

## CUBIERTOS MESA

### CUCHARA

#### DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento liquido Cuchara para el uso en el servicio de alimentación



#### IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La cuchara debe estar fabricada en Acero Inoxidable en su totalidad como una sola pieza  
El largo de la cuchara puede estar entre los 16 cm y los 18 cm  
La cuchara debe ser de terminado en su punta redondo y de superficie lisa  
No debe presentar filos o borde.  
La cuchara debe ser liviana  
La cuchara al aplicar la fuerza de un adulto en el momento de su uso no se debe doblar o partir.  
El espesor minimo de la Cuchara debe ser de 2 mm  
Debe ser 100% nueva no remanufacturada.

### TENEDOR

#### DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento solido Tenedor para el uso en el servicio de alimentación



#### IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

La tenedor debe estar fabricado en Acero Inoxidable en su totalidad como una sola pieza  
El largo del Tenedor puede estar entre los 16 cm y los 18 cm  
El tenedor debe ser de terminado en su punta redondo y de superficie lisa  
No debe presentar filos o borde en el mango. Solo deben tener filos las puntas del trinche.  
Tenedor debe ser liviano  
El Tenedor al aplicar la fuerza de un adulto en el momento de su uso no se debe doblar o partir.  
El espesor minimo del tenedor debe ser de 2,5 mm  
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

### CUCHILLO

#### DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento solido Cuchillo para el uso en el servicio de alimentación



#### IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

El Cuchillo debe estar fabricado en Acero Inoxidable en su totalidad como una sola pieza  
El largo del Cuchillo puede estar entre los 16 cm y los 18 cm  
El Cuchillo debe ser de terminado en su punta redondo y de superficie lisa  
No debe presentar filos o borde en el mango. Solo deben tener filos el lado cortante del elemento.  
El Cuchillo debe ser liviano  
El Cuchillo al aplicar la fuerza de un adulto en el momento de su uso no se debe doblar o partir.  
El espesor minimo del Cuchillo debe ser de 3 mm  
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

## PLATOS MESA

### PLATO HONDO

#### DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento líquido para el uso en el servicio de alimentación



#### IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Profundidad del plato entre 2.5 cm y 3cm. Tamaño entre 20 y 25cm  
Resistente a cambios de temperatura  
Para uso en microondas, hornos y lavaplatos  
No debe presentar filos o borde.  
Debe ser resistente al lavado y desportillado  
El plato debe estar fabricado en Melamina  
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.  
El espesor mínimo del plato debe ser de 3 mm

### PLATO PANDO GRANDE

#### DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento solido para el uso en el servicio de alimentación



#### IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Profundidad del plato entre 1 cm y 1,5 cm. Tamaño entre 18 y 25cm  
Resistente a cambios de temperatura  
Para uso en microondas, hornos y lavaplatos  
No debe presentar filos o borde.  
Debe ser resistente al lavado y desportillado  
El plato debe estar fabricado en Melamina  
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

### PLATO PANDO PEQUEÑO

#### DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento solido para el uso en el servicio de alimentación



#### IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Profundidad del plato entre 1 cm y 1,5 cm. Tamaño entre 12 -16 cm  
Resistente a cambios de temperatura  
Para uso en microondas, hornos y lavaplatos  
No debe presentar filos o borde.  
Debe ser resistente al lavado y desportillado  
El plato debe estar fabricado en Melamina  
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

## POCILLO - VASO

### POCILLO

#### DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento liquido caliente para el uso en el servicio de alimentación



#### 4 IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Profundidad del vaso entre 6 cm y 8 cm. Diametro entre 7 y 9 cm  
Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulacion.  
Resistente a cambios de temperatura  
Para uso en microondas, hornos y lavaplatos  
No debe presentar filos o borde.  
Debe ser resistente al lavado y desportillado  
El pocillo debe estar fabricado en Melamina  
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.  
El espesor minimo del plato debe ser de 3 mm

### VASO

#### DESCRIPCIÓN Y USO

Elemento Necesario para tomar el alimento liquido frio para el uso en el servicio de alimentación



#### 4 IMAGEN DE REFERENCIA

#### REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Profundidad del vaso entre 10 cm y 14 cm. Diametro entre 6 y 9 cm  
Resistente a cambios de temperatura  
No debe presentar filos o borde.  
Debe ser resistente al lavado y desportillado  
El vaso debe estar fabricado en Melamina  
Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

## **BANDEJAS DE SERVICIO**

### **BANDEJA PEQUEÑA**

#### **DESCRIPCIÓN Y USO**

Elemento Necesario para transportar los alimentos a la mesa de comedor



#### **4 IMAGEN DE REFERENCIA**

#### **REQUERIMIENTOS TÉCNICOS**

Ancho 200 - 300 mm

Profundidad 300 - 400 mm

No debe presentar filos o borde que represente riesgo en el uso

Debe ser resistente al lavado y desportillado

Debe estar fabricada en Polipropileno Copolimero o Polietileno de Alta densidad

Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.

El espesor mínimo de la bandeja debe ser de 3 mm