



Boletim Informativo dos SSAP nº 1/2016

Conteúdo desta edição

- [Beneficie dos nossos serviços](#)
 - Conheça os novos protocolos e acordos
 - Equipamentos de férias SSAP: uma solução para as suas férias
- [Boas práticas para uma alimentação segura](#)
 - Cinco formas de diminuir o desperdício alimentar em sua casa
- [Temas jurídicos](#)
 - [Regime de alimentos em caso de filhos maiores e emancipados](#)
 - [As novas diretivas europeias de Contratação Pública](#)

Editorial

Caros(as) beneficiários(as),

Nesta edição do Boletim Informativo dos Serviços Sociais da Administração Pública divulgamos os protocolos e acordos que temos vindo a celebrar, salientando aqueles que foram celebrados já no primeiro trimestre de 2016. Destacamos também os Equipamentos de férias e lazer convidando-o/a a conhecer e desfrutar da nossa oferta. Em 2015 foram disponibilizados mais quatro apartamentos de utilização temporária em Lisboa bem como três quartos duplos e duas camaratas na Pousada de Évora.

Dá-se ainda continuidade às rubricas "Boas práticas para uma alimentação segura" e "Temas Jurídicos" que entendemos possam ser do seu interesse.

Humberto Meirinhos

Presidente dos SSAP

Beneficie dos nossos serviços

Conheça os serviços que temos para si.

O nosso desafio é ajudar a aumentar e melhorar as condições de vida e bem-estar dos nossos beneficiários e respetiva família!



Procuramos contribuir para o desenvolvimento de respostas mais eficazes e eficientes face aos desafios sociais atuais e emergentes, apoiando os nossos beneficiários, nomeadamente, através de apoios económicos e sociais, na gestão dos tempos livres e no acesso a bens e serviços a preços vantajosos.

A nossa área de atuação é abrangente, descubra os nossos serviços, clicando em cada uma das pétalas!

Novos protocolos e acordos

Os SSAP (Serviços Sociais da Administração Pública) têm vindo a celebrar protocolos e acordos com entidades públicas e privadas com a finalidade de garantir aos seus beneficiários, o acesso a bens e serviços

em condições economicamente mais vantajosas. Subjacente a esta iniciativa está a preocupação de estendermos a oferta a locais onde esta é escassa e onde o número de beneficiários existentes assim o justifique. No final de 2015, os SSAP disponibilizavam 884 protocolos/acordos distribuídos pelas áreas de apoio à educação, terceira idade, saúde, restauração e entidades comerciais.

Consulte [aqui](#) toda a oferta que temos para si.

Aproveitamos esta oportunidade para lhe dar a conhecer os protocolos/acordos celebrados já em 2016, no 1.º trimestre, para que se mantenha atualizado/a.

Apoio à Educação - Creche e Jardim de Infância: ([consultar](#))

- Externato Pim Pam Pum - Lisboa
- Geração de Piratas – Unipessoal Lda - Cascais

Apoio à Terceira idade:

- [Lar da Aroeira](#)
- [Sem Idade - Apoio Domiciliário - Lisboa](#)
- [Dar+ - Apoio Domiciliário - Lisboa](#)
- [Puro Cuidado - Apoio Domiciliário - Lisboa](#)

Saúde: ([consultar](#))

- BRD - Importação e Exportação Unipessoal, Lda. – Porto Salvo
 - Produtos ortopédicos/Ajudas técnicas
- Clínica Antunes Conde – Guarda
 - Medicina dentária/Estomatologia
- Clínica Médica Dentária Acúrcio Lda – Lisboa
 - Clínica Geral/Medicina Familiar; Diabetologia; Medicina Dentária/Estomatologia; Medicina Interna
- Clínica Oral+ – Lisboa
 - Medicina dentária/Estomatologia
- Clínica Real Biuti Lda. – Lisboa
 - Medicina dentária/Estomatologia; Terapia Familiar
- Dermo Relief Unipessoal Lda – Lisboa
 - Terapia Laser: Cessação Tabágica; Enxaqueca; Perda de peso; Rinite alérgica
- Fisiolar, Saúde ao Domicílio – Seixal
 - Fisioterapia; Terapia da Fala; Terapia Ocupacional
- Lightgenerations - Centro de Desenvolvimento e de Reabilitação Neuropsicológica, Lda – Mem Martins
 - Fisioterapia; Neuropsicologia; Psicologia Clínica; Terapia da Fala; Terapia Familiar; Terapia Ocupacional
- Óptica Brasil - Carlos Lopes Pereira Lda – Lisboa
-

Restauração:([consultar](#))

- Café Snack-Bar Bahia – Lamego
- Câmara Municipal de Vila Nova de Gaia

Comerciais:([consultar](#))

- Hotel Vanguarda*** - Guarda
- H2Otel**** - Unhais da Serra (Covilhã)
- Hotel Turismo da Covilhã****
- Covilhã Parque Hotel**
- Hotel Lusitânia**** - Guarda

Equipamentos de férias SSAP: uma solução para as suas férias!

