.

Artigo 14º Cedência a Terceiros

É expressamente proibido, a todos aqueles a quem tenha sido concedida a utilização dos espaços a cedência das instalações a terceiros.

CAPÍTULO VI OUTRAS DISPOSIÇÕES

Artigo 15º

Encerramento

1. A Casa dos Sabores está aberta todo o ano, nas suas diversas valências, salvo situações devidamente justificadas e ponderadas, nomeadamente as relacionadas com datas da programação Municipal e/ou outras de força maior.
2. Os serviços e/ou equipamentos podem ainda encerrar temporariamente, por períodos de tempo em que a frequência não justifique o seu funcionamento.

CAPÍTULO VII

PREÇO

Artigo 16º

Preço

Os preços de utilização prevista no presente regulamento são aqueles que constam da Tabela anexa (Anexo 3).

Artigo 17º

Redução do Preço da Cedência ou Isenção

- 1 – Em função do interesse do acontecimento no âmbito dos objetivos inerentes à criação da Casa dos Sabores, nomeadamente no que diz respeito à promoção da gastronomia local, do vinho, do artesanato ou de outros produtos locais ou quando se trate de atividades meritórias e sem fins lucrativos, pode a câmara reduzir ou isentar o valor do Preço.
- 2 – Quando o valor for reduzido ou cedido a título gratuito, nos termos do número anterior, deve ser incluída a menção "Com o Apoio do Município de Ponte de Lima" com o logótipo do Município em todos os meios de publicidade da iniciativa.

Artigo 18.º

Compensação

Quando, por motivos de força maior, alheios ao utilizador, se verifique a impossibilidade de utilização dos espaços e/ou serviços cujo preço foi previamente pago, proceder-se-á à compensação do respetivo valor sendo essa decisão uma competência da Câmara Municipal.

Artigo 19º

Prazos de pagamento do Preço

1. O Preço pela utilização deverá ser pago até 5 dias anteriores à realização do evento na Tesouraria da Câmara Municipal.

CAPÍTULO VIII

FISCALIZAÇÕES E SANÇÕES

Artigo 20º

Fiscalização

1. Compete ao Município, através dos responsáveis previstos neste regulamento, bem como dos Serviços de Fiscalização e das autoridades policiais, zelar pelo seu cumprimento.
2. Os utilizadores sempre que infringjam as disposições deste regulamento ou quaisquer outras normas de utilização existentes, serão responsabilizados nos termos do presente capítulo.
3. Ocorrendo incumprimento dos deveres ou normas de utilização, previstos neste regulamento, que perturbe o normal e regular funcionamento dos equipamentos, será determinado ao utilizador, como sanção acessória, a saída imediata das instalações.

Artigo 21º

Contraordenações

1. Sem prejuízo do disposto em lei especial, constitui contraordenação, punida pelo Presidente da Câmara, com coima graduada de 50€ a 1000€, tratando-se de pessoa singular, sendo estes limites elevados para o dobro no caso de pessoa coletiva, a violação, dos deveres previstos no artigo 11º do presente regulamento.
2. A tentativa e a negligência são puníveis.
3. Em caso de comportamento que perturbe o normal e regular funcionamento dos equipamentos objeto deste regulamento, o Presidente da Câmara pode aplicar a sanção acessória de interdição de acesso, até ao limite de 2 anos.

Artigo 22º

Responsabilidade civil e criminal

Sem prejuízo da responsabilidade criminal que no caso couber, os danos causados nas instalações, mobiliário ou equipamentos, são imputados ao utilizador ou utilizadores responsáveis e importa a reposição dos bens danificados no seu estado inicial ou o pagamento do valor correspondente ao prejuízo causado, nos termos do Código Civil.

CAPÍTULO VIII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 23º

Dúvidas e Omissões

As dúvidas e omissões resultantes da interpretação ou aplicação das disposições deste regulamento, serão resolvidas pelo Presidente da Câmara, e em última instância pela Câmara Municipal.

Artigo 24º

Direito de Participação

Qualquer sugestão ou reclamação relacionadas com as instalações da Casa dos Sabores, nomeadamente sobre alteração de horários, comunicação de anomalias ou qualquer outro assunto de interesse, deverá ser dirigida por escrito ao Presidente da Câmara.

Artigo 25º

Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor 15 dias seguidos após a sua publicitação, nos termos legais.

Aprovado pela Câmara Municipal na reunião de 3 de Fevereiro de 2014

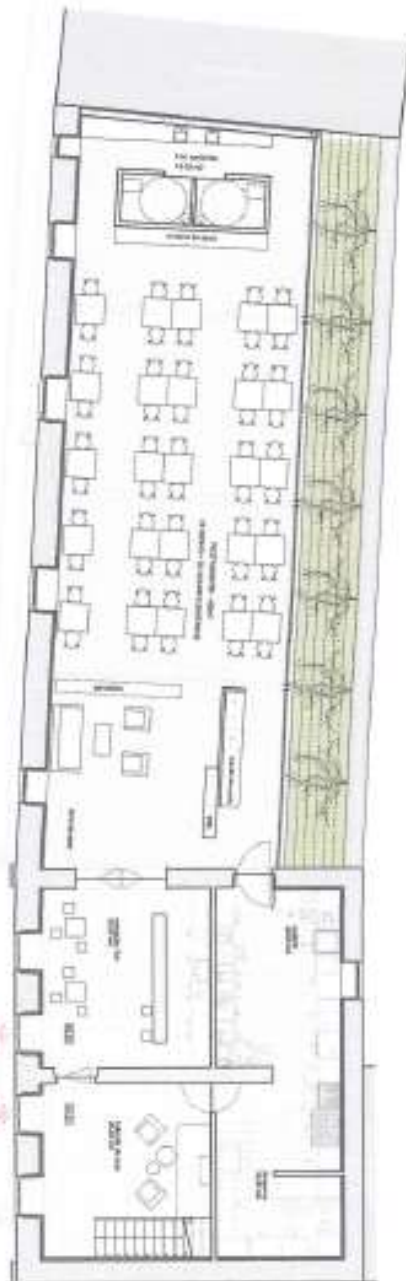
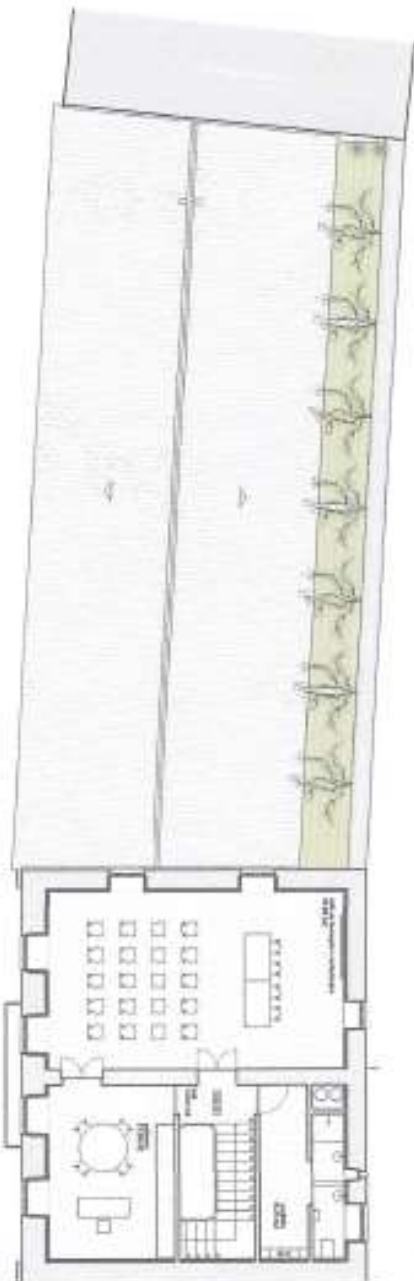
Ponte de Lima, 12 de Fevereiro de 2014,

O Presidente da Câmara Municipal,



Victor Mendes, Eng.º

ANEXO 1 DO REGULAMENTO DOS ESPAÇOS DA CASA DOS SABORES DO
MUNICÍPIO DE PONTE DE LIMA – PLANTA DOS ESPAÇOS



ARQUITETO DE FRENTE DE LIMA
 ARQUITETO DE INTERIORES
 ARQUITETO DE PLANEJAMENTO URBANO
 ARQUITETO DE PLANEJAMENTO DE TRANSPORTE
 ARQUITETO DE PLANEJAMENTO DE ENERGIA
 ARQUITETO DE PLANEJAMENTO DE SANEAMENTO
 ARQUITETO DE PLANEJAMENTO DE SEGURANCA
 ARQUITETO DE PLANEJAMENTO DE SUSTENTABILIDADE
 ARQUITETO DE PLANEJAMENTO DE TRAFEGO
 ARQUITETO DE PLANEJAMENTO DE URBANISMO
 ARQUITETO DE PLANEJAMENTO DE VIBRACAO
 ARQUITETO DE PLANEJAMENTO DE VENTILACAO
 ARQUITETO DE PLANEJAMENTO DE ZONAMENTO

PROJETO DE ARQUITETURA
 MARCO INICIO

7

ANEXO 2 DO REGULAMENTO DOS ESPAÇOS DA CASA DOS SABORES DO
MUNICÍPIO DE PONTE DE LIMA – MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E UTENSÍLIOS
DEFINIDOS POR TIPOLOGIA DE ESPAÇO

