

ANEXO 7 – CONSTITUIÇÃO DAS REFEIÇÕES | CRECHE

CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES: COMPOSIÇÃO E CAPITAÇÕES

1. O adjudicatário obriga-se a fornecer, durante o período previsto e diariamente, 2 lanches (manhã e tarde) e 1 almoço.

2. A composição dos lanches deverá respeitar o seguinte:

2.1. 4-12 meses de idade:

- Farinha láctea (até aos 6 meses sem glúten) ou papa de fruta

2.1.1. O adjudicatário deverá disponibilizar farinhas lácteas com variedade de sabores (maçã; pêra; banana; multifrutos; sabor standard, entre outros...) e sem adição de açúcar (*menção: sem adição de açúcar*),

De acordo com a idade, as farinhas lácteas deverão ser dadas com a seguinte frequência:

- Até os 12 meses: 2-4 vezes/semana
- A partir dos 12 meses: 1-2 vezes/semana

2.1.2. As quantidades de farinha láctea deverão respeitar o seguinte:

- 4-6 meses de idade: 80g
- 6-12 meses de idade: 70g
- 12-24 meses de idade: 60g

2.1.3. As farinhas lácteas por já incluírem leite na sua composição deverão ser preparadas apenas com água. Por razões de diversidade de sabor, o adjudicatário deverá disponibilizar semanalmente o mínimo de 3 variedades (sabores distintos) de farinhas lácteas.

2.1.4. No sentido de ir ao encontro das preferências das crianças, sempre que solicitado pelo estabelecimento, o fornecimento de farinhas lácteas deverá incluir marcas distintas, até 20% do produto devido (ex: se 10 pacotes: 8 marca x, 2 marca y).

2.1.5. A papa de fruta deverá ser disponibilizada apenas ao lanche. A sua constituição deverá respeitar as seguintes especificações:

- Fruta: 100g + Bolacha (tipo Maria): 3-4 unidades + Iogurte Natural: $\frac{1}{2}$ - 1 unidade*

* A empresa deverá garantir por criança o equivalente ao intervalo médio da quantidade referenciada.

2.2. **A partir dos 12 meses de idade** os lanches deverão combinar **2 constituintes** de acordo com as seguintes alternativas:

1 iogurte **ou** 1 copo de leite (M.G.)* **ou** 1 peça de fruta

+

4 bolachas (tipo Maria, preferencialmente sem adição de açúcar) **ou** $\frac{1}{2}$ a 1(**) pão com manteiga ou creme vegetal de barrar ou queijo **ou** cereais (*flocos de aveia, trigo ou centeio*, 30g)

(*) O leite de vaca só poderá ser fornecido a partir dos 12 meses de idade, sem prejuízo do seu consumo não se efetivar por razões familiares e/ou clínicas (indicação pediátrica). Neste caso, o substituto é da responsabilidade dos encarregados de educação.

(**) A empresa deverá garantir obrigatoriamente a quantidade equivalente por criança ao intervalo médio das quantidades acima referenciadas (0,75). A distribuição deverá ser feita em função das necessidades, considerando $\frac{1}{2}$ pão até os 36 meses de idade e 1 pão a partir dos 36 meses de idade.

3. LANCHE – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. Os cereais deverão fazer parte das ementas 1 vez por semana. Poderão ser flocos de aveia, trigo ou centeio. Em situações específicas (exemplo: intolerância ao glúten) poderá ser disponibilizada farinha maizena. O fornecimento de flocos de aveia deverá ser

complementado com os seguintes alimentos: leite (200ml) ou iogurte (1 unid/criança) + fruta (50g).

3.2. O pão deverá respeitar obrigatoriamente o seguinte: pão branco (tipo “*papo seco*”) 2 dias por semana e pão tipo mistura/integral/cereais 3 dias por semana. Em função da aceitação, recomenda-se um aumento da frequência de pão integral/mistura/cereais. O pão deverá ter uma capitação média unitária de 50g.

3.3. O iogurte sólido deverá ser fornecido 2 dias por semana. Só serão admitidas as variantes natural (sem açúcar) ou aroma. Até os 3 anos de idade só é admitida a variante natural. A partir desta idade poderá ser incluído o iogurte de aroma (máximo 1 vez por semana), no entanto, recomenda-se o iogurte natural em exclusivo.