Já conhece os equipamentos de férias que os SSAP têm ao seu dispor? Não perca mais tempo, faça as malas e visite-nos!

Poderá optar por uma estadia no Alentejo, na **Pousada de Évora**, integrada no centro histórico da cidade, declarado Património Mundial pela UNESCO em 1986. Esta pousada integra 11 quartos duplos, alguns deles com capacidade até 4 pessoas, 4 camaratas com 52 camas no total, cozinha, sala de refeições e uma sala de estar com televisão e acesso à Internet sem fios. A zona exterior, constituída por piscina coberta, campo polidesportivo, minigolfe, Casa da Nora (sala multiusos) e uma vasta área de jardim e pomar, confina com as muralhas da cidade.

Caso prefira mar e serra (Arrábida), tem à sua disposição as **Casas do Outão**, inseridas no Complexo Hospitalar do Hospital Ortopédico de Sant'Iago do Outão, constituídas pela Casa do Médico, Casa da Palmeira e Mansarda, dispendo de quarto duplo, sala de estar e casa de banho e ainda 5 Quartos do Faroleiro, com casa de banho privativa.



Pode também desfrutar da **Estalagem do Cruzeiro**, em Aljubarrota, vila antiquíssima inserida no concelho de Alcobaça, cujo nome se encontra ligado à célebre batalha que deu a vitória ao rei D. João I, em 14 de agosto de 1385, contra o invasor castelhano. A povoação conserva a traça antiga de natureza histórico-medieval, com prédios caracterizados pelo uso de cantaria, colunas, janelas de geometria vária, cor branca nas paredes e volumetria que não ultrapassa o primeiro andar. Esta estalagem é composta por 10 quartos duplos, 1 quarto individual, 4 camaratas com 53 camas no total, cozinha, sala de refeições e sala de estar com televisão, biblioteca e salão de jogos. Tem ainda à sua disposição um anexo ao edifício principal, constituído por 2 quartos duplos, uma camarata com duas camas e kitchenette. Na zona exterior desta estalagem pode usufruir da piscina, campo polidesportivo e de uma vasta área ajardinada.

A 11 km de S. Pedro do Sul, temos a **Casa Alice Félix**, situada na antiga freguesia de Santa Cruz da Trapa, extinta pela reorganização administrativa de 2012/2013, sendo o seu território integrado na União das Freguesias de Santa Cruz da Trapa e São Cristóvão de Lafões. A Casa Alice Félix possui 16 quartos duplos, cozinha, sala de refeições e sala de estar com televisão, sala multiusos, biblioteca e capela. Na zona exterior pode desfrutar de piscina, zona de barbecue e jardim.

Em **São Pedro do Sul**, poderá também utilizar um acolhedor **apartamento**, situado no centro da vila, perto da estância climática e banear, com nascentes de águas sulfurosas e de elevada termalidade. Este apartamento é constituído por 2 quartos duplos, sala de estar com televisão, cozinha e casa de banho.

Os SSAP possuem ainda 9 **apartamentos**, para utilização temporária, em **Lisboa**, na zona de Benfica, com 1 ou 2 quartos duplos, sala de estar com televisão, cozinha e casa de banho. Localizam-se numa zona servida por rede de transportes diversificada (comboio, carris e metro) facilitando o acesso a qualquer ponto da cidade.

Boas práticas para uma alimentação segura

Cinco formas de diminuir o desperdício alimentar em sua casa

A Assembleia da República declarou 2016 como o "Ano Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar".

Cerca de um terço dos produtos alimentares que adquirimos acabam por ser desperdiçados. Se nem sempre utiliza toda a comida que compra, está na hora de fazer uma reavaliação às suas compras no supermercado e à gestão da sua despensa. De acordo com o Projeto de Estudo e Reflexão sobre Desperdício Alimentar, publicado em 2012, todos os anos são desperdiçadas um milhão de toneladas de comida em Portugal sendo que 324 mil toneladas perdem-se em casa dos consumidores. Daí a importância em manter a sua cozinha e despensa organizadas. Fique a conhecer algumas formas de diminuir o desperdício alimentar em sua casa.

1. Reavalie as suas compras:

Muitos portugueses aproveitam as idas ao supermercado para procurar artigos que estejam em promoção. O problema é que comprar um grande volume de produtos que não vai aproveitar pode não ser um sinónimo de poupança. Se não consegue consumir a quantidade de alimentos que compra antes do prazo de validade terminar, acabará por gastar mais do que a poupar, especialmente se deitar os produtos para o lixo. Por isso mesmo, faça o planeamento das suas refeições para garantir que quando vai ao supermercado compra as quantidades indicadas.

2. Confirme os prazos de validade:

Antes de comprar qualquer alimento confirme o prazo de validade. É importante que distinga entre a data limite de consumo ("consumir até...") e o prazo mínimo de duração do produto ("consumir de preferência antes de..."). Os alimentos que apresentem um prazo de validade descrito como "consumir de preferência antes de..." podem ser consumidos com uma maior segurança mesmo depois da data. Mas isto já não acontece com os que apresentam a data limite de consumo, devendo esta ser respeitada para evitar problemas de saúde.

3. Planeie as suas refeições de acordo com os produtos que tem em casa:

Planear as suas refeições com os ingredientes que tem em casa é uma das formas de reduzir o desperdício alimentar. Deixe que seja a data da compra dos ingredientes a ditar o que come primeiro. Lembre-se que os produtos frescos devem ser comidos mais cedo e reserve uma gaveta do seu congelador para os produtos com uma vida mais longa. Ao adotar esta rotina vai ganhar uma melhor noção do que coloca no seu carrinho de compras. Outra sugestão a ter em conta é escrever numa lista todos os produtos que comprou e como pode utilizá-los nos dias seguintes.

4. Reutilize as sobras e aproveite o melhor dos alimentos:

Comprou fruta a mais e não sabe o que fazer com as peças de fruta que já amadureceram? Opte por utilizar estas peças em sumos ou para fazer doces. Além da fruta, pode também utilizar iogurte, mel e leite nos seus sumos. O mesmo princípio de aproveitamento aplica-se aos restantes alimentos. Por exemplo, se tiver sobrado algum arroz e bastante carne pode aproveitar para fazer um empadão de arroz. Já as sobras de peixe podem ser utilizadas para fazer um suflé ou uma quiche.

5. Tire partido do congelador:

Se comprou ou confecionou comida a mais lembre-se que congelar é sempre uma opção. Se notar que não vai consumir nos próximos dias aquilo que cozinhou, coloque a refeição num recipiente hermético de forma a conservar os alimentos no congelador.

Fonte: <http://saldopositivo.cgd.pt/>

Temas Jurídicos

Regime de alimentos em caso de filhos maiores e emancipados

No passado dia 01 de outubro de 2015, entrou em vigor a Lei n.º 122/2015 de 01 de setembro, que trouxe alterações profundas ao regime das pensões de alimentos a prestar aos filhos maiores e emancipados em caso de divórcio, separação judicial de pessoas e bens, declaração de nulidade ou anulação do casamento.

Até então apenas a obrigação de prestar alimentos a filhos menores estava incluída na regulação das responsabilidades parentais até aos 18 anos. Contudo também estava preconizada a obrigação de alimentos quanto a maiores emancipados com o seguinte teor:

"Se no momento em que atingir a maioridade ou for emancipado o filho não houver completado a sua formação profissional, manter-se a obrigação no que se refere o artigo anterior na medida em que seja razoável exigir aos pais o seu cumprimento pelo tempo normalmente requerido para que aquela formação se complete" (Decreto – Lei n.º 496/77 de 25 novembro foi introduzido no código Civil o artigo 1880.º).

Este artigo não consagra um caso de direito a alimentos, mas sim uma extensão da obrigação dos pais para além da maioridade dos filhos, de modo a que seja possível terminar a educação superior iniciada. Com a maioridade a obrigação de alimentos fixada por sentença extingue-se automaticamente, pelo que cabe ao filho maior ou emancipado requerer a manutenção da pensão de alimentos ou pedir uma nova, tendo de fazer prova de não ter completado ainda a sua educação/formação profissional.