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	
Porta-rolos de papel.	3
Porta-piaçabas mural.	3
Dispensador de toalhas de papel.	2
Dispensador de sabão mural de sabonete líquido, em aço inoxidável.	6
Barras de apoio de sanita esquerdo, fixos, em aço inoxidável polido.	2
Barras de apoio de sanita basculante direito, em aço inoxidável polido.	2
DIVERSOS	
Módulo de 9 caçifos com a profundidade de 0,60m e 3,00m de altura com estrutura em aço inox , revestidos com painéis fenólicos na cor cinza antracite, com 13mm em portas, ilhargas laterais , prateleiras e base em placas fenólicas de 10mm e costa de armário com 3mm de espessura.	1
REDE DE DRENAGEM DE ÁGUAS RESIDUAIS	
Separador de gorduras com decantador com o diâmetro exterior de 1,15m , altura de 1,53m e volume total de 816 litros, incluindo kit de aspiração com respectiva tubagem com ø75mm.	1
EXAUSTÃO, VENTILAÇÃO E SISTEMA DE AQUECIMENTO DE ÁGUAS SANITÁRIAS	
Fornecimento e colocação de extractor série Decor 100 SR da SIP ou equivalente, para embulir no tecto , incluindo todas as ligações eléctricas necessárias e todos os trabalhos necessários ao seu bom acabamento	2
PRODUÇÃO DE ÁGUAS QUENTES SANITÁRIAS	
Coletores solares, incluindo todos os materiais e acessórios necessários ao seu bom funcionamento	3
Bomba circuladora	1
Regulador solar	1
Vasos de expansão com capacidade para 18lts	2
Termoacumulador em aço inoxidável AISI 316 com duas serpentinas e capacidade para 500L	1
Caldeira mural para funcionar a gás, para apoio do sistema solar e ao aquecimento ambiente	1
INSTALAÇÕES ELECTRICAS E TELEFÓNICAS	
Conjunto de antenas VHF, UHF e FM.	1
Fornecimento e aplicação de secador de mãos automático em aço inox com as seguintes características: 220-240 V, 50Hz, 1800w, 240x320mm.	3
Bastidor de 19" 42 UIS - 60cm, constituído por: prateleira 19" para chão 60-80x80cm;um painel transferência 24 portas RJ45 cat. 6; parafusos P/ frontal 19"; régua de 19" com 4 tomadas mais duas telefone; prateleira 19" - 27cm; conjunto de ventilação de tecto 60x80/90/100; prateleira de 19" telescópica 60-80x80cm; prateleira de 19" fixa 60-80x80, régua para 12 saídas de TV e Hub / Switch 24 portas Rack	1
SISTEMA DE SEGURANÇA ANTI-INTRUSÃO	
Central Anti-Intrusão	1
Bateria 12 V. 17 AH. para a central.	2
Tectado remoto digital em LCD 2x16 caracteres.	2
Detector infravermelho dupla tecnologia.	11
Sirene interior auto protegida de alta frequência 12 V.	1
Sirene exterior com dupla tampa de protecção anti sabotagem, auto alimentada, com flash incorporado, com sistema temporizador de alarme de acordo com o Dec.-Lei nº 297/99 em vigor e homologada pelo IPQ, CALL-CRI + Bateria 12 V. 2,3 AH.	1
Transmissor telefónico via linha fixa pt para transmissão de ocorrência de alarme às pessoas responsáveis.	1
SISTEMA DE VIGILÂNCIA DE CCTV	
Mini-dome digital a cores dia/noite, alta resolução 550 TVL, anti-vandalismo, com lente auto-iris varifocal 2.8-11mm para o exterior.	3
Mini-dome digital a cores dia/noite, alta resolução 540 TVL, anti-vandalismo, com lente auto-iris varifocal 2.5-6mm para o interior.	3



Video gravador digital 8 câmaras, 500 GB de capacidade de disco rígido, 400 fps em gravação (CIF), visualização 200fps, gravação em tempo real, com ligação à Internet para visualização de imagens à distância, porta USB, com gravador de DVD's.	1
Fonte de alimentação digital.	1
Monitor 22" TFT/LCD a cores.	1
REDE DE SEGURANÇA CONTRA-INCÊNDIOS	
Central de detecção de incêndios endereçável de 1 loop; capacidade para gerir 128 endereços, display LCD com 4 linhas alfanuméricas retroiluminadas, com led's indicadores e teclas de função, memória de registo dos últimos 500 eventos, com fonte de alimentação, conforme a norma EN 54 e certificação VdS.	1
Bateria 12 V / 12 AH, para a central.	2
Detector óptico de fumos endereçável com isolador de curto-circuito bidireccional, com base, conforme norma EN54 e certificação VdS, do tipo PL-33000 + SDB 3000 Detectomat ou equivalente.	8
Detector de gás	1
Detector Termovelocimétrico analógico endereçável com base incluída	2
Fornecimento e aplicação de Detector de fumo p/feixe IR Emissor / Receptor c/ reflector - 5 a 50m	1
Botoneira de alarme manual endereçável com isolador de curto-circuito integrado, LED vermelho para indicar alarme e amarelo para indicação de falha, conforme norma EN54 e certificação VdS.	4
Sirene exterior com dupla tampa de protecção anti sabotagem, auto alimentada, com flash incorporado, com sistema temporizador de alarme de acordo com o Dec.-Lei nº 297/99 em vigor e homologada pelo IPQ, + Bateria 12 V, 2,3 AH.	1
Sirene interior electrónica 24 V. Vermelha.	2
Transmissor telefónico via linha fixa pt para transmissão de ocorrência de alarme às pessoas responsáveis.	1
Extintor 6 Kg de pó Químico ABC, com caixa de abrigo em chapa metálica pintada a vermelho, com visor em acrílico, com as dimensões de 0,60x0,30x0,20m, embutidas nas paredes, incluindo todos os trabalhos e materiais necessários ao seu bom acabamento.	3
Extintor 2 Kg de CO2 Neve Carbónica com caixa de abrigo em chapa metálica pintada a vermelho, com visor em acrílico, com as dimensões de 0,60x0,30x0,20m, embutidas nas paredes/divisórias, incluindo todos os trabalhos e materiais necessários ao seu bom acabamento.	2
INSTALAÇÃO DE AR CONDICIONADO	
Fornecimento e colocação de controlador central touch-screen do tipo AG-4150A da MITSUBISHI ou equivalente.	1
Fornecimento e colocação de unidade exterior série "Y" advance (8HP) - R410a do tipo PUHY-P200YHM-A da MITSUBISHI ou equivalente.	1
Fornecimento e colocação de unidade interior, consola de chão com ENV. do tipo PFFY-P15VBM-E da MITSUBISHI ou equivalente.	2
Fornecimento e colocação de unidade interior, consola de chão com ENV. do tipo PFFY-P32VLEM - E da MITSUBISHI ou equivalente.	6
Fornecimento e colocação de unidade mural (painel liso branco puro) do tipo PKFY-P15VBM-E da MITSUBISHI ou equivalente.	1
COZINHA INDUSTRIAL	
CONJUNTO DE ESTANTERIA DE CARGA, com estrutura tubular em alumínio, perfis e travessões reforçados, anodizados e polidos, prateleiras em placas de Polipropileno e pés niveladores. Capacidade para 150Kg por módulo. Profundidade de 580mm com 4 níveis de prateleiras e 1800mm de altura. Conjunto composto por: 1a - 1 Módulo em ângulo de 856mm 1b - Módulo linear de 2025mm 1c - Módulo linear de 2025mm	1
ABATEDOR DE TEMPERATURA, estrutura interna e externa em aço inoxidável AISI 304. Isolamento em poliuretano de alta densidade com 60mm de espessura. Para tabuleiros GN 1/1, de 6 calhas, produtividade máxima de 15 kg / ciclo, para uma gama de temperatura de +65°C a 18°C e potência de 1510 W (220V). Dim.: 760 x 760 x 970mm do tipo BCF 15A da ZANUSSI	1