3.4. O adjudicatário obriga-se a fornecer sumo natural de fruta e/ou vegetais (1 ou mais constituintes, isolados ou combinados entre si) diariamente para os Berçários. O sumo de fruta e/ou vegetais não poderá ter adição de açúcar e deverá ser disponibilizado ao lanche. A variedade do sumo de fruta e/ou vegetais só se poderá repetir após dois dias intercalares. A dose unitária será o equivalente a 100-120ml de sumo de fruta e/ou vegetais.

3.5. O fornecimento de sumo de fruta e/ou vegetais deverá ser complementado com bolachas ou pão.

3.6. A fruta deverá ser inicialmente crua (ralada ou esmagada) ou cozida. A fruta cozida limita-se à sobremesa do almoço (faixa etária adequada). A partir dos 12 meses de idade não deverá ser disponibilizada fruta cozida ou triturada (exceção: indicação médica). A fruta deverá ser disponibilizada diariamente ao lanche.

3.7.O queijo deverá ser meio-gordo (25-45% de matéria gorda) e com teor mínimo de sal. O uso de manteiga (sem sal) ou creme vegetal de barrar limita-se a crianças com mais de 3 anos e no máximo a 1 vez por semana.

3.8.Em acréscimo aos constituintes previstos para o lanche, pontualmente e sempre que solicitado pelo estabelecimento, o adjudicatário obriga-se a fornecer chá (ervas diversas). O chá não poderá conter adição de açúcar.

3.9. Não é autorizado o fornecimento do produto “sobremesa de banana” para crianças com idade inferior a 3 anos.

4. ALMOÇO

A **composição do almoço** deverá respeitar a seguinte tipologia:

4-8 meses	• Puré (com complemento de carne*) + fruta ¹
-----------	---

A partir dos 9 meses	• Sopa + prato (alternar carne/peixe) + fruta
----------------------	---

* Limita-se às crianças que iniciam a sua introdução, deverá variar entre 10-20g.

¹ A fruta deverá variar entre maçã, banana, pêra (pêra abacate, somente na época).

5. Devem ser observados os seguintes requisitos:

CAPITAÇÕES GERAIS

- **SOPA**

SOPA	CAPITAÇÃO MÉDIA COZINHADA
CAPITAÇÃO (PARTE EDÍVEL EM CRU)	
400 a 500 ml de água	
180g de hortaliças e legumes	
31g de Batata/batata	
doce/inhame/leguminosas frescas ou	
ultracongeladas	200 a 250ml de sopa
<u>ou</u>	
9g de Arroz/massa/leguminosas secas*	
1g de azeite	

Notas: A introdução de legumes/hortaliças deverá ser gradual de acordo com as recomendações médicas. Espinafres, agrião, nabiças e beterraba devem ser incluídos após os 12 meses de idade. Introdução das leguminosas a partir dos 11 meses.

Para a confecção da sopa dos 4-8 meses deverão ser reforçadas as capitações acima indicadas. Não utilizar sal de adição até os 12 meses de idade.

- PRATO**

PRATO	CAPITAÇÃO MÉDIA PER CAPITA (COZINHADA)	
	CRECHE	JARDIM DE INFÂNCIA
carne/pescado ou ovo ou leguminosas frescas ou congeladas	40-50g carne/pescado ou 110g de leguminosas	60-70g de carne/pescado ou 130g de leguminosas
hortaliças e legumes	60	80
batata/batata doce/inhame/leguminosas frescas ou ultracongeladas ou arroz/massa ou leguminosas secas*	50g de arroz/massa/ leguminosas	65g de arroz/massa/ leguminosas
azeite		

* Outras alternativas: flocos de aveia/ cevada/ centeio/ cevadinha/ quinoa/ millet/ farinha de cereais (sopa – 9g; guarnição - 2g) ou castanha/mandioca (sopa – 20g; guarnição - 30g) ou milho doce (guarnição – 80g).

Nota: A quantidade de carne/peixe com complemento para a sopa não deverá ultrapassar 20g. Considerando a progressão crescente e gradual de idades, a capitação média por criança deverá ser ajustada considerando o intervalo médio das quantidades acima referenciadas.