As principais alterações produzidas pela Lei n.º 122/2015 de 01 de setembro vão no sentido de:

- A pensão de alimentos fixada durante a menoridade dos filhos continuar a ser devida após a maioridade, cabendo aos progenitores obrigados a iniciativa de fazer cessar a obrigação, assim como o ónus de alegar e provar as afirmações sobre os factos que integram os pressupostos desta extinção;
- A obrigação da prestação da pensão de alimentos é estendida temporalmente até aos 25 anos;
- Deixar de ser necessário que os filhos maiores ou emancipados tenham que intentar alguma ação com o intuito de solicitar a manutenção da pensão de alimentos;
- No momento em que atingirem a maioridade ou forem emancipados e os filhos não tiverem completado a sua «formação profissional» manter-se-á a obrigação de prestação de alimentos, na medida em que seja razoável exigir aos pais o seu cumprimento e pelo tempo normalmente necessário para que a formação se complete;
- Estão ainda preconizadas exceções para a cessão da pensão de alimentos, nomeadamente, nos casos em que a educação e a formação profissional já estiverem concluídas ou for livremente interrompida por parte dos filhos.

O referido normativo vai permitir aos progenitores que assumem os encargos dos filhos maiores que não podem sustentar-se a si mesmos a exigir ao outro progenitor o pagamento de uma contribuição para o sustento e educação dos mesmos. Esta pensão por decisão judicial ou acordo entre os progenitores também poderá ser entregue no todo ou em parte aos filhos maiores e emancipados.

Esta alteração legislativa assume toda a pertinência na medida em que há um número significativo de jovens a apostarem na formação superior, a durabilidade da formação é cada vez maior e os jovens alcançam cada vez mais tarde a sua independência financeira permanecendo a necessidade dos auxílios paternos. Esta situação é mais onerosa no caso das famílias monoparentais em que, geralmente, um dos progenitores continua a viver com os filhos, enquanto o outro fica vinculado a uma obrigação alimentar, nem sempre cumprida após os filhos atingirem a maioridade.

Carla Rodrigues e Rosário Miranda

As novas diretivas europeias de Contratação Pública

Como é sabido, o Parlamento Europeu e o Conselho aprovaram um pacote de diretivas europeias de contratação pública, todas elas de 26 de fevereiro de 2014, cujo prazo de transposição termina em 18 de abril do corrente ano, o que implica, necessariamente, que em Portugal, bem como nos demais países da União Europeia, existirá um novo enquadramento legal relativamente a esta matéria.

Importa referir que a Diretiva 2014/23/UE veio regular pela primeira vez a formação dos contratos de concessão, a 2014/24/UE regula os denominados sectores clássicos (aquisição e locação de bens, de serviços e de empreitadas de obras públicas) e a 2014/25/UEEU, regula os setores especiais (contratos celebrados por entidades que operam nos setores da água, da energia, dos transportes e dos serviços postais). Neste breve artigo, falarei, apenas, da Diretiva 2014/24/UE, por ser aquela com uma aplicabilidade mais transversal (doravante designada apenas por Diretiva Clássica).

Ao contrário de algumas vezes que se fazem ouvir, não estamos perante diretivas que se limitam a incorporar normas de mera cosmética. Efetivamente, em algumas das matérias existem novidades significativas, como terei oportunidade de referir, não só no vasto campo da fase da formação do contrato, mas também na execução do

mesmo, mormente no que diz respeito às modificações objetivas, à cessão da posição contratual e à subcontratação.

Direi, desde já, que relativamente a este último aspeto, o artigo 71º da Diretiva Clássica, prevê no seu nº 3, de forma inovadora, que *"Os Estados-Membros podem estipular que, a pedido do subcontratante e caso a natureza do contrato o permita, a autoridade adjudicante transfira os pagamentos devidos diretamente para o subcontratante pelos serviços, fornecimentos ou obras prestados ao operador económico a quem o contrato público foi adjudicado (o adjudicatário principal). Essas medidas podem incluir mecanismos adequados que permitam que o contratante principal se oponha a pagamentos indevidos. As disposições relativas a esse modo de pagamento devem constar da documentação relativa ao concurso."*

Um dos fios condutores das novas regras desta diretiva é a simplificação dos procedimentos de formação de contratos públicos, tornando-os mais flexíveis e céleres, com manifesto benefício, quer para as entidades públicas adjudicantes, quer para os operadores económicos, em particular as pequenas e as médias empresas (PME).

No que diz respeito a estas – que constituem 99% do tecido empresarial europeu – existe uma preocupação considerável no sentido de facilitar o acesso aos mercados públicos, passando a ser regra a adjudicação por lotes, sempre que tal for possível. Caso decidam não dividir os contratos em lotes, as entidades adjudicantes terão de justificar essa decisão.

Por outro lado, nos procedimentos em que existe uma fase de qualificação dos operadores económicos (em que o concurso limitado por prévia qualificação é o exemplo paradigmático), foram impostos limites aos requisitos de qualificação financeira que podem ser exigidos pelas entidades adjudicantes, pelo que o volume de negócios exigido para a qualificação não poderá ser superior ao dobro do valor estimado do contrato – a que o legislador português designou, no actual Código dos Contratos Públicos, por "preço base".

Vai existir um novo Documento Europeu Único de Contratação Pública (DEUCP), de formato eletrónico, reutilizável, que substituirá os actuais anexos I e V do CCP. As entidades adjudicantes terão acesso às bases de dados eletrónicas do Mercado Interno (IMI), o que lhes garante um acesso rápido a documentação fiável e atualizada.

O acesso aos procedimentos com a inclusão de uma fase de negociação é mais extenso e flexível permitindo às entidades adjudicantes a utilização deste instrumento sempre que sejam necessárias negociações com os operadores económicos.

Por outro lado, tenta-se privilegiar a inovação e a sustentabilidade. Desta forma, foi introduzido um novo procedimento denominado "parceria para a inovação", o qual deve ser adotado quando se pretende *"o desenvolvimento de produtos, serviços ou obras inovadores e a posterior aquisição dos fornecimentos, serviços ou obras daí resultantes, desde que estes correspondam aos níveis de desempenho e custos máximos previamente acordados entre as entidades adjudicantes e os participantes"*.

Quanto ao critério de adjudicação, estabelece-se de forma clara que o "Critério da proposta economicamente mais vantajosa" passa a ser o critério regra, devendo ter em conta fatores que permitam determinar uma melhor relação de custo-eficácia, tendo em conta, entre outros, aspetos sociais e ambientais, e privilegiando o designado "Custo do Ciclo de Vida", o qual inclui todos os custos ao longo do ciclo de vida de um contrato de obras, fornecimentos ou serviços. Trata-se dos custos internos (por exemplo custos com investigação e desenvolvimento, produção, transporte, consumo de energia, manutenção e eliminação em fim de vida) e dos custos relacionados com fatores ambientais (por exemplo emissão de gases com efeito de estufa, quer a poluição causada pela extração de matérias-primas usadas no produto, pelo próprio produto ou pela sua fabricação).

De realçar ainda que, como fator do critério de adjudicação, as entidades adjudicantes podem ter em consideração a qualificação e a experiência do pessoal afeto à execução do contrato, sempre que isso possa ter um impacto significativo no nível de execução do mesmo.

Com isto se pretende dizer que o critério do mais baixo preço, que é indubitavelmente o critério esmagadoramente utilizado (segundo os dados do Relatório do IMPIC sobre a contratação pública de 2103, 59,6% dos contratos tiveram como base o critério de adjudicação do "mais baixo preço"), passará a ser um critério utilizado residualmente.

Como novidade que me parece de sublinhar, encontramos a possibilidade das entidades adjudicantes excluírem um concorrente de um procedimento caso este tenha apresentado, anteriormente, deficiências significativas e persistentes durante a execução de contratos públicos, o que, na prática, constitui um corte com o paradigma atual de que a "performance" contratual não tem efeitos extracontratuais.

Muitos outros aspectos havia a salientar, mas, para já, estes são os que me apraz referir.

Ficaremos a aguardar para ver como o legislador nacional irá fazer a transposição destas diretivas.

Ficha Técnica

Direção:

Humberto Meirinhos

Coordenação e edição:

Dionísia Rosado, Margarida Paradinha e Rosário Miranda

Suporte técnico:

Centro de Informática

Colaboram neste número:

Carla Rodrigues, Cláudia Coelho, Fernando Batista,
Margarida Paradinha, Rosário Miranda

Espaço Beneficiário

Este espaço é seu!

Participe nesta categoria,
enviando o seu artigo, comentário ou
sugestão de tema que gostaria de ver
desenvolvidos para:

espaco.beneficiario@ssap.gov.pt