ARMÁRIO FRIGORÍFICO, construção exterior em aço inox AISI 304 com costas em chapa galvanizada, e interior em aço inox AISI 304 18/10 com cantos arredondados. Isolamento a poliuretano com densidade de 40kg/m ³ . Capacidade de 780 lts mais um compartimento de 230 lts para peixe, com três portas. Temperaturas de funcionamento -15/+1°C e +2/+6°C. Descongelamento automático. Dim: 1385x700x2030mm do tipo ANDP 1003 T/F/G	1
ARMÁRIO FRIGORÍFICO, temperaturas positivas, exterior e interior em aço inox AISI 304, costas em chapa galvanizada, isolamento em espuma de poliuretano, uma porta, capacidade de 500 litros. Controlo digital. Temperatura de funcionamento: -2/+8° C. Potência: 650W Dim: 687x700x2030mm do tipo AN 501 T/F da INFRICO	1
ARMÁRIO FRIGORÍFICO, temperaturas negativas, exterior e interior em aço inox AISI 304, costas em chapa galvanizada, isolamento em espuma de poliuretano, uma porta, capacidade de 470 litros. Controlo digital. Temperatura de funcionamento: -18° C. Potência: 910W Dim: 687x700x203mm, do tipo AN 501 BT da INFRICO	1
FORNO CONVECTOR, a gás, revestimento exterior em aço inox AISI 304, câmara de confeção, suporte de grelhas e containers, difusor e a conduta de aspiração são em aço inox AISI 430. Porta é dotado de dispositivo de fecho com comando de segurança e o vidro é temperado. Câmara com curvas interiores sem soldas. Sistema de aquecimento através de queimador atmosférico, segurança e acendimento do queimador primário através de piloto e termopar. Acendimento de queimador piloto através de isqueiro piezoeléctrico. Termómetro de visualização da temperatura na câmara de confeção. Sistema de iluminação da câmara, lateral, com lâmpada de tipo normal. Termostato electromecânico regulável: temperatura de funcionamento de 30 a 300°C. Com indicador óptico de funcionamento do grupo aquecedor e termómetro de controlo. Temporizador para regulação de tempo de confeção fino de 120 min. com avisador acústico. Com 5 níveis de humidade. Para 10 grelhas GN 1/1, Dim: 890x900x970mm, do tipo FCF101G da ZANUSSI	1
TABULEIRO GN 1/1 em aço inox, com profundidade de 65mm. Dim.: 530x325x65mm	10
GRELHA GASTRONORM EM INOX, com varão com diâmetro de 7mm. Dim.: 530x325mm	5
SUPORTE BASE para Forno de convecção forçada FCF 101, fechado com portas e equipado com guias para tabuleiros GN 1/1 e alojamento para torneira de lavagem. Dim.: 900x770x860mm do tipo ZANUSSI	1
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40mm aço AISI 304, com alçado de 80mm, com tampo superior, equipado c/ 2, prateleiras, fechado na frente c/ 1 porta pivotante Dim.: 750x700x850mm	1
FRITADEIRA GÁS do tipo ZANUSSI K-FRG800, em aço inoxidável AISI 304, com 1,5 mm de espessura, painéis frontais, laterais e posteriores em aço inoxidável AISI 304, com acabamento "Scotch Brite". Porta do armário e puxador em aço inoxidável AISI 304. Queimadores com combustão otimizada, válvula de segurança e luz piloto de segurança. Termostato de segurança extra. Temperatura de funcionamento de 105°C a 185°C. A forma da cuba em "V", com queimador no exterior permite aumentar a duração do óleo, maior produtividade e melhor limpeza da cuba. A drenagem do óleo faz-se através de válvula de descarga para um recipiente colocado debaixo da cuba, simplificando o manuseamento do óleo e garantindo ao operador segurança. Potência de 28 kW, Dim: 800x700x850mm.	1
SISTEMA DE EXAUSTÃO DE FUMOS E CHEIROS COM COMPENSAÇÃO AR, que compreende o seguinte material: Apanha-fumos mural compensado, construção integral em aço inox. Dim.: 4600x1100x700mm, 9 filtros de gordura de 500x500 com aro em inox. Ventilador centrífugo do tipo cobertura com 1 velocidade, (trifásico) para extração de fumos, conduta spiro para extração de Ø500mm, UTA com bateria de água quente para insuflação de ar exterior, Conduta spiro para insuflação de Ø400mm, Variador de frequência em caixa isolada para controlo de ventilador e UTA	1
FOGÃO A GÁS COM FORNO, com 6 queimadores com combustão otimizada permutáveis, válvula de segurança termopar e luz piloto de segurança. Forno a gás com queimadores em aço inoxidável, com chama auto-estabilizada, colocados por baixo da base do forno e termostato regulável de 120° a 280°C com potência de 8.5kW (Dim: 575x700x300) e armário fechado. Plano de trabalho em aço inoxidável AISI 304, 20/10. Painéis frontais, laterais e posteriores em aço inoxidável AISI 304, com acabamento "scotchbrite". Os cantos são em ângulo recto de modo a permitir o ajuste perfeito entre os vários modelos, eliminando aberturas e possibilidade de infiltração de sujidade. Câmara do forno em aço inoxidável AISI 430 com 3 níveis de guias para prateleiras GN 2/1, 4 Queimadores de Ø60 (6kW) e 2 de Ø100 (10kW). Potência total: 52.5 kW Dim.: 1200x900x850mm do tipo NCFG1200 da ZANUSSI	1

GRELHADOR horizontal, funcionamento a gás propano ou butano, com dois potentes queimadores de alto rendimento e baixo consumo, que funcionam individualmente ou em conjunto. Fonte calorífica lateral. Irradiação de calor 100% natural. Braseiro constante (sem chama e sem carvão). Rápida confecção com elevada qualidade. Estrutura interna robusta em inox de 5mm com queimadores em alumínio, onde estão incorporadas placas cerâmicas de irradiação. Exterior, grelhas e gavetas em inox e isolamento de fibrocéramica. Os resíduos dos alimentos não contactam com a fonte calorífica, caem dentro de gaveta com água. Equipado com dois pés reguláveis e duas rodas traseiras. Inclui 2 meias grelhas. Consumo 1.6 Kg/h, potência 22 kW. Dim: 750x768x850mm do tipo GHPI 2/600 da GRESILVA	1
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo de 40x40 aço AISI 304, com alçado de 80mm, com tampo superior, equipado com 2 prateleiras, fechado na frente c/ portas deslizantes, Dim.:1000x700x850mm	1
MESA DE SAÍDA DE LOUÇA, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304, com alçado de 80mm, com tampo superior, equipada com prateleira inferior, com rebaixo para correr cestos de 500x500mm, Dim.:1419x750x850mm	1
MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA DE CAPOTA. Estrutura, pés reguláveis, capota com parede simples e doseador de secante, cuba, câmara de lavagem, parafusos, braços de lavagem e enxaguamento em aço inox AISI 304, elemento móvel dos braços de lavagem em material anti-arrasto que facilita o movimento e prolonga a vida do componente. Com sistema ACTIVE GRS, 4 ciclos de lavagem, ciclo de auto-limpeza p/higienização da máquina, e doseador de secante. Filtro a toda a dimensão da cuba. O cesto de resíduos inserido na parte central do filtro. O ciclo de auto-limpeza de ativação simples, activa um ciclo de lavagem e sanitização com água quente. Todos os ciclos podem ser programáveis. O 3º ciclo pode ser reprogramado para um enxaguamento mais longo de acordo com o sistema HACCP, ou mais frio para o enxaguamento de copos de vidro. A caldeira atmosférica garante a temperatura constante da água. Potência da bomba de lavagem 0.8 kW, rendimento de 1200pratos/h. Potência: 9.3kW Dim: 668x815x1507mm, do tipo ZHTA da ZANUSSI	1
SISTEMA DE EXAUSTÃO DE VAPORES, que compreende o seguinte material, apanha fumos mural, construção em inox, Dim.: 900x1000x700mm, conduta spiro de Ø250mm, grupo de aspiração em calca isolada, variador de velocidade.	1
MESA DE ENTRADA DE LOUÇA, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304, com alçado de 80mm com tampo superior, equipada c/ 1 prateleira inferior, fechado na frente c/ 1 porta pivotante, com pio de 400x500x300mm, com rebaixo para correr de cesto de 500x500mm, Dim.:1291x750x850mm.	1
TORNEIRA DUCHE INDUSTRIAL, com tica, monocomando e proteção metálica. Dim.: 1340x450x1/2mm do tipo FRICOSMOS	1
BALDE DE DETRITOS, possui base roscada com 4 rodízios em borracha, com tampa e pegas. Construção integral em aço inox 304. Dim: 380x380x220mm do tipo CBD	2
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304, com alçado de 80mm, com tampo superior, equipada com uma prateleira inferior, fechado na frente com 1 porta pivotante, lateralmente fechado de ambos os lados no espaço do balde, de detritos, fechado na frente c/ portas pivotante sendo uma na área do balde de detritos, - fechado lateralmente do lado esquerdo, com orifício para despejo de detritos e gola de borracha. Dim.:1323x600x850mm	1
MESA PREPARAÇÃO PEIXE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304, com alçado posterior e lateral direito de 80mm c/ tampo superior, equipado com 2 prateleiras, lateralmente fechado de ambos os lados na área do balde de detritos, fechado na frente c/ porta pivotante na área do balde de detritos, com orifício para despejo de detritos e gola de borracha, fechado na frente com portas deslizantes, com pio de 450x450x250mm, Dim.:2300x600x850	1
PLACA DE RILENE com as Dim.: 500x300x30mm	3
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304, com alçado de 80mm, com tampo superior, equipado com 2 prateleiras, fechado na frente com portas deslizantes, 4 gavetas na vertical com pio de 450x450x250mm, Dim.:1800x600x850mm	1
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304, com alçado de 80mm, - com tampo superior, equipado com 2 prateleiras, fechado na frente com 2 porta pivotante, com pio de 450x450x250mm, Dim.:1500x600x850mm	1