ESPECÍFICAS

- HORTÍCOLAS**

HORTÍCOLAS (PRATO)	Capitação (g) (em peso bruto)	
	CRECHE	JARDIM DE INFÂNCIA
Abóbora (guarnição mista)	30	60
Aipo (inteiro/folha)	10	25
Acelga (folha)	25	50

Agrião (salada mista)	25	50
Alface/Alface frisada	20	50
Alho francês (inteiro/talo)	30	60
Beringela (guarnição)	40	80
Beterraba (salada)	50	100
Brócolos (guarnição mista)	20	45
Cebola (refogado)	10	20
Cenoura (arroz)	20	40
Pimpinela	20	50
Cogumelos	20	50
Couve branca/repolho	30	60
Couve coração	25	50
Couve galega	40	80
Couve portuguesa	30	70
Couve roxa	30	60
Couve de bruxelas	30	60
Couve flor (guarnição)	20	45
Couve lombarda	20	50
Curgete (guarnição)	30	60
Espinafres	40	100
Feijão verde	20	40
Macedónia de legumes (ultracongelada) (ervilha, feijão verde, cenoura, nabo)	20	40
Nabo	20	40
Pepino (salada)	15	30
Pimento (arroz)	10	20
Rabanete	15	30
Rúcula	20	50
Rebentos de soja	10	20
Tomate (salada)	20	30
Tomate (pelado)	15	25

Nota: Para a sopa a capitação (*per capita, pós preparação em cru*) indicada para os hortícolas acima descritos é de 180g (ambas as valências).

- GUARNIÇÕES

PRATO	Capitação (g)	
	(em peso bruto)	
	CRECHE	JARDIM DE INFÂNCIA
Arroz para:		
- guarnição base	30	30
- guarnição base + leguminosas/hortícolas	20	20
Batata para:		
- assar / cozer	60	80
- jardineira	30	60
Batata doce (cozer)	40	80
Farinha (ex: trigo, milho, mandioca)	15	20
Inhame	30	75
Mandioca	20	50
Massa alimentícia		
- guarnição base	20	20
Millet	15	15

- LEGUMINOSAS

PRATO (<i>equivalentes energéticos de cereais e derivados, tubérculos</i>)	Capitação (g)	
	(em peso bruto)	
	CRECHE	JARDIM DE INFÂNCIA
Ervilhas:		
- guarnição base	30	60
Favas:		
- guarnição base	30	60
Feijão seco:		
- guarnição base	10	20
Grão de bico seco		
- guarnição base	10	20
Lentilha seca (guarnição base)	10	20
Derivados de leguminosas:		
Soja granulada seca para:		
- guarnição base	10	20

Seitan (guarnição base)	10	20
Tofu (guarnição base)	40	110

Notas:

- Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.
- As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso de recurso a leguminosas secas, considerar metade do valor indicado. As capitações referem-se a peso bruto, previamente ao processo de demolha da leguminosa.
- O seitan, não sendo uma leguminosa, funciona do ponto de vista nutricional, como equivalente em aporte proteico.

- **CARNES / PESCADO / OVOS**

CARNES	Capitação (g)	
	(em peso bruto)	
	CRECHE	JARDIM DE INFÂNCIA
Borrego (perna/costeleta)	80	140
Cabrito (peito ou perna)	70	130
Frango (inteiro com pele)	60	120
Frango (inteiro sem pele)	50	115
Frango (bife)	60	85
Frango (perna/coxa)	60	115
Frango (peito)	60	85
Peru (bife)	60	85
Peru (perna/coxa)	60	115
Peru (peito)	40	65
Porco (costeleta)	60	110
Porco (lombo)	50	85
Vaca (lombo, rabadilha, pojadouro)	40	85
Vaca (alcatra)	40	90
Vaca (bife)	40	85
Almôndegas	30 (1 unid)	60 (2 unid. 30g)

Nota: Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

PESCADO	Capitação (g)	
	(em peso bruto)	
	CRECHE	JARDIM DE INFÂNCIA
Pescado preparado	40	50
Peixe à posta	60	95
Peixe em filete/lombo	50	85
Moluscos e cefalópodes preparados	40	50
Lulas para:		
- estufado	80	125
- arroz	30	35
Polvo para:		
- assar	80	140
- arroz	60	80
Atum em conserva	50	85
Barras de pescada	50 (1/2 a 1 barrita)	75 (1 barrita)
Bacalhau salgado seco	40	50
Bacalhau demolhado	60	95
Bacalhau migas (salgado seco)	40	40
Bacalhau migas (ucg)	30	50