DESCASCADORA DE BATATAS simples, de construção em alumínio. Descasca por abrasivo. lateral e prato. Modelo trifásico. Temporizador: 0-6 min. Potência: 370 W, Tensão: 400V/50Hz/3, Dim.: 395x700x433mm do tipo PP-6 da Sammic	1
FILTRO ANTI ESPUMA, para descascadora PP-6, construção em aço inox,	1
TRITURADOR, lâmina de corte, campânula e tubo totalmente em inox. Pé com campânula e lâmina de corte desmontáveis. Pé equipado com sistema de vedação de 3 níveis. Fornecedor com 1 suporte mural de inox. Comprimento do tubo: 350mm, comprimento total: 740mm. Potência de 400w, modelo monofásico . 9500r.p.m. do tipo MP 350 ROBOT COUPE	1
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304,com alçado de 80mm, com tampo superior, equipado com 2 prateleiras, fechado na frente com 2 porta pivotante, fechado lateralmente do lado esquerdo, Dim.:750x600x850mm	1
CORTADOR DE LEGUMES, motor assíncrono com segurança magnética e travão motor, bloco motor em policarbonato. Arranque automático da máquina pela alavanca. Fornecedor com tampa e cuba metálica, tampa amovível equipada com 2 bocas, boca grande meia-lua (superfície 121cm ²) boca cilíndrica (Ø56mm), 2 velocidades, Velocidade de rotação.: 375r.p.m, Potência.: 600 W, Tensão.: 400 V, Dim.: 590x350x320mm, do tipo CL 50 Trifásico 2Veloc do tipo Robot Coupe	1
PACK DE 5 DISCOS, fatiar 2mm, 5mm, ralar 2mm, batatas fritas 8x8 mm	1
PIO LAVAMÃOS, construção integral em aço inox com cuba de 370x340x150mm, torneira simples temporizada com accionamento por pedal e bica. Inclui montagem do equipamento e torneira. Dim.:450x450x850mm	1
BANCADA REFRIGERADA, com grupo compressor incorporado. Interior e exterior em aço inox, isolamento em poliuretano injectado (50mm), pés reguláveis, dobradiças com fecho automático para ângulos inferiores a 90°, 3 portas pivotantes em aço inox e prateleiras perfiladas. Dim.:1995x600x900mm do tipo DUKEI	4
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304,com alçado de 40mm com tampo superior, equipado com 2 prateleiras, fechado na frente com porta pivotante, fechado lateralmente do lado esquerdo, 4 gavetas na vertical, com tuiha para borras de café, Dim.:.1610x600x900mm	1
MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO COM 2 GRUPOS. Com estrutura, exterior em aço inox, e painéis laterais em poliuretano de alta densidade envernizado de fácil remoção; pés elevados, para facilitar a limpeza. Grupo com pré-infusão que contribui para uma superior cozedura do café e melhor "secagem das borras". Bloco de entrada de água automático, com possibilidade de funcionamento manual. Equipada com hastes de torneiras de água e vapor rotativas de grande caudal em aço inoxidável. Com duas saídas de vapor, uma saída de água quente e dois grupos. Caldeira com capacidade para 12lt. Dim: 720x680x565mm, do tipo PRESTIGE REVOLUTION II da FIAMMA	1
MOINHO DE CAFÉ, capacidade da tremonha 1,2Kg, diâmetro das mós 63,5mm, regulação das doses 5-9 gr. Produtividade de 9kg/h. Dim.: 210x390x640mm, do tipo MCF 7A da FIAMMA	1
MÁQUINA DE GELO, arrefecimento a ar, produção de 27 Kg/24h, depósito com capacidade para 14Kg. Dim.: 405x560x770mm, do tipo Gala 30 Aire da ITV ou equivalente.	1
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40mm aço AISI 304,com alçado de 40mm, com tampo superior, equipada com 1 prateleira inferior, fechado na frente com 1 porta pivotante, fechado lateralmente do lado direito, com espaço aberto para adaptar máquina de lavar copos, com espaço aberto para adaptar máquina de gelo, Dim.:.1500x600x900mm	1
MÁQUINA DE LAVAR COPOS, capacidade de lavagem de 1200 peças/ hora, cesto quadrado 370 x 370mm, resistência na cuba e caldeira, enrocamento a quente e dosificador de abrillantador. Construção integral em aço inox DIM: 450 x 450 x 500mm, do tipo MIX da UNIVERBAR	1
ESCAPARATE, construção em aço inox, estruturado em tubo 40x40 aço AISI 304,com alçado de 40mm, com tampo superior, equipado com 2 prateleiras, fechado na frente c/ portas deslizantes, fechado lateralmente do lado esquerdo, com espaço aberto para adaptar Tirador de cerveja Dim.:.2700x600x900mm	1
ARMÁRIO EXPOSITOR VERTICAL REFRIGERADO, com capacidade de 345 lts, temperaturas de funcionamento de 0°C/+10°C, 5 prateleiras e 1 porta pivotante de vidro. Tensão de funcionamento: 230V/50Hz Dim.: 595x640x1840mm, do tipo USS 374 DTK/GD da UGUR	1

ARMÁRIO EXPOSITOR DE VINHOS, com capacidade para 143 garrafas, 3 espaços com diferentes temperaturas: 5-12°C, 5-12°C; 12-18°C. Expositor iluminado, com 5 prateleiras em dois espaços e 4, no espaço superior, 1 porta pivotante de vidro. Tensão de funcionamento: 220v/50HZ Dim.: 695x680x1780mm do tipo JG-168C (3T)

1



ANEXO 3 e 3.1 DO REGULAMENTO DOS ESPAÇOS DA CASA DOS SABORES DO MUNICÍPIO DE PONTE DE LIMA

Em termos de fundamentação económico-financeira, os valores previstos no Regulamento foram obtidos através do preço de mercado praticado por entidades com o mesmo âmbito de atividade.

ANEXO 3
REGULAMENTO CLARA PENHA - CASA DOS SABORES

ESPAÇO/DESIGNAÇÃO	Valor/hora
Sala de Formação 1	10,00 €
Sala de Formação 2	10,00 €
Restaurante, Bar e Cozinha	20,00 €

Notas:

Os valores incluem gastos com água, gás e electricidade

Os valores indicados acresce I.V.A. à taxa legal



ANEXO 3.1
REGULAMENTO CLARA PENHA CASA DOS SABORES

Valores Requisição de Equipamentos para as Salas de Formação

Flipchart	Valor por dia	5 €
Projector de Vídeo	Valor por dia	5 €
Computador Portátil	Valor por dia	5 €
Colunas para PC	Valor por dia	5 €
Televisão	Valor por dia	5 €
Leitor de VHS	Valor por dia	5 €





Anexo 3 – Recomendações Gerais

HIGIENE DAS MÃOS

Lave frequentemente as mãos com água e sabão ou use uma solução à base de álcool



ETIQUETA RESPIRATÓRIA

Quando espirrar ou tossir, tape o nariz e a boca com um lenço de papel ou com o braço. Deite o lenço no lixo

DISTANCIAMENTO SOCIAL

Mantenha a distância de segurança das outras pessoas de 1,5 - 2 metros



SE TIVER ALGUM DOS
SEGUINTE SINTOMAS:



TOSSE



FEBRE

DIFICULDADE
RESPIRATÓRIA

LIGUE
SNS 24

808 24 24 24

HIGIENE DAS MÃOS

Lave frequentemente as mãos com água e sabão ou use uma solução à base de álcool



ETIQUETA RESPIRATÓRIA

Quando espirrar ou tossir, tape o nariz e a boca com um lenço de papel ou com o braço. Deite o lenço no lixo

DISTANCIAMENTO SOCIAL

Mantenha a distância de segurança das outras pessoas de 1,5 - 2 metros



SE TIVER ALGUM DOS
SEGUINTE SINTOMAS:



TOSSE



FEBRE

DIFICULDADE
RESPIRATÓRIA

LIGUE
SNS 24



808 24 24 24



Anexo 4 – Lavagem de Mãos

NOVO CORONAVÍRUS

COVID-19

LAVAGEM DAS MÃOS (com uma solução à base de álcool)



Duração total do procedimento: **20 segundos**



01 Aplique o produto numa mão em forma de concha para cobrir todas as superfícies



02 Esfregue as palmas das mãos, uma na outra



03 Palma direita sobre o dorso esquerdo com os dedos entrelaçados e vice versa



04 Palma com palma com os dedos entrelaçados



05 Esfregue o polegar esquerdo em sentido rotativo, entrelaçado na palma direita e vice versa



06 Esfregue rotativamente para trás e para a frente os dedos da mão direita na palma da mão esquerda e vice versa

SEJA UM AGENTE DE SAÚDE PÚBLICA

Partilhe informação e boas práticas sobre o COVID-19



Anexo 5 – Lavagem de Mãos

NOVO CORONAVÍRUS

COVID-19

LAVAGEM DAS MÃOS



Duração total do procedimento: **20 segundos**



Molhe as mãos



Aplique sabão suficiente para cobrir todas as superfícies das mãos



Esfregue as palmas das mãos, uma na outra



Palma com palma com os dedos entrelaçados



Esfregue o polegar esquerdo em sentido rotativo, entrelaçado na palma direita e vice versa



Esfregue rotativamente para trás e para a frente os dedos da mão direita na palma da mão esquerda e vice versa



Esfregue o pulso esquerdo com a mão direita e vice versa



Enxague as mãos com água



Seque as mãos com um toalhete descartável

Anexo 6 – Orientação DGS n.º 006/2020, de 26/02/2020

ORIENTAÇÃO

NÚMERO: 006/2020
DATA: 26/02/2020

María da Graça
Gregório de Freitas

digitaly signed by maria da graça
gregório de freitas
dn: cn=, o=, ou=, ou=, cn=, ou=, cn=,
ou=, ou=, cn=, ou=, cn=,
ou=, ou=, ou=, ou=, ou=,
ou=, ou=, ou=, ou=, ou=, ou=

ASSUNTO: Infecção por SARS-CoV-2 (COVID-19)
 Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em empresas

PALAVRAS-CHAVE: COVID-19; SARS-CoV-2; Coronavírus; Empresa; Serviços de Saúde e Segurança do Trabalho; Plano de Contingência; Vigilância; Prevenção; Controlo

PARA: Empresas

CONTACTOS: Direção de Serviços de Prevenção da Doença e Promoção da Saúde: dspdps@dgs.min-saude.pt; Programa Nacional de Saúde Ocupacional: saudetrabalho@dgs.min-saude.pt

Nos termos da alínea a) do n.º 2 do artigo 2.º do Decreto Regulamentar n.º 14/2012, de 26 de janeiro, emite-se a Orientação seguinte:

1. Enquadramento

O empregador é responsável por organizar os Serviços de Saúde e Segurança do Trabalho (SST) de acordo com o estabelecido no "Regime jurídico da promoção da segurança e saúde no trabalho" (RJPSST - Lei n.º 102/2009, de 10 de setembro, na sua atual redação). É obrigação do empregador assegurar aos seus trabalhadores condições de segurança e de saúde, de forma continuada e permanente, tendo em conta os princípios gerais de prevenção (art. 15.º do RJPSST).

As prescrições mínimas de proteção da segurança e da saúde dos trabalhadores contra os riscos da exposição a agentes biológicos no contexto de trabalho estão estabelecidas no Decreto-Lei n.º 84/97, de 16 de abril.

À Autoridade de Saúde compete intervir em situações de grave risco para a Saúde Pública, procedendo à vigilância da saúde dos cidadãos e do nível sanitário dos serviços e estabelecimentos e determinando, quando necessário, medidas corretivas, incluindo a interrupção ou suspensão de atividades ou serviços e o encerramento dos estabelecimentos (Decreto-Lei n.º 135/2013, de 4 de outubro).

2. Âmbito

A presente Orientação descreve as principais etapas que as empresas¹ devem considerar para estabelecer um Plano de Contingência no âmbito da infecção pelo novo Coronavírus SARS-CoV-2², agente causal da COVID-19³, assim como os procedimentos a adotar perante um Trabalhador com sintomas desta infeção.

Esta Orientação pode ser atualizada a qualquer momento, tendo em conta a evolução do quadro epidemiológico da COVID-19.

As situações não previstas nesta Orientação devem ser avaliadas caso a caso.

¹ Para efeitos do presente documento "empresas" e "organizações" são sinónimos e integram todos os ramos de atividade nos setores público, privado ou cooperativo e social.

² Coronavirus Study Group (2020): <https://www.biorxiv.org/content/10.1101/2020.02.07.937962v1.full.pdf>

³ WHO (2020). [https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))

3. Definição de Caso suspeito

A definição seguidamente apresentada é baseada na informação disponível, à data, no Centro Europeu de Prevenção e Controlo de Doença Transmissíveis (ECDC), e deve ser adotada pelas empresas.

Critérios clínicos	Critérios epidemiológicos
Infeção respiratória aguda (febre ou tosse ou dificuldade respiratória) requerendo ou não hospitalização	História de viagem para áreas com transmissão comunitária ativa ⁴ nos 14 dias antes do início de sintomas OU Contacto com caso confirmado ou provável de infeção por SARS-CoV-2/COVID-19, nos 14 dias antes do início dos sintomas. OU Profissional de saúde ou pessoa que tenha estado numa instituição de saúde onde são tratados doentes com COVID-19

4. Transmissão da Infeção

Considera-se que a COVID-19 pode transmitir-se:

- Por gotículas respiratórias (partículas superiores a 5 micra);
- Pelo contacto direto com secreções infecciosas;
- Por aerossóis em procedimentos terapêuticos que os produzem (inferiores a 1 micron).

O atual conhecimento sobre a transmissão do SARS-CoV-2 é suportado no conhecimento sobre os primeiros casos de COVID-19 e sobre outros coronavírus do mesmo subgénero. A transmissão de pessoa para pessoa foi confirmada e julga-se que esta ocorre durante uma exposição próxima a pessoa com COVID-19, através da disseminação de gotículas respiratórias produzidas quando uma pessoa infetada tosse, espirra ou fala⁵, as quais podem ser inaladas ou pousar na boca, nariz ou olhos de pessoas que estão próximas. O contacto das mãos com uma superfície ou objeto com o novo coronavírus e, em seguida, o contacto com as mucosas oral, nasal ou ocular (boca, nariz ou olhos), pode conduzir à transmissão da infeção⁶. Até à data não existe vacina ou tratamento específico para esta infeção⁷.

As medidas preventivas no âmbito da COVID-19 a instituir pela empresa deverão ter em conta as vias de transmissão direta (via aérea e por contacto) e as vias de transmissão indireta (superfícies/objetos contaminados).

5. Plano de Contingência

As empresas devem ter um Plano de Contingência específico para responder a um cenário de epidemia pelo novo coronavírus. A elaboração deste Plano deve envolver os Serviços de SST da empresa, os trabalhadores e seus representantes.

O Plano de Contingência deve responder a três questões basilares:

- Quais os efeitos que a infeção de trabalhador(es) por SARS-CoV-2 pode causar na empresa?

⁴ Áreas com transmissão comunitária disponíveis em <https://www.dgs.pt/saude-a-a-z.aspx?v=%3d%3dBAAAAB%2bLCAAAAAABABLszU0AwArk10aBAAAAA%3d%3d#saude-de-a-a-z/coronavirus/2019-ncov/areas-afetadas>

⁵ ECDC (2020): <https://www.ecdc.europa.eu/en/novel-coronavirus-china/questions-answers>

⁶ CDC (2020): <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/risk-assessment.html>

⁷ CDC (2020): <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-nCoV/hcp/dinical-criteria.html>

- O que preparar para fazer face a um possível caso de infeção por SARS-CoV-2 de trabalhador(es)?
- O que fazer numa situação em que existe um trabalhador(es) suspeito(s) de infeção por SARS-CoV-2 na empresa?

5.1. Identificação dos efeitos que a infeção de trabalhador(es) por SARS-CoV-2 pode causar na empresa

A empresa deve estar preparada para a possibilidade de parte (ou a totalidade) dos seus trabalhadores não ir trabalhar, devido a doença, suspensão de transportes públicos, encerramento de escolas, entre outras situações possíveis.

Neste contexto é importante avaliar:

- As atividades desenvolvidas pela empresa que são imprescindíveis de dar continuidade (que não podem parar) e aquelas que se podem reduzir ou encerrar/fechar/desativar.
- Os recursos essenciais (matérias-primas, fornecedores, prestadores de serviços e logística) que são necessários manter em funcionamento para a empresa e para satisfazer as necessidades básicas dos clientes.
- Os trabalhadores que são necessários garantir, sobretudo para as atividades que são imprescindíveis para o funcionamento da empresa. Deve-se equacionar a possibilidade de afetar trabalhadores adicionais (contratados, trabalhadores com outras tarefas, reformados) para desempenharem tarefas essenciais da empresa e, se possível, formá-los.
- Os trabalhadores que, pelas suas atividades e/ou tarefas, poderão ter um maior risco de infeção por SARS-CoV-2 (ex. trabalhadores que realizam atividades de atendimento ao público; trabalhadores que prestam cuidados de saúde; trabalhadores que viajam para países com casos de transmissão ativa sustentada na comunidade).
- As atividades da empresa que podem recorrer a formas alternativas de trabalho ou de realização de tarefas, designadamente pelo recurso a teletrabalho, reuniões por vídeo e teleconferências e o acesso remoto dos clientes. Deve-se ponderar o reforço das infraestruturas tecnológicas de comunicação e informação para este efeito.

5.2. Preparação para fazer face a um possível caso de infeção por SARS-CoV-2 de trabalhador(es)

5.2.1. Estabelecer uma área de "isolamento" e o(s) circuito(s) até à mesma

A colocação de um trabalhador numa área de "isolamento" visa impedir que outros trabalhadores possam ser expostos e infetados. Tem como principal objetivo evitar a propagação da doença transmissível na empresa e na comunidade.

A área de "isolamento" (sala, gabinete, secção, zona) numa empresa tem como finalidade evitar ou restringir o contacto direto dos trabalhadores com o trabalhador doente (com sinais e sintomas e ligação epidemiológica compatíveis com a definição de caso suspeito, critérios referidos no ponto 3) e permitir um distanciamento social deste, relativamente aos restantes trabalhadores. Grandes empresas ou empresas com vários estabelecimentos podem definir mais do que uma área de "isolamento".

A área de "isolamento" deve ter ventilação natural, ou sistema de ventilação mecânica, e possuir revestimentos lisos e laváveis (ex. não deve possuir tapetes, alcatifa ou cortinados). Esta área deverá estar equipada com: telefone; cadeira ou marquesa (para descanso e conforto do trabalhador, enquanto aguarda a validação de caso e o eventual transporte pelo INEM); kit com

água e alguns alimentos não perecíveis; contentor de resíduos (com abertura não manual e saco de plástico); solução antisséptica de base alcoólica - SABA (disponível no interior e à entrada desta área); toalhetes de papel; máscara(s) cirúrgica(s); luvas descartáveis; termómetro. Nesta área, ou próxima desta, deve existir uma instalação sanitária devidamente equipada, nomeadamente com doseador de sabão e toalhetes de papel, para a utilização exclusiva do Trabalhador com Sintomas/Caso Suspeito.