Nota: Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

Ovo	Capitação (g/ml)	
	(em peso bruto)	
	CRECHE	JARDIM DE INFÂNCIA
Ovo em natureza inteiro	30g (½ ovo)	53 g (1, classe S)
Ovo pasteurizado inteiro (líquido, gema + clara)	30	56 ml

PRATO (<i>equivalentes proteicos de carnes, pescado, ovos</i>)	Capitação (g) (em peso bruto)	
	CRECHE	JARDIM DE INFÂNCIA
Ervilha		
- crua ou ultracongelada	80	130
Fava em grão:		
- crua ou ultracongelada	80	130
- seca	20	40
Feijão (ex: branco, vermelho, preto, frade)		
- Cru	80	130
- Seco	50	70
Grão de bico seco	30	40
Lentilha (seca)	30	40
Derivados de leguminosas:		
Soja (granulada seca)	30	40
Seitan	30	40
Tofu	80	120

Notas:

- Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.
- As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso de recurso a leguminosas secas, considerar metade do valor indicado. As capitações referem-se a peso bruto, previamente ao processo de demolha da leguminosa.
- O seitan, não sendo uma leguminosa, funciona do ponto de vista nutricional, como equivalente em aporte proteico.

- **CONDIMENTOS**

Ervas Aromáticas	Capitação (g) (em peso bruto)
Salsa	0,8-1,3
Coentros	0,7-1,1
Hortelã	0,8-1,3
Alecrim	0,1
Segurelha	0,1
Tomilho	0,1
Louro	0,1
Manjerona/Manjericão	0,1
Cebolinho	0,6-1,0

Orégãos	0,1
---------	-----

Especiarias	Capitação (g) (em peso bruto)
Alho	1,2-1,5
Canela	0,1
Baunilha	0,1
Pimentão doce	0,1

SAL* (SOB A FORMA DE SAL IODADO)	Capitação (g) (em peso bruto)	
	CRECHE	JARDIM DE INFÂNCIA
Sal – para conduto e guarnição	≤ 0,2	≤ 0,2
Sal – para hortícolas	-	-

* Apenas após os 12 meses de idade.

OUTROS (TEMPERO)	Capitação (g/ml) (em peso bruto)	
	CRECHE	JARDIM DE INFÂNCIA
Laranja	5	10
Limão	5	10

- FRUTA**

FRUTA	CAPITAÇÃO (em peso bruto)	
	CRECHE	JARDIM DE INFÂNCIA
Alperce	50 (1 unid)	50 (1 unid)
*Ameixa	60 (1 unid)	60 (1 unid)
Ananás/abacaxi	85 (1/2 rodela)	85 (1/2 rodela)
Banana	75	75
*Cereja	100	120
*Citridos		
1. Laranja	80	80
2. Tangerinas/mandarina		
3. Clementinas		
*Maçã; kiwi, Anona	80	80
*Morango	100	120
*Pêra	80 (1 unid)	80 (1 unid)
Pêra abacate	60	80

*Pêssego / Nectarina	80 (1 unid)	80 (1 unid)
*Uvas	100	120
Melão	90	90
Melancia	100	125
Melo	100	150
Papaia	100	150
Manga	80	110

Os frutos deverão respeitar as “Normas de Qualidade” definidas pela legislação vigente bem como obedecer às diversas disposições da Categoria II, para os frutos assinalados com *.

6. CONSTITUIÇÃO DOS ALMOÇOS

6.1. Refeição com proteína animal: a carne deverá ser introduzida a partir dos 5 meses, preferencialmente magra (borrego, frango, peru). A carne de porco só deverá ser incluída após os 12 meses. Aos 9 meses poderá introduzir o peixe e a gema de ovo.

6.2. A introdução de alimentos deverá ser sempre feita de acordo com recomendação médica. Nestes termos, e salvo indicação contrária, após os 12 meses de idade poderão ser incluídos os seguintes alimentos: clara de ovo; leite de vaca; citrinos (laranja...); frutos silvestres (morangos...). Moluscos (lulas, polvo...) e alguns peixes (designadamente atum, cavala) não deverão ser introduzidos antes dos 24 meses.