A empresa deverá estabelecer o(s) circuito(s) a privilegiar quando um Trabalhador com sintomas se dirige para a área de "isolamento". Na deslocação do Trabalhador com sintomas, devem ser evitados os locais de maior aglomeração de pessoas/trabalhadores nas instalações.

5.2.2. Estabelecer procedimentos específicos

A empresa deverá incluir no seu Plano de Contingência os procedimentos previstos nos pontos 6, 7 e 8 da presente Orientação, esquematizado no Anexo 1.

Salienta-se ainda a necessidade de a empresa estabelecer os seguintes procedimentos:

- Processo de alerta de Trabalhador com sintomas e ligação epidemiológica (compatíveis com a definição de caso suspeito de COVID-19), isto é, como se procede à comunicação interna entre:
 - O Trabalhador com sintomas - ou o trabalhador que identifique um trabalhador com sintomas na empresa - e a chefia direta e o empregador (ou alguém por este designado). De referir que este processo de comunicação deve ser o mais célere e expedito possível;
 - O empregador e os restantes trabalhadores, ao longo de todo o do vírus, entre as quais se destacam:
 - Procedimentos básicos para higienização das mãos (ex. lavar as mãos com água e sabão durante pelo menos 20 segundos; se estes não estiverem disponíveis utilize um desinfetante para as mãos que tenha pelo menos 70% de álcool⁸, cobrindo todas as superfícies das mãos e esfregando-as até ficarem secas; sabão e água devem ser usados preferencialmente se as mãos estiverem visivelmente sujas⁹);
 - Procedimentos de etiqueta respiratória (ex. evitar tossir ou espirrar para as mãos; tossir ou espirrar para o antebraço ou manga, com o antebraço fletido ou usar lenço de papel; higienizar as mãos após o contacto com secreções respiratórias);
 - Procedimentos de colocação de máscara cirúrgica (incluindo a higienização das mãos antes de colocar e após remover a máscara);
 - Procedimentos de conduta social (ex. alterar a frequência e/ou a forma de contacto entre os trabalhadores e entre estes e os clientes - evitar o aperto de mão, as reuniões presenciais, os postos de trabalho partilhados).
- Processo (interno) de registo de contactos com o Caso Suspeito.

5.2.3. Definir responsabilidades

Estabelecer que:

- Todos os trabalhadores devem reportar à sua chefia direta, uma situação de doença enquadrada como Trabalhador com sintomas e ligação epidemiológica compatíveis com a definição de caso possível de COVID-19;
- Sempre que for reportada uma situação de Trabalhador com sintomas, a chefia direta do trabalhador informa, de imediato, o empregador (ou alguém por este designado);
- Nas situações em que o Trabalhador com sintomas necessita de acompanhamento (ex. dificuldade de locomoção), os o(s) trabalhador(es) que acompanha(m)/presta(m) assistência ao doente devem estar definidos.

⁸ ECDC (2020): <https://www.ecdc.europa.eu/en/novel-coronavirus-china/questions-answers>

⁹ CDC (2020): <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/caring-for-patients.html>

5.2.4. Identificar os profissionais de saúde e seus contactos

Ter disponível na empresa, em local acessível, os contactos do Serviço de Saúde do Trabalho e, se possível, do(s) médico(s) do trabalho responsável(veis) pela vigilância da saúde dos trabalhadores da empresa.

5.2.5. Adquirir e disponibilizar equipamentos e produtos

- Solução antisséptica de base alcoólica (SABA) e disponibilizar a mesma em sítios estratégicos (ex. zona de refeições, registo biométrico, área de “isolamento” da empresa), conjuntamente com informação sobre os procedimentos de higienização das mãos;
- Máscaras cirúrgicas para utilização do Trabalhador com sintomas (caso suspeito);
- Máscaras cirúrgicas e luvas descartáveis, a utilizar, enquanto medida de precaução, pelos trabalhadores que prestam assistência ao Trabalhador com sintomas(caso suspeito);
- Toalhetes de papel para secagem das mãos, nas instalações sanitárias e noutros locais onde seja possível a higienização das mãos;
- Contentor de resíduos com abertura não manual e saco plástico (com espessura de 50 ou 70 micra);
- Equipamentos de limpeza, de uso único, que devem ser eliminados ou descartados após utilização. Quando a utilização única não for possível, deve estar prevista a limpeza e desinfeção após a sua utilização (ex. baldes e cabos), assim como a possibilidade do seu uso exclusivo na situação em que existe um Caso Confirmado na empresa. Não deve ser utilizado equipamento de ar comprimido na limpeza, pelo risco de recirculação de aerossóis;
- Produtos de higiene e limpeza. O planeamento da higienização e limpeza deve ser relativo aos revestimentos, aos equipamentos e utensílios, assim como aos objetos e superfícies que são mais manuseadas (ex. corrimãos, maçanetas de portas, botões de elevador). A limpeza e desinfeção das superfícies deve ser realizada com detergente desengordurante, seguido de desinfetante.

5.2.6. Informar e formar os trabalhadores

- Divulgar o Plano de Contingência específico a todos os trabalhadores.
- Esclarecer os trabalhadores, mediante informação precisa e clara, sobre a COVID-19 de forma a, por um lado, evitar o medo e a ansiedade e, por outro, estes terem conhecimento das medidas de prevenção que devem instituir.
- In(formar) os trabalhadores quanto aos procedimentos específicos a adotar perante um caso suspeito na empresa (descritos no ponto 5.2.2.).

5.3. Diligências a efetuar na presença de trabalhador(es) suspeito de infeção por SARS-CoV-2 na empresa

- Acionar o Plano de Contingência da empresa para COVID-19;
- Confirmar a efetiva implementação dos procedimentos específicos estabelecidos em 5.2.2.;
- Procurar manter atualizada a informação sobre COVID-19, de acordo com o disponibilizado pela Direção-Geral da Saúde, Autoridade de Saúde Local e meios de comunicação oficiais.

6. Procedimentos num Caso Suspeito

Qualquer trabalhador com sinais e sintomas de COVID-19 e ligação epidemiológica, ou que identifique um trabalhador na empresa com critérios compatíveis com a definição de caso suspeito, informa a chefia direta (preferencialmente por via telefónica) e dirige-se para a área de “isolamento”, definida no Plano de Contingência.

A chefia direta deve contactar, de imediato, o empregador pelas vias estabelecidas no Plano de Contingência da empresa. Nas situações necessárias (ex. dificuldade de locomoção do trabalhador) o empregador (ou chefia direta) assegura que seja prestada, a assistência adequada ao Trabalhador até à área de “isolamento”. Sempre que possível deve-se assegurar a distância de segurança¹⁰ (superior a 1 metro) do doente.

O(s) trabalhador(es) que acompanha(m)/presta(m) assistência ao Trabalhador com sintomas, deve(m) colocar, momentos antes de se iniciar esta assistência, uma máscara cirúrgica e luvas descartáveis, para além do cumprimento das precauções básicas de controlo de infeção (PBCI) quanto à higiene das mãos, após contacto com o Trabalhador doente.

O Trabalhador doente (caso suspeito de COVID-19) já na área de “isolamento”, contacta o SNS 24 (808 24 24 24).

Este trabalhador deve usar uma máscara cirúrgica, se a sua condição clínica o permitir. A máscara deverá ser colocada pelo próprio trabalhador. Deve ser verificado se a máscara se encontra bem ajustada (ou seja: ajustamento da máscara à face, de modo a permitir a oclusão completa do nariz, boca e áreas laterais da face. Em homens com barba, poderá ser feita uma adaptação a esta medida - máscara cirúrgica complementada com um lenço de papel). Sempre que a máscara estiver húmida, o trabalhador deve substituí-la por outra.

O profissional de saúde do SNS 24 questiona o Trabalhador doente quanto a sinais e sintomas e ligação epidemiológica compatíveis com um caso suspeito de COVID-19. Após avaliação, o SNS 24 informa o Trabalhador:

- Se não se tratar de caso suspeito de COVID-19: define os procedimentos adequados à situação clínica do trabalhador;
- Se se tratar de caso suspeito de COVID-19: o SNS 24 contacta a Linha de Apoio ao Médico (LAM), da Direção-Geral da Saúde, para validação da suspeição. Desta validação o resultado poderá ser:
 - Caso Suspeito Não Validado, este fica encerrado para COVID-19. O SNS 24 define os procedimentos habituais e adequados à situação clínica do trabalhador. O trabalhador informa o empregador da não validação, e este último deverá informar o médico do trabalho responsável.
 - Caso Suspeito Validado, a DGS ativa o INEM, o INSA e Autoridade de Saúde Regional, iniciando-se a investigação epidemiológica e a gestão de contactos. A chefia direta do Trabalhador informa o empregador da existência de um caso suspeito validado na empresa.

Na situação de Caso suspeito validado:

- O trabalhador doente deverá permanecer na área de “isolamento” (com máscara cirúrgica, desde que a sua condição clínica o permita), até à chegada da equipa do Instituto Nacional de Emergência Médica (INEM), ativada pela DGS, que assegura o transporte para o Hospital de referência, onde serão colhidas as amostras biológicas para testes laboratoriais;
- O acesso dos outros trabalhadores à área de “isolamento” fica interdito (exceto aos trabalhadores designados para prestar assistência);

¹⁰ World Health Organization (WHO). Home care for patients with suspected novel coronavirus (nCoV) infection presenting with mild symptoms and management of contacts. Geneva: WHO, 20 janeiro 2020. [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts).

- O empregador colabora com a Autoridade de Saúde Local na identificação dos contactos próximos do doente (Caso suspeito validado);
- O empregador informa o médico do trabalho responsável pela vigilância da saúde do trabalhador;
- O empregador informa os restantes trabalhadores da existência de Caso suspeito validado, a aguardar resultados de testes laboratoriais, mediante os procedimentos de comunicação estabelecidos no Plano de Contingência.

O Caso suspeito validado deve permanecer na área de “isolamento” até à chegada da equipa do INEM ativada pela DGS, de forma a restringir, ao mínimo indispensável, o contacto deste trabalhador com outro(s) trabalhador(es). Devem-se evitar deslocações adicionais do Caso suspeito validado nas instalações da empresa.

7. Procedimentos perante um Caso suspeito validado

A DGS informa a Autoridade de Saúde Regional dos resultados laboratoriais, que por sua vez informa a Autoridade de Saúde Local.

A Autoridade de Saúde Local informa o empregador dos resultados dos testes laboratoriais e:

- Se o Caso for infirmado, este fica encerrado para COVID-19, sendo aplicados os procedimentos habituais da empresa, incluindo de limpeza e desinfeção. Nesta situação são desativadas as medidas do Plano de Contingência da empresa;
- Se o Caso for confirmado, a área de “isolamento” deve ficar interdita até à validação da descontaminação (limpeza e desinfeção) pela Autoridade de Saúde Local. Esta interdição só poderá ser levantada pela Autoridade de Saúde.

Na situação de Caso confirmado:

- O empregador deve:
 - Providenciar a limpeza e desinfeção (descontaminação) da área de “isolamento”;
 - Reforçar a limpeza e desinfeção, principalmente nas superfícies frequentemente manuseadas e mais utilizadas pelo doente confirmado, com maior probabilidade de estarem contaminadas. Dar especial atenção à limpeza e desinfeção do posto de trabalho do doente confirmado (incluindo materiais e equipamentos utilizados por este);
 - Armazenar os resíduos do Caso Confirmado em saco de plástico (com espessura de 50 ou 70 micron) que, após ser fechado (ex. com abraçadeira), deve ser segregado e enviado para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico.
- A Autoridade de Saúde Local, em estreita articulação com o médico do trabalho, comunica à DGS informações sobre as medidas implementadas na empresa, e sobre o estado de saúde dos contactos próximos do doente.

8. Procedimento de vigilância de contactos próximos

Considera-se “contacto próximo” um trabalhador que não apresenta sintomas no momento, mas que teve ou pode ter tido contacto com um caso confirmado de COVID-19¹¹. O tipo de exposição do contacto próximo, determinará o tipo de vigilância (Anexo II).

O contacto próximo¹² com caso confirmado de COVID-19 pode ser de:

- “Alto risco de exposição”, é definido como:

¹¹ ECDC (2020): <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/public-health-management-persons-having-had-contact-novel-coronavirus-cases>

¹² [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

- Trabalhador do mesmo posto de trabalho (gabinete, sala, secção, zona até 2 metros^{13;14}) do Caso;
- Trabalhador que esteve face-a-face com o Caso Confirmado ou que esteve com este em espaço fechado;
- Trabalhador que partilhou com o Caso Confirmado loiça (pratos, copos, talheres), toalhas ou outros objetos ou equipamentos que possam estar contaminados com expetoração, sangue, gotículas respiratórias^{15,16}.
- “Baixo risco de exposição” (casual), é definido como:
 - Trabalhador que teve contacto esporádico (momentâneo) com o Caso Confirmado (ex. em movimento/circulação durante o qual houve exposição a gotículas/secreções respiratórias através de conversa face-a-face superior a 15 minutos, tosse ou espirro).
 - Trabalhador(es) que prestou(aram) assistência ao Caso Confirmado, desde que tenha(m) seguido as medidas de prevenção (ex. utilização adequada da máscara e luvas; etiqueta respiratória; higiene das mãos).

Perante um Caso Confirmado por COVID-19, além do referido anteriormente, deverão ser ativados os procedimentos de vigilância ativa dos contactos próximos^{17;18}, relativamente ao início de sintomatologia. Para efeitos de gestão dos contactos a Autoridade de Saúde Local, em estreita articulação com o empregador e o médico do trabalho, deve:

- Identificar, listar e classificar os contactos próximos (incluindo os casuais);
- Proceder ao necessário acompanhamento dos contactos (telefonar diariamente, informar, aconselhar e referenciar, se necessário).

O período de incubação estimado da COVID-19 é de 2 a 12 dias¹⁹. Como medida de precaução, a vigilância ativa dos contatos próximos decorre durante 14 dias desde a data da última exposição a caso confirmado.

A vigilância de contactos próximos deve ser a seguidamente apresentada:

Vigilância de contactos próximos	
“alto risco de exposição”	“baixo risco de exposição”
<ul style="list-style-type: none"> - Monitorização ativa pela Autoridade de Saúde Local durante 14 dias desde a última exposição; - Auto monitorização diária dos sintomas da COVID-19, incluindo febre, tosse ou dificuldade em respirar; - Restringir o contacto social ao indispensável; - Evitar viajar; - Estar contactável para monitorização ativa durante os 14 dias desde a data da última exposição. 	<ul style="list-style-type: none"> - Auto monitorização diária dos sintomas da COVID-19, incluindo febre, tosse ou dificuldade em respirar; - Acompanhamento da situação pelo médico do trabalho.

¹³ CDC (2020): <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/caring-for-patients.html>

¹⁴ CDC (2020): <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-nCoV/hcp/clinical-criteria.html>

¹⁵ CDC (2020): <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/caring-for-patients.html>

¹⁶ CDC (2020): <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-nCoV/hcp/clinical-criteria.html>

¹⁷ European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Technical Report: Public health management of persons having had contact with novel coronavirus cases in the European Union. Estocolmo: ECDC, 30 janeiro 2020. https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Public-health-management-contact-novel-coronavirus-cases-EU_0.pdf.

¹⁸ www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Public-health-management-contact-novel-coronavirus-cases-EU_0.pdf

¹⁹ [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

De referir que:

- A auto monitorização diária, feita pelo próprio trabalhador, visa a avaliação da febre (medir a temperatura corporal duas vezes por dia²⁰ e registar o valor e a hora de medição) e a verificação de tosse ou dificuldade em respirar;
- Se se verificarem sintomas da COVID-19 e o trabalhador estiver na empresa, devem-se iniciar os "Procedimentos num Caso Suspeito", estabelecidos no ponto 6;
- Se nenhum sintoma surgir nos 14 dias decorrentes da última exposição, a situação fica encerrada para COVID-19.

9. Justificação

As autoridades chinesas identificaram um novo coronavírus (inicialmente 2019-nCoV e posteriormente designado pelo Coronavirus Study Group como SARS-CoV-2²¹) como agente causador da doença. Embora o epicentro da epidemia seja em Wuhan, Província de Hubei, China, onde estão relatados a maior parte dos casos, o risco de infeção não se limita a Wuhan, mas a qualquer área da China com casos confirmados onde se verifique transmissão ativa e sustentada do vírus.

O Comité de Emergência do Regulamento Sanitário Internacional decretou Emergência de Saúde Pública de Âmbito Internacional. De acordo com o European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC), o impacto potencial dos surtos por COVID-19 é elevado, sendo provável a propagação global do vírus. Recomenda-se que as empresas elaborem os Planos de Contingência específicos por COVID-19.

As empresas têm um papel fulcral a desempenhar na proteção da saúde e segurança dos seus trabalhadores, assim como são cruciais na limitação do impacto negativo sobre a economia e a sociedade. Assim, é muito importante que os Planos de Contingência sejam desenvolvidos e atualizados com a informação disponibilizada pela Direção-Geral da Saúde (DGS), de forma a que sejam cumpridas as recomendações no âmbito da prevenção e controlo de infeção.

Os Serviços de SST (também denominados por Serviços de Saúde Ocupacional) das empresas devem assumir um papel relevante na elaboração e aplicação do Plano de Contingência das empresas para a COVID-19, nomeadamente na informação e formação dos trabalhadores e dirigentes sobre esta nova ameaça, na definição de medidas de prevenção, na vigilância médica e na identificação de eventuais Casos.