6.3. Poderá ser disponibilizado cerca de 20g de pão ao almoço (por criança), apenas para as crianças que estejam a iniciar a aprendizagem autónoma do “ato de comer”. Nestas situações, o pão poderá constituir um auxiliar para colocar os alimentos em paralelo com a introdução gradual dos diversos utensílios (colher, garfo e faca). A inclusão deste complemento ficará ao critério do estabelecimento. O adjudicatário não poderá alterar o preço unitário da refeição em função deste fornecimento.

6.4. É importante incentivar gradualmente a introdução de alimentos com aspeto, consistência e textura sólida. Assim, a partir dos 12 meses deverão ser respeitadas as seguintes especificações:

- 6.4.1. A sopa deverá incluir, preferencialmente, um ou mais ingredientes não triturados. É admissível a introdução gradual da sopa com ingredientes inteiros. Nesse sentido, a empresa em parceria com a Direção do Estabelecimento, deverá articular a frequência/tipo e número de ingredientes que considere mais viável.
- 6.4.2. Carnes ou peixes, picados ou desfiados, no máximo 3 vezes por semana até os 3 anos de idade. A partir dos 3 anos só é permitido 1 vez por semana. Ovo limita-se a 2 vezes por mês.
- 6.4.3. Para crianças até os 3 anos de idade, nos dias em que a preparação não inclui picados ou desfiados, deverão ser preparados cozidos ou estufados o que irá facilitar a mastigação e ingestão.
- 6.4.4. As leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, lentilhas) devem constar das sopas e pratos principais 2 e 1 dia por semana, respetivamente. No prato recomenda-se, por exemplo, como acompanhamento “arroz ou massa ou batata” os quais poderão facilitar a introdução e aceitação de um novo alimento e cobrir as necessidades nutricionais na eventualidade de total recusa.
- 6.4.5. A presença de leguminosas no prato é fundamental (mesmo se existir recusa no início). Gradualmente a criança habituar-se-á à cor, forma e aspeto, fatores essenciais para que venham a constituir um grupo de alimentos naturalmente presente no dia-a-dia alimentar.
- 6.4.6. O plano de ementas mensal terá que incluir as seguintes variedades de feijão: branco; catarino; encarnado; manteiga; preto e frade. Lentilhas (sopa ou prato), favas, grão e cevadinha (ou trigo) deverão fazer parte da constituição das ementas no mínimo 1 vez por mês.

6.5. SOPA

6.5.1. As sopas não poderão ter carne/peixe/ovo (exceção: fase de introdução de alimentos) para se integrarem como elemento comum em ambos os tipos de refeição disponibilizados (refeição com e sem proteína animal).

6.5.2. As sopas constituintes do plano mensal de ementas terão que apresentar composição distinta de alimentos. A constituição diária da sopa deverá ser, obrigatoriamente à base de legumes/hortícolas devendo incluir, no mínimo, 2 legumes frescos. O adjudicatário não deverá repetir a mesma sopa durante o mês. É permitida canja **ou** sopa de peixe (no máximo uma vez por mês) desde que respeitadas as capitações descritas. Nesta circunstância, deverá o adjudicatário proceder às adaptações necessárias (ou disponibilizar uma sopa alternativa) para a salvaguarda da ementa vegetariana.

6.5.4. Apenas é permitida a utilização do azeite como gordura de adição (a utilizar em cru).

6.5.5. O adjudicatário obriga-se a traduzir as capitações descritas para a sopa num volume *per capita* variável entre 200-250ml (mínimo), possibilitando a repetição da sopa (a quem o deseje). Este volume apenas poderá ser inferior nos casos em que exista uma indicação expressa por parte da Direção do Estabelecimento.

6.6. PRATO

REFEIÇÃO COM PROTEÍNA ANIMAL:

- **CARNE/PESCADO/OVO**

6.6.1. A frequência de carne e peixe é de 2 a 3 dias por semana, alternadamente (50%). Esta frequência só poderá ser alterada nos dias em que o ovo faça parte da constituição das ementas. Ovo limita-se a 2 vezes por mês. O tipo de peixe e carne não deverá se repetir durante a mesma semana e a variedade deverá estar de acordo com o anexo 5. O tipo de peixe/moluscos apenas poderá se repetir 2 vezes por mês.

6.6.2. As ementas poderão incluir lulas ou po 1 vez por mês alternadamente (a partir dos 25-36 meses de idade, após indicação médica). Atum limita-se a 1 vez por mês.

6.6.3. Durante a semana o adjudicatário deverá disponibilizar carne branca e vermelha ou apenas carne branca. Na distribuição mensal as carnes brancas terão que ser disponibilizadas com maior frequência que as carnes vermelhas (60% versus 40%). O tipo de carne apenas poderá se repetir 2 vezes por mês.

REFEIÇÃO VEGETARIANA:

6.6.4. O adjudicatário deverá substituir a proteína animal por equivalente em conformidade com as alternativas alimentares indicadas no anexo 5 (lista de alimentos) e as captações acima descritas.

6.6.5. Na medida do possível, a opção vegetariana deverá incluir a matéria prima da ementa do dia (sem proteína animal).

• ACOMPANHAMENTO

6.6.4. Os fornecedores de hidratos de carbono, designadamente cereais, derivados e tubérculos (exemplo: arroz, massa, batata, cuscuz...) não se poderão repetir em dias seguidos.

6.6.5. A constituição das ementas deverá incluir a batata-doce (na sopa ou prato) e o cuscuz (preparado que resulta da sêmola de cereais). O cuscuz deverá constituir um complemento alternativo à batata, massa ou arroz (incluir 1 vez por mês). A batata-doce deverá constar das ementas 2 vezes por mês. Na época em que a batata-doce se encontra a preços elevados poderá a empresa substituir por outro alimento.

6.6.6. O arroz deverá ser do tipo carolino o qual, por ser menos refinado, apresenta maior valor nutricional que o arroz agulha. O arroz carolino tem também a característica de absorver o paladar dos ingredientes ou alimentos com os quais é cozinhado, tornando-se ideal

para a confeção de pratos tipicamente portugueses. O adjudicatário poderá ainda optar pelo arroz vaporizado.

6.6.7. As ementas deverão incluir milho cozido 1 vez por mês.

6.6.8. As ementas terão que incluir obrigatória e diariamente legumes (crus ou cozidos) para além dos constituintes de determinados pratos (exemplo: “*arroz de cenoura*” ou “*macedónia de uma jardineira*”). Os legumes no prato não poderão se repetir em dias seguidos. Os legumes frescos deverão constar da composição do prato, no mínimo, 2x/semana.

- **6.7. SOBREMESA**

6.7.1. A fruta que constitui diariamente a sobremesa do almoço não deverá se repetir durante a mesma semana. Nos dias em que é disponibilizada fruta ao lanche, esta terá que ser de variedade distinta da constituinte do almoço. A fruta deverá ser variada e da época (de acordo com o anexo 5). O adjudicatário obriga-se a fornecer, no mínimo, 4 variedades de fruta na semana.

6.7.2. Não são permitidas sobremesas doces.

6.8. BEBIDA

6.8.1. Água é a única bebida permitida. O adjudicatário deverá promover o seu consumo disponibilizando ao almoço e respetivos lanches.

6.9. CAPITAÇÕES

6.9.1. Desde que acordado com a Direção da Escola e sem prejuízo das quantidades definidas em caderno de encargos, as capitações a colocar nos pratos devem ser dimensionadas a fim de evitar o desperdício, abrindo-se em complemento, para todas e quaisquer crianças e alunos, a possibilidade de repetição da sopa (ou do prato se a sopa tiver sido normalmente consumida).

6.9.2. Em caso de não acordo com a Direção da Escola sobre o procedimento acima indicado, as capitações serão as definidas em caderno de encargos.

6.9.3. Sempre que seja solicitada a repetição da refeição, esta deverá ser feita inicialmente com o reforço da dose de sopa. Se tal for insuficiente, salvaguarda-se a possibilidade de repetição do prato cujas quantidades deverão ser adaptadas em função da disponibilidade existente (não implica todos os constituintes) e as necessidades alimentares das crianças. Sempre que solicitado, a empresa deverá assegurar a repetição da fruta.

6.9.4. Sempre que solicitado (casos em que a criança quer repetir), o adjudicatário deverá assegurar o reforço das quantidades descritas garantindo, deste modo e em qualquer circunstância, a satisfação das necessidades alimentares das crianças.