²⁰ CDC (2020): <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/risk-assessment.html>

²¹ Coronavirus Study Group (2020): <https://www.biorxiv.org/content/10.1101/2020.02.07.937862v1.full.pdf>

Bibliografia

CDC (2020): <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/caring-for-patients.html>

CDC (2020): <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-nCoV/hcp/clinical-criteria.html>

CDC (2020): <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/risk-assessment.html>

Coronavirus Study Group (2020): <https://www.biorxiv.org/content/10.1101/2020.02.07.937862v1.full.pdf>

ECDC (2020): <https://www.ecdc.europa.eu/en/novel-coronavirus-china/questions-answers>

ECDC (2020): <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/public-health-management-persons-having-had-contact-novel-coronavirus-cases>

ECDC (2020): https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Public-health-management-contact-novel-coronavirus-cases-EU_0.pdf

European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Technical Report: Public health management of persons having had contact with novel coronavirus cases in the European Union. Estocolmo: ECDC, 30 janeiro 2020. https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Public-health-management-contact-novel-coronavirus-cases-EU_0.pdf.

WHO (2020). [https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))

WHO (2020). [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)

World Health Organization (WHO). Home care for patients with suspected novel coronavirus (nCoV) infection presenting with mild symptoms and management of contacts. Geneva: WHO, 20 janeiro 2020. [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts).

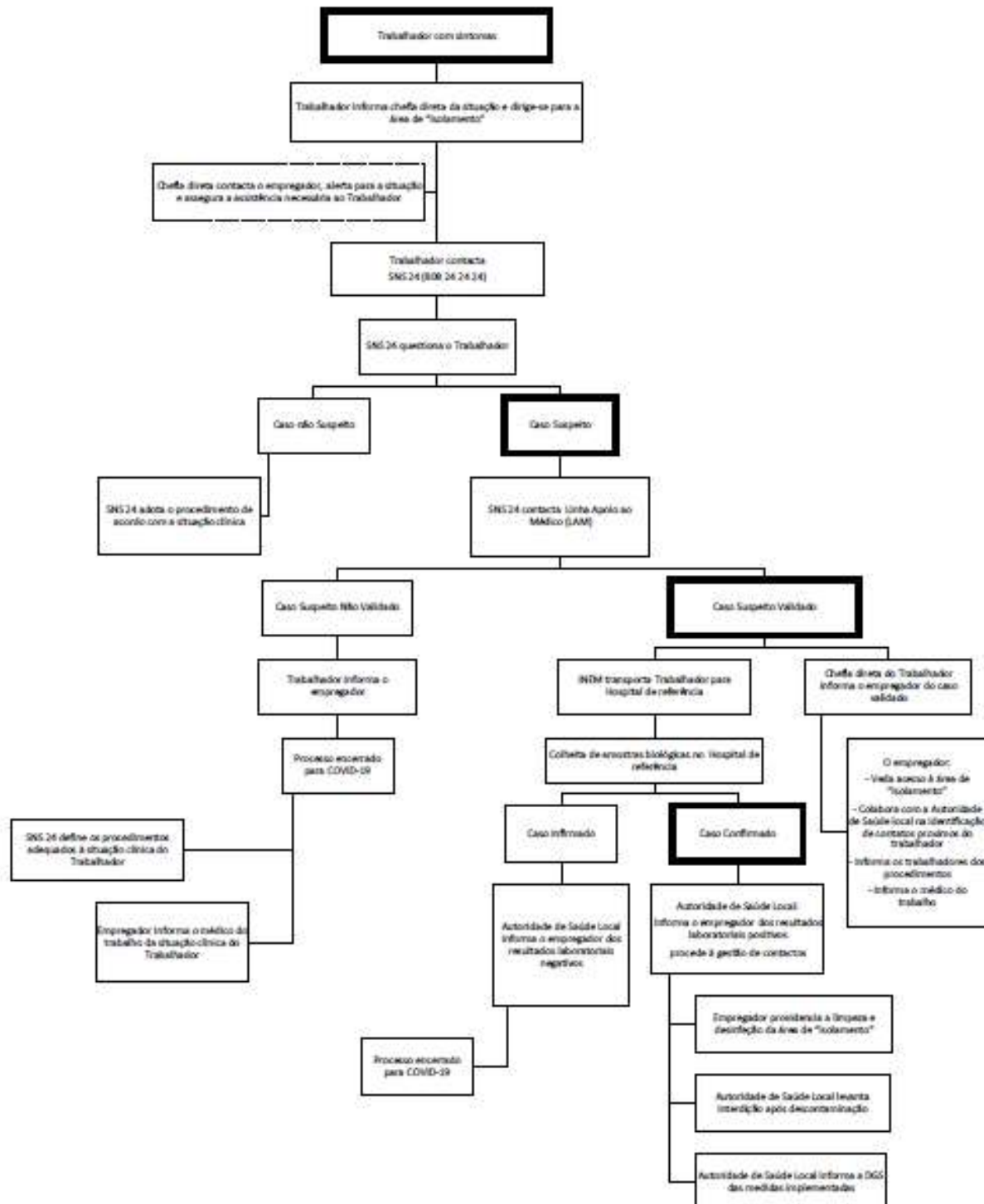


Graça Freitas

Diretora-Geral da Saúde

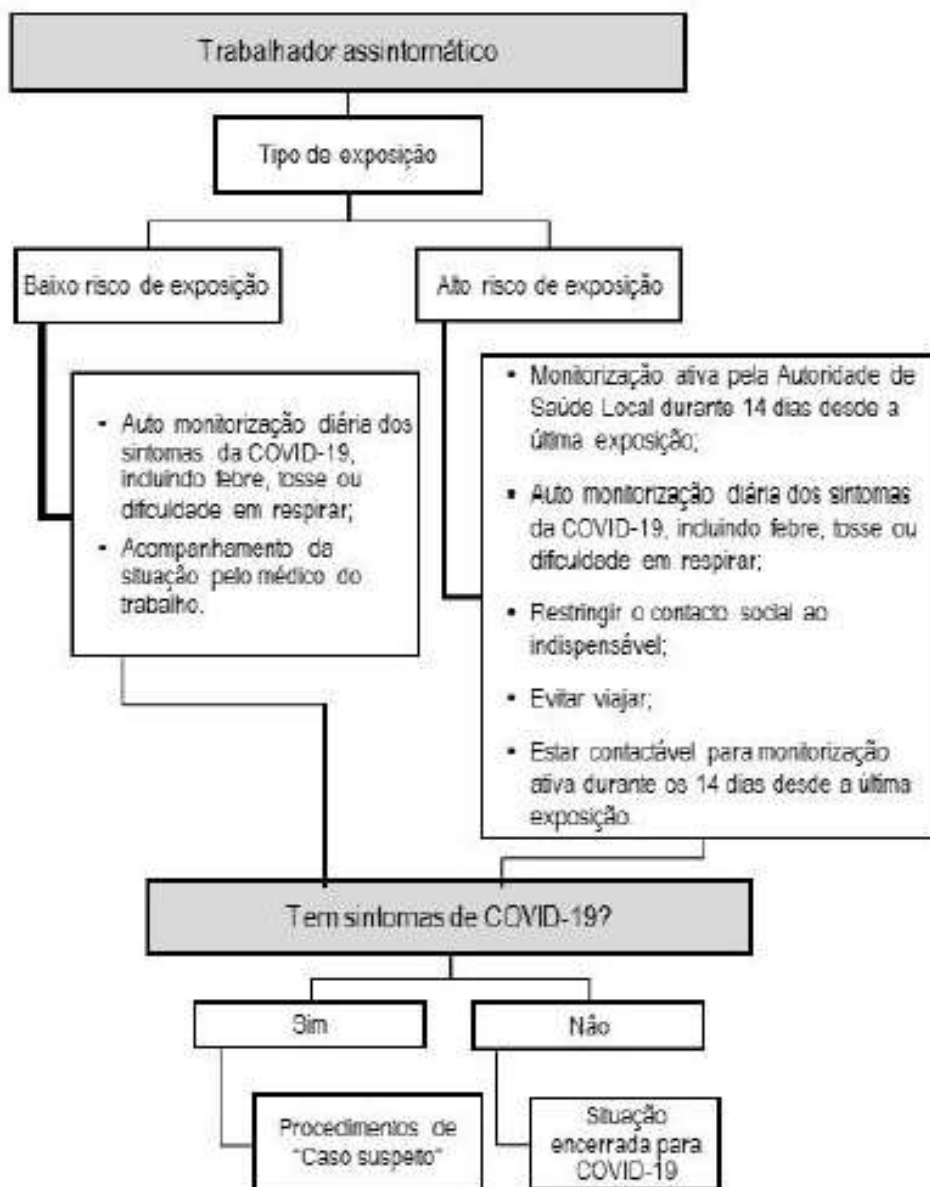
Anexo I

Fluxograma de situação de Trabalhador com sintomas de COVID-19 numa empresa



Anexo II

Fluxograma de monitorização dos contactos próximos (trabalhadores assintomáticos) de um Caso confirmado de COVID-19 (trabalhador)





Anexo 7 – Declaração de Compromisso

(de acordo com o ponto 5 do Plano de Contingência da Clara Penha – Casa dos Sabores)

..... (nome, número de identificação fiscal e morada), na qualidade de representante legal de (entidade, número de identificação fiscal e sede), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do Plano de Contingência da Clara Penha – Casa dos Sabores, declara sob compromisso de honra, que a sua representada se obriga a cumprir com o disposto no mesmo, no decorrer da utilização da Clara Penha – Casa dos Sabores, designadamente com o disposto no ponto 5 – Medidas a Aplicar na Clara Penha – Casa dos Sabores.

Data:

Assinatura:

