



NOTIS TAWARAN SEBUTHARGA

IKMa/BIL.05/2023

(1)

**PEROLEHAN PERKHIDMATAN MENYEDIAKAN DAN
MEMBEKALKAN MAKANAN BERMASAK ISLAM
UNTUK TEMPOH 1+1 TAHUN DI KAMPUS UTAMA
INSTITUT KOPERASI MALAYSIA (IKMa), 103 JALAN
TEMPLER, 46700 PETALING JAYA, SELANGOR
DARUL EHSAN**

NOTIS TAWARAN SEBUT HARGA : IKMa/BIL.05/2023



**INSTITUT KOPERASI MALAYSIA (IKMa)
AGENCI DI BAWAH KEMENTERIAN PEMBANGUNAN
USAHAWAN DAN KOPERASI
(KUSKOP)**

KENYATAAN TAWARAN SEBUT HARGA

Tawaran adalah dipelawa kepada kontraktor-kontraktor Taraf Bumiputera yang berdaftar Kementerian Kewangan Malaysia (MOF) bagi menyertai sebut harga berikut:

NOMBOR SEBUTHARGA	PERKARA	KOD BIDANG	TARIKH BUKA/TUTUP	LAWATAN TAPAK
IKMa/BIL.05/ 2023	PEROLEHAN PERKHIDMATAN MENYEDIAKAN DAN MEMBEKALKAN MAKANAN BERMASAK ISLAM UNTUK TEMPOH 1+1 TAHUN DI KAMPUS UTAMA INSTITUT KOPERASI MALAYSIA (IKMa), 103 JALAN TEMPLER,46700 PETALING JAYA,SELANGOR DARUL EHSAN	KOD BIDANG BERDAFTAR DENGAN MOF: 040103 MAKANAN,MINUMAN DAN BAHAN MENTAH (Makanan,Minuman dan Bahan Mentah Kering/Basah-Makanan Bermasak (ISLAM) SIJIL BERTARAF BUMIPUTERA	BUKA SEBUTHARGA: 23 MAC 2023 (KHAMIS) TUTUP SEBUTHARGA: 11 APRIL 2023 (SELASA)	TARIKH: 28 MAC 2023 (SELASA) MASA: 10.00 PAGI TEMPAT: LOBI BLOK B,IKMa *Kehadiran adalah WAJIB

NOTIS TAWARAN SEBUT HARGA : IKMa/BIL.05/2023

Borang sebutharga boleh dimuat turun melalui laman web www.ikma.edu.my mulai 23 MAC 2023 (KHAMIS) dengan mengemukakan.

DOKUMEN YANG PERLU DILAMPIRKAN BERSAMA BORANG SEBUTHARGA.

1. Sijil Asal Pendaftaran Kod Bidang berkenaan dari Kementerian Kewangan Malaysia (MOF) **040103- MAKANAN, MINUMAN DAN BAHAN MENTAH (Makanan, Minuman Dan Bahan Mentah Kering/Basah-Makanan Bermasak (ISLAM))**.
2. Salinan Sijil Pendaftaran/Lesen Akuan Pendaftaran Bumiputera yang dikeluarkan oleh Kementerian Kewangan Malaysia (MOF) yang masih dalam tempoh sah.
3. Salinan Profail Syarikat berserta pengalaman syarikat perolehan tersebut dan SSM.
4. Salinan WAJIB Sijil Halal dalam tempoh sah daripada Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM).
5. Salinan WAJIB Sijil Suntikan Typhoid.
6. Salinan BeSS (Kelebihan) jika ada.
7. Pembekal yang menyertai sebut harga ini hendaklah mengisi surat akuan pembida seperti **(Lampiran F)** dan perlu diserahkan bersama borang sebut harga.
8. Salinan penyata bank bagi 3 bulan yang terakhir yang **dicop sebagai pengesahan** oleh pihak bank sahaja.

TARIKH TUTUP TAWARAN ADALAH PADA 11 APRIL 2023 (SELASA) SEBELUM JAM 12.00 TENGAHARI

Dokumen Sebut Harga yang lengkap perlu dimasukkan ke dalam PETI SEBUTHARGA, KAUNTER KEWANGAN BLOK A, TINGKAT 1, INSTITUT KOPERASI MALAYSIA, 103 JALAN TEMPLER, 46700 PETALING JAYA, SELANGOR DARUL EHSAN. Sebarang pertanyaan dan temu janji sila hubungi PUAN NORZAIDAH BINTI MUHAMMAD di talian 03-79649126.

(2)

LAMPIRAN Q

**LAMPIRAN Q
(ARAHAN PERBENDAHARAAN 170)**

Bila menjawab, sila nyatakan
nombor ini

No. Sebut Harga **IKMa/BIL.05/2023**

**KERAJAAN MALAYSIA
NEGERI SELANGOR DARUL EHSAN**

SEBUT HARGA UNTUK BEKALAN/PERKHIDMATAN

Dokumen ini hendaklah disifatkan menjadi dan dibaca dan ditaksirkan sebagai sebahagian daripada Perjanjian Sebut Harga.

Kepada (Nama Syarikat):

.....

No. Telefon:

No. Pendaftaran dengan Kementerian Kewangan :

Kod bidang pendaftaran yang relevan dengan
pembelian ini (diisi oleh syarikat):

BERDAFTAR MOF:040103,TARAF BUMIPUTERA

Pelawaan sebut harga dikeluarkan oleh
Kementerian/Jabatan (Alamat Lengkap)

INSTITUT KOPERASI MALAYSIA

103, JALAN TEMPLER,

46700 PETALING JAYA,

SELANGOR DARUL EHSAN.

TEL: 03-7964 9000 FAKS: 03-7957 0434

No. telefon: **03-79649000**

Tarikh: **23 MAC 2023 (KHAMIS)**

1. Sila beri sebut harga untuk bekalan/perkhidmatan yang disenaraikan di bawah tertakluk kepada syarat-syarat yang ditetapkan:

1.1 Syarat penyerahan/penyempurnaan berdasarkan.....

1.2 Tarikh penyerahan/penyempurnaan dikehendaki (diisi oleh syarikat)

.....

1.3 Arahan pengiriman **DOKUMEN SERAHAN TANGAN**

1.4 Sebut harga hendaklah dimasukkan ke dalam suatu sampul berlakri dan bertanda nombor sebut harga **IKMa/BIL.05/2023**

1.5 Sebut harga hendaklah dimasukkan ke dalam peti tawaran yang berkenaan di alamat di atas tidak lewat pada jam 12 tengah hari **11 hb 4/2023 (SELASA)**

1.6 Tempoh sah laku sebut harga hendaklah **90** hari selepas tarikh tutup.

Tarikh: **23 MAC 2023 (KHAMIS)**

Tandatangan:  **SHAMSURI BIN SALLEH**

Nama Pegawai: **Pengarah Kewangan Dan Pembangunan**
INSTITUT KOPERASI MALAYSIA

Jawatan: **103, Jalan Templer, 46700 Petaling Jaya,**
Selangor Darul Ehsan.

Tel: 03-7964 9176 Fax: 03-7957 0434

Bil.	Perihal bekalan/perkhidmatan dan Syarat-syarat Khas	Unit Ukuran	Kuantiti/ Kekerapan	Kadar (RM)	Harga (RM)
Untuk diisi oleh Kementerian/Jabatan				Untuk diisi oleh Penyebut Harga	
IKMa/BIL. 05 2023	PEROLEHAN PERKHIDMATAN MENYEDIAKAN DAN MEMBEKALKAN MAKANAN BERMASAK ISLAM UNTUK TEMPOH 1+1 TAHUN DI KAMPUS UTAMA INSTITUT KOPERASI MALAYSIA (IKMa), 103 JALAN TEMPLER, 46700 PETALING JAYA, SELANGOR DARUL EHSAN Tarikh penyerahan/ penyempurnaan ditawarkan (sila nyatakan tempoh) *Sila sertakan sesalinan Sijil Pendaftaran dengan Kementerian Kewangan.				
				JUMLAH	

- (i) Harga yang ditawarkan adalah harga bersih; dan
 (ii) Tarikh penyerahan/penyempurnaan ialah
 (Sila nyatakan tempoh)

Saya/Kami dengan ini menawarkan untuk membekalkan bekalan/perkhidmatan di atas dengan harga dan syarat-syarat yang dinyatakan di atas tertakluk kepada syarat-syarat di atas dan di belakang ini.

Tandatangan
 Penyebut Harga:
 Nama dan K/P:
 Alamat Syarikat:
 Tarikh:

Mustahak – Lihat Syarat-syarat Am Di Belakang

SYARAT-SYARAT AM

Tertakluk kepada apa-apa syarat khas yang ditetapkan di tempat lain dalam pelawaan ini, syarat-syarat am yang berikut hendaklah dipakai, melainkan setakat mana syarat-syarat am itu ditolak atau diubah dengan khususnya oleh penyebut harga.

1. KEADAAN BARANG

Semua barang yang dibekalkan hendaklah tulen, baru dan belum digunakan.

2. HARGA

Harga yang ditawarkan hendaklah harga bersih termasuk semua diskaun dan kos tambahan yang berkaitan.

3. SEBUT HARGA SEBAHAGIAN

Sebut harga boleh ditawarkan bagi semua bilangan item atau sebahagian bilangan item.

4. BARANG SETARA

Sebut harga boleh ditawarkan bagi barang setara yang sesuai dengan syarat butir-butir penuh diberi.

5. PERSETUJUAAN

- (i) Kerajaan tidak terikat untuk setuju terima sebut harga yang terendah atau mana-mana sebut harga; dan
- (ii) Setiap butiran akan ditimbang sebagai satu sebut harga yang berasingan.

6. PEMERIKSAAN

- (i) Kerajaan sentiasa berhak melantik seseorang pegawai untuk memeriksa dan menguji bekalan itu semasa tempoh pembuatan atau pada bila-bila masa lain sebelum penyerahan bekalan tersebut; dan
- (ii) Penyebut harga hendaklah memberi kemudahan pemeriksaan atau pengujian apabila dikehendaki.

7. PERAKUAN MENYATAKAN SPESIFIKASI TELAH DIPATUHI

Penyebut harga dikehendaki memperakui bahawa bekalan/perkhidmatan yang dibekalkan oleh mereka adalah mengikut spesifikasi atau piawai (jika ada) yang dinyatakan di dalam pelawaan ini.

8. PENOLAKAN

- (i) Barang yang rendah mutunya atau yang berlainan daripada bekalan yang telah dipersetujui sebut harganya boleh ditolak;
- (ii) Apabila diminta, penyebut harga hendaklah menyebabkan barang yang ditolak itu dipindahkan atas tanggungan dan perbelanjaannya sendiri, dan ia hendaklah membayar balik kepada Kerajaan segala perbelanjaan yang telah dilakukan mengenai bekalan yang ditolak itu; dan
- (iii) Fasal-kecil (i) dan (ii) di atas ini tidaklah memudaratkan apa-apa hak Kerajaan untuk mendapatkan ganti rugi kerana kegagalan memenuhi obligasi kontrak.

9. PENGIKLANAN

Tiada apa-apa iklan mengenai persetujuan terhadap mana-mana sebut harga boleh disiarkan dalam mana-mana akhbar, majalah, atau lain-lain saluran iklan tanpa kelulusan Ketua Setiausaha Perbendaharaan atau Pegawai Kewangan Negeri terlebih dahulu.

10. TAFSIRAN

Sebut harga ini dan apa-apa kontrak yang timbul daripadanya hendaklah diertikan mengikut dan dikawal oleh undang-undang Malaysia, dan penyebut harga bersetuju tertakluk hanya kepada bidang kuasa Mahkamah Malaysia sahaja dalam apa-apa pertikaian atau perselisihan jua pun yang mungkin timbul mengenai sebut harga ini atau apa-apa kontrak yang timbul daripadanya.

11. INSURANS

Tiada apa-apa insurans atas barang dalam perjalanan daripada negeri pembekal atau dalam Malaysia dikehendaki dimasukkan ke dalam sebut harga.

BARANG-BARANG EX-STOK ATAU BARANG-BARANG KELUARAN MALAYSIA

12. CUKAI

Harga yang ditawarkan adalah diertikan sebagai termasuk cukai jika berkenaan.

13. PEMBUNGKUSAN

- (i) Harga yang ditawarkan adalah diertikan sebagai termasuk belanja bungkusan dan belanja pembungkusan; dan
- (ii) Apa-apa kerugian atau kerosakan akibat bungkusan atau pembungkusan yang tidak mencukupi atau yang cacat, hendaklah diganti oleh penjual.

14. PENGENALAN

Nama pembuat, jenama, nombor perniagaan atau nombor katalog dan negeri tempat asal barang itu, jika berkenaan, hendaklah ditunjukkan.

BARANG DIPESAN DARI LUAR MALAYSIA

15. CUKAI

Harga tawaran hendaklah diertikan sebagai termasuk semua cukai dan unsur-unsur cukai adalah dikehendaki ditunjukkan berasingan.

16. MATA WANG

Sebut harga hendaklah dinyatakan dalam Ringgit Malaysia (RM).

17. PEMBUNGKUSAN

- (i) Barang hendaklah dibungkus dengan sesuai untuk dieksport ke Malaysia melainkan jika mengikut norma perdagangan bekalan itu dieksport dengan tidak membungkus;
- (ii) Harga yang ditawarkan adalah diertikan sebagai termasuk belanja bungkusan dan belanja pembungkusan; dan
- (iii) Apa-apa kerugian atau kerosakan akibat bungkusan atau pembungkusan yang tidak mencukupi atau cacat hendaklah diganti oleh penyebut harga.

(3)

**SURAT AKUAN PEMBIDA
-LAMPIRAN F-**

SURAT AKUAN PEMBIDA

PEROLEHAN PERKHIDMATAN MENYEDIAKAN DAN MEMBEKALKAN
MAKANAN BERMASAK ISLAM UNTUK TEMPOH 1+1 TAHUN DI KAMPUS
UTAMA INSTITUT KOPERASI MALAYSIA (IKMa), 103 JALAN TEMPLER, 46700
PETALING JAYA, SELANGOR DARUL EHSAN

SEBUT HARGA: IKMa/BIL.05/2023

Saya, (Nama Wakil Syarikat) No. Kad
Pengenal..... mewakili.....
(Nama Syarikat) nombor pendaftaran.....
(MOF/PKK/CIDB/ROS/ROC/ROB) dengan ini mengisytiharkan bahawa saya atau
mana-mana orang mewakili syarikat ini:

- i. tidak akan menawarkan, menjanjikan atau memberikan apa-apa suapan kepada mana-mana orang dalam mana-mana Kementerian/Agensi atau mana-mana orang lain, sebagai suapan untuk dipilih dalam mana-mana perolehan; dan
- ii. tidak akan melakukan atau terlibat dengan tipuan bida dalam mana-mana perolehan.

Bersama ini dilampirkan Surat Perwakilan Kuasa bagi saya mewakili syarikat seperti tercatat di atas untuk membuat pengisytiharan ini.

2. Sekiranya saya, atau mana-mana individu yang mewakili syarikat ini didapati terlibat dalam pakatan tipuan bida dengan syarikat lain berkenaan perolehan di atas atau menawarkan, menjanjikan atau memberikan apa-apa suapan kepada mana-mana orang dalam **Institut Koperasi Malaysia (IKMa)** (Nama Kementerian/Agensi) atau mana-mana orang lain sebagai dorongan untuk dipilih dalam perolehan seperti di atas, maka saya sebagai wakil syarikat bersetuju tindakan-tindakan berikut boleh diambil:

- 2.1 Hilang kelayakan untuk dinilai dan dilantik bagi perolehan di atas; dan
- 2.2 Lain-lain tindakan undang-undang/tatatertib mengikut undang-undang/peraturan perolehan kerajaan yang berkuat-kuasa.

3. Saya sesungguhnya faham bahawa-

- 3.1 saya atau mana-mana orang yang berkaitan dengan syarikat boleh didakwa bagi kesalahan* di bawah Akta Suruhanjaya Pencegahan Rasuah Malaysia 2009 [Akta 694] dan Kanun Keseksaan [Akta 574] serta boleh dihukum di bawah undang-undang masing-masing atas kegagalan saya atau mana-mana orang yang mewakili syarikat ini untuk mematuhi perkara (i) dalam surat akuan ini; atau

- 3.2 tindakan boleh dikenakan ke atas syarikat di bawah Akta Persaingan 2010 [Akta 712] atas kegagalan saya atau mana-mana orang yang mewakili syarikat ini untuk memenuhi perkara (ii) dalam surat akuan ini. Sekiranya syarikat didapati melanggar peruntukan seksyen 4(2)(d) Akta 712, syarikat boleh didenda tidak melebihi sepuluh peratus (10%) daripada pusing ganti (*turn over*) seluruh dunia sepanjang tempoh suatu pelanggaran itu berlaku.
4. Sekiranya terdapat mana-mana orang cuba memperolehi atau meminta apa-apa suapan daripada saya atau mana-mana orang yang berkaitan dengan syarikat ini sebagai dorongan untuk dipilih dalam perolehan seperti di atas, maka saya berjanji akan dengan segera melaporkan perbuatan tersebut kepada pejabat Suruhanjaya Pencegahan Rasuah Malaysia (SPRM) atau balai polis yang berhampiran. Saya sedar bahawa kegagalan saya berbuat demikian adalah merupakan suatu kesalahan di bawah seksyen 25 (1) Akta Suruhanjaya Pencegahan Rasuah Malaysia 2009 [Akta 694] dan boleh dihukum di bawah seksyen 25 (2) akta yang sama, apabila disabitkan boleh didenda tidak melebihi RM10,000 atau penjara selama tempoh tidak melebihi sepuluh tahun atau kedua-duanya.
5. Saya sesungguhnya falam bahawa syarikat melakukann kesalahan jika seseorang yang bersekutu dengan syarikat**memberikan,menjnjikan atau menawarkan suapa untuk memperolehi atau mengekalkan perniagaan atau feadah dalam menjalankan perniagaan di bawah Seksyen 17A, Akta Suruhanjaya Pencegahan Rasuah Malaysia 2009 [Akta 694], apabila disabitkan kesalahan boleh didenda tidak kurang daripada sepuluh kali ganda jumlah atau nilai suapan, atau RM1 juta, atau dipenjarakan selama tempoh tidak melebihi dua puluh tahun atau kedua-duanya.

Yang benar,

Tandatangan :
Nama :
No.KP :
Tarikh :
Cap Syarikat :

Catatan:

- (i) *termasuk kesalahan ditetapkan dalam Jadual (Perenggan 3 (a), takrif “kesalahan ditetapkan”) Akta Suruhanjaya Pencegahan Rasuah Malaysia 2009 [Akta 694] yang boleh dihukum di bawah Kanun Keseksaan [Akta 574].
- (ii) **seseorang yang bersekutu dengan syarikat merujuk kepada seksyen 17A (6) Akta Suruhanjaya Pencegahan Rasuah Malaysia 2009 [Akta 694], iaitu seseorang itu bersekutu dengan organisasi komersial jika dia seorang pengarah, pekongsi atau pekerja organisasi komersial itu atau dia ialah orang yang melaksanakan perkhidmatan untuk atau bagi pihak organisasi komersial itu.

- (iii) Surat Akuan ini hendaklah dikemukakan bersama surat perwakilan kuasa.
- (iv) Takrifan perusahaan di bawah Akta 712 merangkumi syarikat yang terlibat dengan perolehan kerajaan.

Pihak Syarikat : Penama pada sijil pendaftaran untuk menandatangani Surat ini.
Pihak Kerajaan : Pegawai yang diberi kuasa oleh Menteri di bawah seksyen 2 Akta Kontrak Kerajaan 1949 untuk menandatangani kontrak.

(4)

**SENARAI SEMAK DOKUMEN
SEBUTHARGA**

(WAJIB HANTAR DOKUMEN BERKAITAN)

**SENARAI SEMAK
(BEKALAN/PERKHIDMATAN/KERJA)**

SILA TANDAKAN BAGI ☐ / ☐ DOKUMEN-DOKUMEN YANG DISERTAKAN.

BIL.	PERKARA/DOKUMEN	UNTUK DITANDA OLEH SYARIKAT	UNTUK DITANDA OLEH JAWATANKUASA PEMBUKA SEBUTHARGA
1.	Salinan Sijil Akuan Pendaftaran Syarikat Dari Kementerian Kewangan (MOF) /Perbendaharaan Malaysia (Bekalan/Perkhidmatan)		
2.	Salinan Sijil Akuan Bumiputera Dari Kementerian Kewangan/Perbendaharaan Malaysia (Perkhidmatan)		
3.	Sijil asal pendaftaran kod bidang berkenaan dari Kementerian Kewangan Malaysia (MOF) i. 040103- MAKANAN, MINUMAN DAN BAHAN MENTAH (Makanan, Minuman dan Bahan Mentah Kering/Basah- Makanan Bermasak (ISLAM))		
4.	Salinan WAJIB Sijil Halal dalam tempoh sah daripada Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)		
5.	Salinan WAJIB Sijil Suntikan Typhoid		
6.	Salinan BeSS (Kelebihan) jika ada		
7.	Salinan SSM dari Suruhanjaya Syarikat Malaysia		

8.	Salinan Pengalaman Syarikat Berkaitan Perolehan Tersebut		
9.	Salinan Profail Syarikat		
10.	Salinan Penyata Bulanan Akaun Bank bagi (3) Bulan terakhir yang telah dicop sebagai pengesahan oleh pihak bank sahaja		
11.	Lain-Lain Sekiranya Ada		

PENGESAHAN OLEH SYARIKAT	UNTUK KEGUNAAN JABATAN
Dengan ini saya mengesahkan bahawa saya telah membaca dan memahami semua syarat-syarat dan terma yang dinyatakan di dalam dokumen sebut harga. Semua maklumat yang dikemukakan adalah benar. Tandatangan : Nama : Jawatan : Tarikh :	Jawatankuasa Pembuka Sebut harga mengesahkan penerimaan dokumen bertanda kecuali bagi perkara bil..... (jika ada) Tandatangan : Nama : Jawatan : Tarikh : Tandatangan : Nama : Jawatan : Tarikh :

(5)

**ARAHAN DAN SYARAT-SYARAT
AM**



INSTITUT KOPERASI MALAYSIA

DOKUMEN SEBUT HARGA

**PEROLEHAN PERKHIDMATAN MENYEDIAKAN DAN
MEMBEKALKAN MAKANAN BERMASAK ISLAM
UNTUK TEMPOH 1 + 1 TAHUN DI KAMPUS UTAMA
INSTITUT KOPERASI MALAYSIA (IKMa)
103, JALAN TEMPLER PETALING JAYA,
SELANGOR DARUL EHSAN**

**DISEDIAKAN OLEH:
UNIT FASILITI DAN SAJIAN
INSTITUT KOPERASI MALAYSIA,
103, JALAN TEMPLER,
46700 PETALING JAYA,
SELANGOR DARUL EHSAN**

SYARAT-SYARAT SEBUT HARGA

Perkhidmatan di dalam sebut harga ini ialah untuk **PEROLEHAN PERKHIDMATAN MENYEDIAKAN DAN MEMBEKALKAN MAKANAN BERMASAK ISLAM UNTUK TEMPOH 1 + 1 TAHUN DI KAMPUS UTAMA INSTITUT KOPERASI MALAYSIA (IKMa) 103, JALAN TEMPLER PETALING JAYA, SELANGOR DARUL EHSAN.**

Tawaran terbuka kepada Pembekal yang berdaftar :

- i. **Mempunyai Sijil Bertaraf Bumiputera (wajib)**
 - ii. **Mempunyai Sijil Berdaftar Dengan Kementerian Kewangan Malaysia (KKM) (wajib)**
 - iii. **Kod Bidang: 040103 – Makanan Bermasak (Islam) (wajib)**
 - iv. **Mempunyai Sijil suntikan typhoid (wajib)**
 - v. **Mempunyai Sijil BeSS (kelebihan)**
 - vi. **Mempunyai Sijil Halal (kelebihan)**
-
1. Sebut harga ini termasuk kerja-kerja penyediaan peralatan, tenaga kerja mahir dan mencukupi serta perkara-perkara yang berkaitan.
 2. IKMa **tidak terikat** untuk menerima sebut harga yang terendah atau sebarang sebut harga tanpa perlu memberi sebab penolakan. Keputusan IKMa adalah muktamad.
 3. Pembekal yang menyertai sebut harga ini hendaklah mengisi Surat Akuan Pembida (seperti di lampiran) dan perlu diserahkan bersama borang sebut harga.
 4. Pembekal adalah bertanggungjawab ke atas segala kerugian, kerosakan atau kecacatan yang disebabkan oleh kelalaian pihak Pembekal itu sendiri.
 5. Harga bagi semua perkara dan bidang kerja yang ditawarkan mestilah dalam Ringgit Malaysia (RM) sahaja termasuk caj SST (jika ada) dan sah laku dalam tempoh Sembilan Puluh (90) hari daripada tarikh tutup sebut harga.
 6. Pembekal **WAJIB HADIR** lawatan tapak bagi mendapatkan gambaran yang lebih jelas dan melayakkan untuk penyertaan sebut harga.
 7. Sebut harga yang telah siap diisi/ disempurnakan hendaklah dihantar ke alamat yang diberikan pada atau sebelum tarikh yang telah dinyatakan.
 8. Pembekal yang berjaya dikehendaki **menghubungi pihak IKMa terlebih dahulu** sebelum menjalankan kerja-kerja tersebut.
 9. Pihak Pembekal hendaklah menyertakan bersama salinan **Sijil KKM, Penyata Bank 3 bulan terkini** dan **Profail Syarikat** yang lengkap.

Jumlah (Ringgit Malaysia) :

.....

.....

Nama Dan Cop Pembekal :

.....

.....

.....

Tarikh Lawatan Tapak : **27 MAC 2023 (ISNIN)**

Tarikh Tutup Sebut harga : **11 APRIL 2023 (SELASA)**

Masa : **SEBELUM JAM 12.00 TENGAHARI**

Tempat : Kaunter Unit Kewangan, Blok A,
Institut Koperasi Malaysia (IKMa)
103, Jalan Templer,
46700 Petaling Jaya,
Selangor Darul Ehsan.

Sebut harga dikeluarkan oleh,
(DATU ZAHIRUDDIN BIN DATU TAMBUYONG)
Ketua Unit
Unit Fasiliti Dan Sajian
Institut Koperasi Malaysia

SYARAT-SYARAT AM PENYEBUT HARGA

Pembekal-pembekal hendaklah mematuhi sepenuhnya syarat-syarat ini apabila menyertai Sebut Harga:

1. KELAYAKAN UNTUK MEMASUKI SEBUT HARGA

- 1.1 Semua pembekal yang ingin menyertai Sebut harga **Perolehan Perkhidmatan Menyediakan dan Membekalkan Makanan Bermasak Islam Untuk Tempoh 1+1 Tahun di Kampus Utama Institut Koperasi Malaysia (IKMa) 103, Jalan Templer, Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan** berdaftar dengan **Kementerian Kewangan Malaysia** di bawah Kod Bidang **040103 (Makanan Bermasak Islam)** yang masih sah dan berkuatkuasa serta **MESTILAH** berstatus Bumiputera (aktif).
- 1.2 Pembekal hendaklah menghantar **penyata akaun bank yang disahkan bagi tiga (3) bulan terkini** berturut-turut seperti berikut –
 - (a) Salinan Penyata Akaun Bank atau *online banking statement* hendaklah **DIAKUI SAH** oleh pihak bank/ institusi kewangan berkaitan di setiap muka surat, lengkap dengan tandatangan, cop nama dan nombor kad pengenalan (*Identification number*) pegawai serta nama cawangan bank/ institusi kewangan yang mengeluarkan penyata tersebut; dan
 - (b) Pengesahan salinan penyata bank atau *online banking statement* hendaklah bercop dan bertandatangan. Dokumen yang tidak menepati kriteria di atas tidak diterima.
 - (c) Pembekal juga dikehendaki untuk menghantar muka Surat pertama penyata akaun bank yang mengandungi maklumat berkenaan pemegang akaun dan muka surat yang menunjukkan baki akhir akaun sahaja bagi setiap bulan.
- 1.3 Sekiranya pembekal mempunyai sumber kewangan lain dan/ atau kemudahan kewangan dari bank/ institusi kewangan, pembekal hendaklah menghantar sekali maklumat dan surat pengesahan daripada bank/ institusi yang berkaitan. Dokumen sokongan sumber kewangan lain dan/ atau kemudahan kewangan dari bank/ institusi kewangan hendaklah **DIAKUI SAH** oleh pihak bank/ institusi kewangan berkaitan, lengkap dengan tandatangan, cop nama dan nombor pengenalan (*Identification number*) pegawai serta nama cawangan bank/ institusi kewangan yang mengeluarkan dokumen tersebut dan dikemaskini dalam tempoh satu (1) bulan sebelum tarikh tutup Sebut Harga. Laporan sulit daripada bank/

Institusi kewangan (sekiranya ada) hendaklah dikemukakan mengikut format yang dikemukakan dan perlu dilengkapkan oleh pihak-pihak bank/ institusi kewangan berkenaan.

- 1.4 Pembekal hendaklah membaca arahan-arahan dan syarat-syarat serta menyemak kandungan dokumen tender dengan teliti sebelum membuat tawaran. Pembekal hendaklah mengemukakan semua dokumen dan maklumat kewangan yang ditetapkan dalam Senarai Semak.
- 1.5 Pembekal hendaklah mengemukakan semua salinan Penyata Akaun Bank atau *online banking statement* serta dokumen sokongan sumber kewangan lain dan/ atau kemudahan kewangan dari bank/ institusi kewangan seperti yang telah sertakan untuk semakan pihak Institut Koperasi Malaysia (IKMa) sekiranya diminta jika tawaran sebut harga ini diterima dan pembekal dilantik oleh IKMa;
- 1.6 Pihak IKMa akan mengadakan sesi taklimat dan lawatan tapak. **Pembekal Wajib Hadir sesi taklimat dan lawatan tapak tersebut bagi mendapat gambaran yang jelas dan melayakkan penyertaan Sebut Harga.**
- 1.7 Tawaran pembekal akan DITOLAK sekiranya pembekal TIDAK mematuhi mana-mana syarat daripada perkara 1.1 hingga 1.6.

2. HARGA TAWARAN

- 2.1 Harga Tawaran pembekal hendaklah di hantar masuk ke dalam peti sebut harga mengikut Borang Iklan Sebut harga. Harga-harga yang ditawarkan adalah termasuk segala kos yang terlibat semasa atau selepas tawaran serta semua kos berkaitan dengan perkhidmatan membekal makanan bermasak termasuk bahan mentah, pentadbiran, pengangkutan, peralatan, cukai semasa yang ditetapkan oleh Kerajaan dan kos luar jangka.
- 2.2 Harga yang ditawarkan dalam tawaran ini adalah tetap, harga bersih dalam Ringgit Malaysia (RM) sahaja dan tidak boleh dipinda selepas penawaran tender ini ditutup serta akan berkuat kuasa sepanjang tempoh sah laku tender. Harga yang ditawarkan oleh pembekal yang berjaya hendaklah dipatuhi sepanjang masa kontrak berkuat kuasa dan tidak boleh dibuat sebarang perubahan **KECUALI** atas persetujuan bersama oleh kedua-dua pihak pembekal dan Kerajaan. Harga yang ditawarkan haruslah mengikut mekanisme penggenapan harga yang telah ditetapkan oleh **Bank Negara Malaysia iaitu dalam dua (2) titik perpuluhan sahaja.**

- 2.3 Kerajaan tidak terikat untuk menerima mana-mana tawaran yang terendah. Walau bagaimanapun, harga yang ditawarkan oleh pembekal bukanlah nilai kontrak muktamad yang akan ditetapkan oleh IKMa sekiranya berjaya di dalam penawaran sebut harga ini.
- 2.4 Harga yang ditawarkan juga hendaklah berdasarkan menu, penentuan dan sukatan bahan-bahan makanan seperti yang telah dilampirkan di dalam iklan.

3. SPESIFIKASI

- 3.1 Spesifikasi adalah seperti di Skop Kerja Dan Spesifikasi Perkhidmatan Menyediakan Dan Membekalkan Makanan Bermasak Islam Di IKMa Kampus Utama Petaling Jaya, Selangor yang disertakan.
- 3.2 **Bahan makanan yang akan dibekalkan kepada setiap peserta kursus pada setiap sajian hendaklah berdasarkan kepada menu yang ditetapkan. Makanan hendaklah disediakan dengan menggunakan bahan-bahan bermutu dan mendapat persijilan HALAL serta tertakluk kepada AKTA MAKANAN 1983 dan peraturan-peraturan yang sedang berkuat kuasa.**
- 3.3 Kuantiti/ sukatan makanan yang perlu dibekalkan bagi setiap peserta kursus pada setiap sajian hendaklah dikira sebelum dimasak tetapi telah siap diproses untuk dimasak kecuali bagi item-item seperti nasi, susu, roti, mentega, jem/ kaya, biskut, kuih, bubur, ais krim, roti canai, pizza dan susu kacang soya kotak.
- 3.4 Penyediaan makanan kepada peserta kursus hendaklah dibuat hidangan secara buffet/ hidangan/ bungkus. Pembekal diminta untuk berbincang secara terus mengenai keperluan penyediaan ini dengan pihak Pengurus/ Pentadbir Institut Koperasi Malaysia (IKMa). Pihak Pengurus/ Pentadbir IKMa berhak menetapkan kaedah/ cara hidangan tanpa melibatkan sebarang pertambahan kos.

4. ANGGARAN JUMLAH PENGHUNI YANG DITEMPATKAN DI IKMa

- 4.1 IKMa tidaklah menjamin atau terikat dengan apa-apa jua anggaran jumlah yang akan makan seperti yang dinyatakan dalam Kenyataan Tawaran, Jadual Harga Mengikut Sajian, Surat Setuju Terima (SST) dan Perjanjian Kontrak. Pembekal yang berjaya hendaklah membekalkan dengan kadar harga yang sama sekiranya didapati jumlah sebenar penghuni yang berada di IKMa adalah berbeza daripada jumlah yang dianggarkan.
- 4.2 Pembekal diingatkan agar jika berlaku sebarang pertambahan bilangan penghuni daripada bilangan asal, maka kelulusan tambahan kuantiti daripada IKMa hendaklah diperolehi terlebih dahulu. Setiap permohonan pertambahan akan dimaklumkan dari masa ke semasa oleh pihak IKMa.

5. PERLANGGARAN SYARAT-SYARAT SEBUT HARGA/ KONTRAK

- 5.1 Pembekal yang menyertai sebut harga tidak boleh melanggar perkara-perkara seperti berikut: -
 - (a) melakukan pakatan harga;
 - (b) memalsukan maklumat/dokumen dengan tujuan menyertai sebut harga;
 - (c) memalsukan tandatangan dan cap pengesahan dalam setiap salinan dokumen yang dikemukakan; dan
 - (d) lain-lain kesalahan yang dinyatakan dalam dokumen sebut harga serta peraturan-peraturan semasa yang sedang berkuat kuasa.
- 5.2 Pembekal yang berjaya tidak boleh melanggar syarat kontrak seperti berikut: -
 - (a) perkhidmatan tidak dilaksanakan mengikut spesifikasi;
 - (b) bilangan pekerja/ pengendali makanan yang dibekalkan tidak mengikut spesifikasi;
 - (c) memajakkan mana-mana bahagian daripada kontrak atau membuat apa-apa kontrak kecil (sub-contract);
 - (d) menyerahkan hak atau memindah milik perjanjian secara keseluruhan atau sebahagiannya kepada pihak ketiga tanpa terlebih dahulu mendapat kelulusan bertulis daripada IKMa; dan
 - (f) lain-lain kesalahan yang dinyatakan dalam dokumen sebut harga/ kontrak serta peraturan-peraturan semasa yang sedang berkuat kuasa.

5.3 Pembekal yang melanggar syarat sebut harga/ kontrak seperti di Perenggan 5.1 dan 5.2, boleh dikenakan tindakan mana-mana satu atau apa-apa gabungan perkara yang berikut: –

- (a) Pembatalan Surat Setuju Terima;
- (b) Surat amaran;
- (c) Denda/ pemotongan;
- (d) Penamatan kontrak; dan/atau
- (e) Pembekal disenarai hitamkan.

6. HAK IKMa APABILA PERKHIDMATAN YANG DILAKSANAKAN TIDAK MENGIKUT TERMA-TERMA DAN SYARAT-SYARAT SEBUT HARGA/ KONTRAK

6.1 Jika perkhidmatan yang dilaksanakan tidak mengikut atau jika berlaku pelanggaran mana-mana terma-terma dan syarat-syarat dalam perjanjian, IKMa berhak mengambil tindakan mana-mana satu atau apa-apa gabungan perkara-perkara yang berikut –

- (a) menolak perkhidmatan atau apa-apa bahagian darinya; dan/ atau
- (b) menolak perkhidmatan atau apa-apa bahagian darinya dan meminta pembekal menggantikan perkhidmatan atau apa-apa bahagian darinya dalam apa-apa tempoh yang ditentukan oleh IKMa.

6.2 Jika perkhidmatan atau apa-apa bahagian daripadanya tidak digantikan dalam masa yang ditentukan, IKMa berhak mengambil tindakan mana-mana satu atau apa-apa gabungan perkara-perkara yang berikut: -

- (a) mengenakan denda dengan jumlah **dua puluh peratus (20%)** daripada harga sajian sehari dan bilangan penghuni berdasarkan Borang Pesanan di premis berkenaan. Bagi maksud ini, asas pengiraan denda adalah seperti berikut: -

$$\text{DENDA} = \text{HS} \times \text{BP} \times 20\%$$

Contoh: Harga Sajian Sehari adalah RM15, Bil. Penghuni adalah 50 orang
Kiraan Denda: $\text{RM}15 \times 50 \times 20\% = \text{RM } 150.00$

HS : Harga Sajian Sehari
BP : Bilangan Penghuni pada waktu sajian
berdasarkan Borang Pesanan di premis berkenaan

Denda dikenakan sebanyak sekali sehari tanpa mengira pelanggaran mana-mana terma dan syarat kontrak atau bilangan pelanggaran sehari.

(b) menamatkan perjanjian dan melantik pihak lain untuk melaksanakan perkhidmatan.

- 6.3 IKMa berhak memotong apa-apa wang yang perlu dibayar kepada pembekal oleh IKMa, sama ada sebagai denda atau pampasan daripada mana-mana perjanjian yang ditandatangani dengan IKMa daripada apa-apa yang perlu dibayar oleh IKMa kepada pembekal di bawah perjanjian. Jika wang yang perlu dibayar kepada pembekal itu tidak mencukupi bagi menampung tuntutan IKMa, IKMa boleh menuntut baki tuntutan itu daripada pembekal dan pembekal hendaklah membuat pembayaran tersebut dalam tempoh yang ditentukan dalam notis tuntutan. IKMa juga berhak menuntut jumlah baki tersebut daripada pembekal melalui mana-mana perjanjian yang ditandatangani dengan IKMa, sekiranya pembekal gagal membuat bayaran setelah dituntut.

7. SURAT SETUJU TERIMA (SST)

- 7.1 IKMa berhak mempersetujui terima sebut harga tersebut sama ada kesemuanya ataupun sebahagian daripadanya. IKMa tidak terikat untuk menerima tawaran yang paling murah atau sebarang tawaran.
- 7.2 Keputusan IKMa adalah muktamad. IKMa tidak akan melayan sebarang surat menyurat yang berupa rayuan daripada pembekal-pembekal mengenai sebab-sebab tawaran mereka tidak berjaya.
- 7.3 Pembekal yang berjaya dikehendaki menandatangani **satu Perjanjian Kontrak dengan IKMa** dan adalah terikat dengan syarat-syarat yang terkandung dalam perjanjian tersebut.
- 7.4 SST hendaklah ditandatangani dan diserahkan kepada IKMa dalam **tempoh tujuh (7)** hari dari tarikh pengakuan penerimaan SST oleh pembekal. Kegagalan menyerahkan kembali SST dalam tempoh tersebut atau tempoh yang dinyatakan oleh pihak IKMa akan menyebabkan tawaran sebut harga tersebut **TERBATAL DENGAN SENDIRINYA**.

8. KERACUNAN MAKANAN DAN / ATAU PENUTUPAN PREMIS ATAS ARAHAN PIHAK BERKUASA

Sekiranya didapati berlakunya kes keracunan makanan di premis dan/atau mendapat arahan penutupan premis daripada pihak berkuasa –

- 8.1 Pembekal boleh digantung perkhidmatan sekurang-kurangnya **empat belas (14) hari dari tarikh penutupan premis** atau tertakluk kepada arahan Kementerian Kesihatan Malaysia dan/atau pihak berkuasa.
- 8.2 Sepanjang tempoh penggantungan perkhidmatan, pembekal hanya dibenarkan memasuki premis untuk kerja-kerja pembersihan premis sahaja. Pembekal hanya boleh beroperasi semula setelah mendapat kebenaran Kementerian Kesihatan Malaysia dan/atau pihak berkuasa atau setelah tamat tempoh penggantungan perkhidmatan, yang mana terkemudian; dan
- 8.3 Pembekal yang digantung perkhidmatan tidak dibenarkan menyediakan makanan sepanjang tempoh penggantungan perkhidmatan. **Pembekal perlu mencari perkhidmatan syarikat lain bagi menyediakan makanan kepada penghuni sepanjang tempoh tersebut tanpa melibatkan apa-apa tambahan kos kepada IKMa.**

9. PENAMATAN KONTRAK

9.1 Penamatan oleh IKMa

9.1.1 Sekiranya pembekal tanpa apa-apa sebab yang munasabah: –

- a) Menangguhkan atau enggan melaksanakan perkhidmatan tersebut; atau
- b) Gagal memberikan perkhidmatan tersebut secara tekun dan berterusan seperti yang diperuntukkan di dalam perjanjian; atau
- c) Gagal memberikan perkhidmatan tersebut atau gagal menjalankan obligasi seperti yang diperuntukkan di dalam perjanjian; atau

- d) Melakukan pelanggaran terhadap mana-mana syarat-syarat atau terma-terma perjanjian; atau
- e) Mengemukakan dokumen atau maklumat palsu, tidak sah, tidak tulen kepada IKMa; atau
- f) Dikenakan denda dua (2) bulan berturut-turut (merujuk kepada perkara 6.2 (a)); atau
- g) Dikenakan denda **tiga (3) bulan** secara terkumpul dalam tempoh **dua belas (12) bulan** sepanjang perkhidmatan (merujuk kepada perkara 6.2 (a)),

9.1.2 IKMa berhak memberikan notis tujuan penamatan kepada pembekal dengan menyatakan butiran mengenai kegagalan atau kemungkiran itu dan menghendaki pembekal untuk meremedikan kegagalan atau kemungkiran itu dalam tempoh yang ditetapkan dalam notis itu. Sekiranya pembekal gagal untuk meremedikan kegagalan atau kemungkiran itu dalam tempoh yang dinyatakan atau mana-mana tempoh lain yang ditetapkan oleh IKMa, IKMa berhak menamatkan perjanjian pada bila-bila masa selepas itu dengan memberikan notis penamatan.

9.1.3 IKMa juga berhak dengan serta-merta menamatkan perjanjian sekiranya -

- (a) Pembekal pada bila-bila masa menjadi bankrap atau satu perintah penerimaan atau pentadbiran dibuat terhadapnya; atau
- (b) Seorang penerima atau pengurus bagi pihak seseorang pemiutang dilantik atau jika timbul keadaan-keadaan yang memberi hak kepada Mahkamah atau seseorang pemiutang melantik seorang penerima atau Pengurus, atau yang memberi hak kepada Mahkamah membuat suatu perintah penggulangan; atau
- (c) Berlaku kejadian keracunan makanan disebabkan oleh sajian/makanan yang dibekalkan oleh pembekal berdasarkan siasatan yang dijalankan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia. Dalam hal ini, pembekal hendaklah

memberikan kerjasama kepada pegawai-pegawai dari Kementerian Kesihatan Malaysia yang menjalankan siasatan kejadian keracunan makanan itu termasuk membenarkan pegawai-pegawai Kementerian Kesihatan Malaysia memasuki dan memeriksa mana-mana premis pembekal (termasuk premis yang disewa oleh pembekal) dan mengambil sampel-sampel makanan, dokumen-dokumen serta apa-apa bahan dan peralatan lain yang berkaitan; IKMa berhak menamatkan perjanjian pada bila-bila masa selepas itu dengan memberikan notis penamatan perjanjian kepada pembekal.

9.1.4 Kesan Penamatan oleh IKMa

Sekiranya perjanjian ditamatkan menurut peruntukan di Perenggan 9.1.1 atau 9.1.2: -

- (a) Apa-apa obligasi dan liabiliti yang dikenakan kepada pembekal di bawah perjanjian hendaklah ditamatkan dengan serta-merta;
- (b) Pembekal hendaklah: -
 - (i) Menamatkan pelaksanaan segala perkhidmatan;
 - (ii) Dengan kos dan perbelanjaan pembekal sendiri, memindah dan mengeluarkan semua peralatan dan kelengkapan yang tidak diperlukan oleh IKMa dalam tempoh tiga puluh (30) hari selepas tarikh notis dikemukakan dan meremedi semua kerosakan yang disebabkan oleh pemindahan tersebut;
 - (iii) Tidak menuntut sebarang kos kerugian kepada IKMa akibat penamatan dan
 - (iv) Menanggung sebarang implikasi kos seperti bil perubatan dan kos pengangkutan yang ditanggung oleh IKMa disebabkan oleh keracunan makanan.
- (b) IKMa berhak: -
 - (i) Menuntut kepada pembekal apa-apa ganti rugi bagi kerugian yang ditanggung oleh IKMa sebagai akibat kepada penamatan perjanjian; dan

- (ii) Melantik pihak ketiga untuk meneruskan pelaksanaan perjanjian dan pembekal hendaklah membuat bayaran kepada IKMa berkaitan semua dan apa-apa kos dan perbelanjaan yang ditanggung oleh IKMa perkhidmatan tersebut selaku bayaran yang perlu dibuat kepada pembekal apabila pembekal menyempurnakan pelaksanaan perkhidmatan tersebut jika perjanjian tidak ditamatkan menurut Perenggan 9.

9.2 Walau apa pun, penamatan itu tidak boleh menyentuh atau menjejaskan hak mana-mana pihak yang telah terakru sebelum tarikh penamatan perjanjian dan obligasi di bawah perjanjian hendaklah berterusan walaupun selepas penamatan perjanjian berkenaan dengan apa-apa perbuatan, perkara, atau benda yang berlaku sebelum penamatan perjanjian. Sekiranya perjanjian ditamatkan, IKMa berhak mengemukakan maklumat pembekal kepada Kementerian Kewangan Malaysia untuk tindakan tatatertib.

9.3 Penamatan oleh Pembekal

Pembekal berhak menamatkan perjanjian sekiranya IKMa atau memenuhi mana-mana obligasinya yang secara langsung menjejaskan obligasi pembekal di bawah perjanjian, maka pembekal boleh memberi notis tujuan penamatan secara bertulis dalam tempoh 30 hari sebelum tarikh tamat kepada IKMa dan meminta IKMa untuk membetulkan kegagalan atau kemungkiran itu dalam tempoh yang ditetapkan di dalam notis itu atau apa-apa tempoh lain yang dilanjutkan sebagaimana yang dipersetujui oleh Pihak-Pihak. Jika IKMa yang berkaitan dalam apa-apa tempoh atau apa-apa tempoh lain yang dilanjutkan, pembekal berhak untuk menamatkan perjanjian pada bila-bila masa dengan memberi notis penamatan secara bertulis dalam tempoh 30 hari.

9.4 Kesan Penamatan oleh Pembekal

Sekiranya penamatan perjanjian berlaku, pembekal hendaklah menerima akujanji daripada IKMa yang menyatakan bahawa IKMa telah menyelesaikan secara lengkap semua apa-apa tuntutan yang perlu dibayar oleh IKMa kepada pembekal berkaitan peruntukan perjanjian: –

- (a) IKMa hendaklah membuat bayaran kepada pembekal apa-apa bayaran yang terhutang dan kena dibayar kepada pembekal pada tarikh penamatan perjanjian dan yang belum dibayar dengan syarat bahawa IKMa hendaklah berhak untuk menolak apa-apa jumlah wang yang kena dibayar kepada IKMa daripada pembekal di bawah perjanjian; dan
- (b) Pembekal hendaklah: –
 - (i) Menamatkan pelaksanaan segala perkhidmatan;
 - (ii) Tidak menuntut sebarang kos kerugian kepada IKMa akibat penamatan yang disebabkan oleh kegagalan daripada pihak pembekal sendiri; dan
 - (iii) Dengan kos dan perbelanjaan pembekal sendiri, memindah dan mengeluarkan semua peralatan dan kelengkapan pembekal, subkontraktor, atau ejen-ejennya dan meremedi semua kerosakan yang disebabkan oleh pemindahan tersebut.

9.5 Perkhidmatan dalam perjanjian hendaklah tamat dengan serta merta jika pembekal meninggal dunia dan pembekal adalah pemilik tunggal dan perniagaan ditubuhkan di bawah Akta Pendaftaran Perniagaan 1956 [Akta 197] atau Ordinan Perlesenan Perniagaan 1948 atau Ordinan Pelesenan Perniagaan, Profesion dan Perdagangan Sarawak [Bab 33]. Pembayaran perkhidmatan, jika ada, akan dibayar kepada waris pembekal yang sah.

10. MENARIK BALIK TAWARAN ATAU MENOLAK TAWARAN

- 10.1 Pembekal tidak boleh menarik balik tawaran yang dikemukakan tanpa sebarang alasan yang munasabah.
- 10.2 Pembekal tidak boleh menolak tawaran IKMa sekiranya pembekal berjaya mendapat tawaran tersebut. Jika pembekal berbuat demikian tanpa alasan munasabah, nama pembekal akan dikemukakan kepada Kementerian Kewangan Malaysia untuk tindakan.
- 10.3 IKMa mempunyai kuasa mutlak untuk meluluskan permohonan penarikan atau penolakan tawaran daripada pembekal tertakluk kepada alasan yang diberikan.

11. PEMBAYARAN

11.1 Pembekal adalah diberi peringatan untuk mengemukakan tuntutan yang lengkap dalam tempoh empat belas (14) hari dari tarikh perkhidmatan dibekalkan untuk membolehkan bayaran dibuat dengan segera. IKMa tidak akan bertanggungjawab di atas kelewatan pembayaran kepada pembekal jika tuntutan tidak dihantar ataupun tidak lengkap dengan segera dalam tempoh tersebut.

11.2 Pembayaran akan dibuat bagi setiap pesanan oleh IKMa yang disempurnakan pembekalannya dan berdasarkan penerimaan sebenar oleh pihak IKMa.

12. TEMPOH SAH LAKU SEBUT HARGA

Tempoh sah laku sebut harga adalah selama 90 hari bermula daripada tarikh sebut harga/ kontrak ditutup. Tempoh ini boleh dilanjutkan oleh IKMa apabila perlu.

13. PINDAAN

IKMa berhak untuk membuat pindaan ke atas tempoh kuatkuasa kontrak dan pemakluman secara bertulis kepada pembekal.

14. LAIN-LAIN

- I. Semua arahan, maklumat dan lampiran di dalam dokumen sebut harga ini akan menjadi sebahagian daripada perjanjian yang akan ditandatangani oleh pembekal yang berjaya.
- II. IKMa berhak menggunakan kemudahan yang disediakan kepada pembekal pada bila-bila masa yang difikirkan perlu.

(6)

SKOP DAN SPESIFIKASI KERJA

SKOP DAN SPESIFIKASI KERJA

PEROLEHAN PERKHIDMATAN MENYEDIAKAN DAN MEMBEKALKAN MAKANAN BERMASAK ISLAM UNTUK TEMPOH 1+1 TAHUN DI KAMPUS UTAMA INSTITUT KOPERASI MALAYSIA (IKMa), 103, JALAN TEMPLER, PETALING JAYA, SELANGOR

1. SKOP DAN STANDARD PERKHIDMATAN MEMBEKAL, MENGHANTAR DAN MEMASAK MAKANAN ISLAM

- 1.1. Perkhidmatan membekal makanan bermasak Islam di bawah kontrak ini meliputi penyediaan dan pembekalan makanan bermasak Islam, hidangan dan layanan serta pembersihan.
- 1.2. Penyediaan dan pembekalan makanan bermasak Islam hendaklah berdasarkan bilangan tempahan setiap hari di IKMa Kampus Utama Petaling Jaya dan menu yang telah ditetapkan. Mutu masakan hendaklah tinggi setaraf dengan yang terdapat di hotel-hotel utama.
- 1.3. Standard sajian dan layanan hendaklah setaraf dengan standard yang terdapat di hotel-hotel utama.
- 1.4. Standard kebersihan termasuk pekerja, dewan makan, dapur, peralatan dan lain-lain berhubung dengan pembekalan makanan bermasak hendaklah setaraf dengan standard yang terdapat di hotel-hotel utama.
- 1.5. Pembekal hendaklah membekalkan tenaga kerja, peralatan dan semua bahan-bahan yang diperlukan dalam penyediaan dan pembekalan makanan bermasak Islam, hidangan dan layanan serta pembersihan.
- 1.6. Semua undang-undang, garis panduan dan peraturan yang berkaitan dengan Perkhidmatan Menyediakan dan Membekalkan Makanan Bermasak Islam hendaklah dipatuhi.

2. PENYIMPANAN BAHAN-BAHAN MAKANAN

2.1. Garis Panduan Penyimpanan Bahan-Bahan Makanan hendaklah dipatuhi seperti jadual di bawah :

Bil	Perkara
a.	Bekalan bahan mentah yang hendak dimasak hendaklah sampai di dapur IKMa selewat-lewatnya sehari sebelum penyediaan sajian seperti yang telah ditetapkan oleh pihak IKMa (tertakluk kepada perubahan).
b.	Pembekal yang berjaya bertanggungjawab memastikan bahan mentah yang digunakan mempunyai sijil Halal JAKIM atau yang diiktiraf oleh JAKIM sebelum kontrak berkuatkuasa. Kenderaan yang digunakan untuk mengangkut bahan mentah yang berisiko tinggi seperti ayam, daging dan hasil laut perlu mempunyai kawalan suhu. Sekiranya menggunakan kenderaan biasa, perlu menggunakan cool box/ bekas penambat yang bersih dengan meletakkan ais bagi mengekalkan suhu pada 0°C hingga 4°C.
c.	Memastikan bekalan ayam dan daging diperolehi daripada sumber halal dan amalan <i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i> .
d.	Pembekal hendaklah memastikan stok bahan-bahan makanan seperti beras, gula, kopi, teh, susu, minuman coklat, minyak masak dan bahan-bahan makanan kering yang tahan lama hendaklah mencukupi untuk menampung bekalan semasa kecemasan atau keperluan secara <i>ad hoc</i> .
e.	Memastikan stok makanan utama dan yang tahan disimpan lama hendaklah dalam kuantiti yang mencukupi untuk menampung keperluan kecemasan minimum selama tiga (3) hari perkhidmatan.
f.	Memastikan item-item bahan kering / bahan mentah kering hendaklah mengikut jenama, spesifikasi dan kualiti yang ditawarkan. Bahan-bahan ini hendaklah dimasukkan ke dalam bekas tertutup, disusun dan disimpan dalam stor dan berlabel.
g.	Pembekal hendaklah merancang penggunaan bahan mentah yang akan digunakan bagi memastikan bahan yang telah dinyahbeku tidak dibekukan semula. Kos berkenaan ditanggung sepenuhnya oleh pembekal.
h.	Memastikan bahan makanan disimpan secara berasingan daripada racun dan bahan kimia. Racun dan bahan kimia hendaklah disimpan berasingan dalam tempat berkunci yang disediakan oleh pembekal

i.	Memastikan semua bahan makanan tidak disimpan atau diletakkan diatas lantai atau tanpa menggunakan pengalas atau bekas yang sesuai.
j.	Menyimpan makanan dalam stor, jika disediakan oleh IKMa, dan stor hendaklah sentiasa dalam keadaan kemas dan bersih serta berlabel mengikut susunan barang bahan mentah kering.
k.	Memastikan makanan disimpan dalam bekas tertutup dan diletakkan di tempat yang sesuai, bersih dan selamat sebelum dihidangkan. Penggunaan bahan bercetak seperti surat khabar untuk menutup makanan adalah tidak dibenarkan. Makanan mentah dan makanan yang telah dimasak hendaklah dipastikan tidak disimpan / diletakkan di tempat yang sama.
l.	Bahan mentah kering hendaklah disimpan dalam bekas yang bersih dan tertutup. Bahan-bahan basah pula hendaklah disimpan dalam peti sejuk dengan kemas dan teratur untuk menjaga kesegarannya.
m.	Mematuhi Akta Makanan 1983 [Akta 281], Peraturan-Peraturan Makanan 1985, Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009, Akta Alam Sekeliling 1974 [Akta 127], undang-undang yang dilaksanakan oleh pihak berkuasa tempatan dan undang-undang berkenaan dengan pensijilan Halal JAKIM atau yang diiktiraf oleh JAKIM. Premis dewan makan akan diperiksa dari semasa ke semasa oleh pegawai Kerajaan atau pegawai yang diberi kuasa.

3. SPESIFIKASI MAKANAN BERMASAK ISLAM DAN MINUMAN

- 3.1. Makanan bermasak yang disediakan mestilah berbau segar (tidak basi), sentiasa panas dan tidak ada tanda pencemaran.
- 3.2. Makanan bermasak seperti sayur mestilah kelihatan masih hijau dan segar serta tidak hilang warnanya.
- 3.3. Masakan seperti sayur dan gulai hendaklah secukup rasa (cukup rempah ratusnya, asam, garam, santan dan sebagainya).
- 3.4. Makanan bermasak seperti ikan, daging dan ayam tidak hancur dan hendaklah berada di dalam keadaan yang bermutu.
- 3.5. Hidangan seperti kerabu, salad dan ulam-ulaman hendaklah rangup apabila dimakan dan tidak layu.
- 3.6. Perasa seperti *vetsin* atau *monosodium glutamate* **tidak dibenarkan** dimasukkan dalam masakan.

- 3.7. Makanan yang berkuah hendaklah tidak mengandungi minyak yang berlebihan.
- 3.8. Buah-buahan hendaklah cukup matang, segar dan kelihatan cantik/ menyelerakan.
- 3.9. Kuih-muih hendaklah segar dan kelihatan cantik/ menyelerakan.
- 3.10. Semua makanan bermasak hendaklah dihidangkan di dalam bekas yang sesuai serta menarik dengan menggunakan alat pemanas.
- 3.11. Pastikan minuman panas dihidang dengan cawan bukan menggunakan gelas.
- 3.12. Pastikan minuman sejuk dihidang dengan gelas bukan menggunakan cawan.
- 3.13. Minuman sejuk hendaklah menggunakan kiub ais dan bukan blok ais.

4. SPESIFIKASI BAHAN - BAHAN MAKANAN

- 4.1. Spesifikasi Bahan – Bahan Makanan Perkhidmatan Menyediakan dan Membekalkan Makanan Bermasak Islam di Institut Koperasi Malaysia (IKMa) Kampus Utama Jalan Templer Petaling Jaya, Selangor seperti di **Lampiran 1.**

5. CATUAN MAKANAN (*PORTIONING*)

- 5.1. Semua catuan makanan hendaklah mengikut *Recommended Dietary Allowance* (RDA) oleh Kementerian Kesihatan Malaysia.

6. MENU MAKANAN BERMASAK ISLAM

- 6.1. Pembekal dikehendaki membekalkan makanan bermasak mengikut **Cadangan Menu** yang ditetapkan di **Lampiran 2 (Jadual I-V)**. Sebarang perubahan menu hendaklah mendapat persetujuan dari IKMa terlebih dahulu dan harga menu ini hendaklah sama dengan harga kontrak. **Pihak IKMa berhak untuk membuat perubahan menu mengikut kesesuaian program dari semasa ke semasa dan harga menu ini hendaklah sama dengan harga kontrak.**

- 6.2. Pembekal yang berjaya dikehendaki menyediakan makanan dan minuman mengikut **5 menu mingguan yang berlainan**.
- 6.3. Aturan menu bermula dengan menu di **Jadual I bagi minggu pertama, Jadual II bagi minggu kedua, Jadual III bagi minggu ketiga, Jadual IV bagi minggu keempat dan Jadual V bagi minggu kelima** akan digunakan dan menu seterusnya digunakan untuk minggu selanjutnya setiap bulan sehingga tamat tempoh kontrak.
- 6.4. **Menu ini adalah tertakluk kepada pindaan dari semasa ke semasa dengan persetujuan pembekal dan pihak IKMa.**
- 6.5. Pihak IKMa boleh memilih salah satu menu seperti di dalam **Lampiran 3 (Jadual VI dan VII) bagi Majlis Khas dan Mesyuarat/ Bengkel di dalam Lampiran 4** yang bersesuaian dengan kehendak dan objektif penganjuran.

7. PEMBEKAL BERTANGGUNGJAWAB

- 7.1. Menyediakan ujirasa makanan kepada petugas/ penyelia sajian UFS setiap kali penyediaan sajian bagi **memastikan mutu, kebersihan dan keselamatan makanan**.
- 7.2. Berinteraksi dengan Unit Fasiliti Dan Sajian, IKMa Kampus Utama Petaling Jaya di dalam urusan seharian dan urusan peningkatan kawalan mutu makanan dan perkhidmatan.
- 7.3. Memastikan makanan yang disediakan adalah bersih dan mencukupi tanpa bendasing.

8. SYARAT-SYARAT KHAS

- 8.1. Syarat – syarat khas bagi bagi Perkhidmatan Menyediakan dan Membekalkan Makanan Berмасak Islam di IKMa Kampus Utama Petaling Jaya, Selangor seperti **di Lampiran 5**

9. PERALATAN DAPUR

- 9.1. Senarai Peralatan Dapur yang masih ada di dapur Institut Koperasi Malaysia (IKMa), Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan adalah seperti di **Lampiran 6**.

(7)

**LAMPIRAN 1 HINGGA
LAMPIRAN 6**

LAMPIRAN 1: SPESIFIKASI BAHAN - BAHAN MAKANAN

- A. Bahan-bahan makanan yang akan dibekalkan pada setiap sajian **MESTI** berdasarkan **menu yang ditetapkan oleh IKMa**. Makanan hendaklah disediakan dengan menggunakan bahan-bahan bersih, bermutu dan **HALAL** serta tertakluk kepada **AKTA MAKANAN 1983** yang sedang berkuatkuasa.
- B. Makanan hendaklah disiapkan daripada bahan-bahan yang paling bermutu. Sukatan/ kuantiti makanan yang perlu dibekalkan pada setiap sajian **MESTI** dikira sebagai sebelum dimasak (tetapi siap diproses untuk dimasak) kecuali bagi item-item seperti nasi, susu, roti, mentega, jem/ kaya, biskut, kuih dan bubur, sardin, ais krim dan roti canai **DAN** sukatan/ kuantiti makanan yang perlu dibekalkan hendaklah mengikut berat/ sukatan yang ditetapkan oleh IKMa.

1. IKAN

- 1.1 Ikan terbahagi kepada 2 kumpulan seperti berikut:

IKAN KUMPULAN A	IKAN KUMPULAN B
TENGGIRI	SELAR
BAWAL HITAM	KEMBUNG
JENAHAK	KERISI
MERAH	CENCARU
SIKAP	
SEKANGIN	

- 1.2 Ikan yang akan dibekalkan mestilah mengikut MENU. Sekiranya gagal, ikan yang diganti hendaklah dari kumpulan yang sama dengan syarat ikan yang sama tidak boleh dibekalkan secara berturut-turut.
- 1.3 Timbangan ikan-ikan dalam Kumpulan A hendaklah dibekalkan tanpa kepala, ekor, perut dan sisik (berat minima = 80gm/sajian).)
- 1.4 Timbangan ikan-ikan dalam Kumpulan B hendaklah dibekalkan tanpa kepala, ekor, perut dan sisik (berat minima = 80-120gm/sajian).
- 1.5 Ikan yang dibekalkan mestilah dalam keadaan segar, iaitu tidak pecah perut dan tidak berbau busuk. Beratnya mengikut jenis ikan seperti dalam jadual sukatan.

2. **DAGING LEMBU TEMPATAN (SEGAR)**

Daging mestilah bermutu, yang disahkan halal dari gred A (*Topside and Silverside*) tanpa tulang, lemak dan kotoran lain. (berat minima = 80 gm/ sajian)
Sekiranya perlu, IKMa berhak untuk mengadakan lawatan ke Tapak Sembelihan.

3. **AYAM DAGING**

Tidak disimpan di dalam peti sejuk beku tidak lebih dari 72 jam (3 hari) tanpa kesan lebam dan rosak. Bekalan ayam segar hendaklah diperolehi dari syarikat bumiputera Islam dan pekerja syarikat penyembelihan mempunyai kad tauliah sembelihan. (berat minima = 80-120 gm/sajian).

4. **UDANG**

4.1 Udang segar (tidak busuk) jenis yang putih. (berat minima = 80 gm/sajian) mengikut jenis masakan.

4.2 Bagi udang yang digunakan untuk dicampurkan dalam masakan sayur hendaklah dari jenis yang putih (bersih tanpa kepala dan kulit).

5. **SOTONG**

Sotong segar, sederhana besarnya (8-10 cm panjang), yang telah dibersihkan perutnya. (berat minima = 180 gm /sajian).

6. **SAYURAN – SAYURAN**

Sayur-sayuran daun hijau yang baru dari pasar, muda, bersih dan segar. Jenis sayur mengikut menu dan beratnya adalah seperti dalam jadual sukatan (dikira setelah bersih diproses/dipotong tanpa batang yang keras dan daun-daun yang rosak).

7. **TELUR AYAM/ ITIK**

7.1 Telur baru (Gred A / Berat melebihi 60 gram) dan mempunyai cetakan tarikh luput. (2 biji=110 gm/sajian).

7.2 Telur Masin bermutu baik, baru dan tidak berbau (Berat melebihi 60 gram) .

8. **BERAS PREMIUM**

Beras tempatan bermutu baik peringkat pertama (kurang 5% hancur) tanpa antah, kulit, ulat dan kotoran. Setelah dimasak beratnya hendaklah 350 gram dan untuk nasi goreng 200 gram. Penggunaan beras tempatan keluaran syarikat bumiputera Islam adalah sangat digalakkan.

9. **TEH/ KOPI/ MILO**

Kualiti yang baik, bermutu dan tidak menggunakan pewarna berlebihan. Anggaran 10 gram seorang sebelum dibancuh. Penggunaan produk keluaran syarikat bumiputera Islam adalah sangat digalakkan.

10. **ROTI, ROTI *BUN* DAN ROTI CANAI**

10.1 Roti baharu yang siap dipotong. Roti baharu satu paun atau roti buku sandwich – lain roti yang sama mutunya, 4 keping seorang.

10.2 Roti *Bun* berinti (kelapa/ikan bilis/kacang merah) bermutu dan seberat 50 gram sebiji.

10.3 Roti Canai/ Lempeng/ Prata yang baharu bersaiz 100 gram sekeping.

10.4 Masih dalam tempoh sahlaku.

10.5 Penggunaan roti keluaran syarikat bumiputera Islam adalah sangat digalakkan.

11. **MENTEGA DAN MARJERIN**

Mentega dan marjerin beku yang bermutu baik, dan masih dalam tempoh sahlaku. Beratnya 10 gram seorang. Penggunaan mentega dan marjerin keluaran syarikat bumiputera Islam adalah sangat digalakkan.

12. **JEM/ KAYA**

Bermutu baik, dan masih dalam tempoh sahlaku. 10 gram seorang – buatan tempatan. Penggunaan jem/kaya keluaran syarikat bumiputera Islam adalah sangat digalakkan.

13. **BISKUT**

Mutu yang baik buatan tempatan dan masih dalam tempoh sah laku.

(3 keping/sajian = 30 gm).

14. **BUBUR**

Bubur hendaklah cukup manis dan cukup lemak. Banyaknya hendaklah seimbang di antara kuah dan isi seperti yang telah ditetapkan. (1 mangkuk kecil=150 gm/sajian).

15. **BIJIRIN**

Bijirin hendaklah bermutu tinggi, berkhasiat dan masih dalam tempoh sah laku.

(Berat=200 ml/sajian).

16. **BUAH-BUAHAN**

Semua buah-buahan mestilah bermutu tinggi dibekalkan mengikut jenis buah. Beratnya seperti yang telah ditetapkan dalam jadual sukatan mengikut jenis buah

Buah- Buahan	Saiz Sajian Individu
1 Biji Epal	130 gm
1 Biji Lai	170 gm
1 Biji Mangga	100 gm
1 Biji Pisang	90 gm
8 Biji Anggur	90 gm
1 Biji Oren	130 gm
1 Potong Betik	200 gm
1 Potong Nanas	130 gm
1 Potong Tembikai	130 gm
6 Hirisan Kecil Belimbing	80 gm

17. **KUIH-MUIH**

Kuih-muih hendaklah bermutu baik dan tidak basi. Saiz kuih hendaklah tidak kurang daripada 50 gram seunit.

18. **MINYAK MASAK/ MINYAK ZAITUN**

Minyak kelapa sawit/ minyak zaitun atau yang setanding. Dibekalkan dalam tin atau botol bermetri. Penggunaan minyak masak/ minyak zaitun keluaran syarikat bumiputera Islam adalah sangat digalakkan.

19. **IKAN BILIS**

Bermutu baik sederhana besarnya, tanpa perut dan kepala. (tidak hapak dan liat apabila digoreng). Penggunaan ikan bilis keluaran syarikat bumiputera Islam adalah sangat digalakkan.

20. **KERANG**

Segar, sukatan adalah tanpa kulit (sekiranya ada).

21. **MEE (MEE KUNING, KUETIAW, BIHUN)**

Bermutu baik, baru dan segar. Dibekalkan dalam beg plastik yang bersih dan kemas serta dijamin halal. Penggunaan mee basah, mee kering dan bihun keluaran syarikat bumiputera Islam adalah sangat digalakkan.

22. **AIS KRIM**

Jenis 'cream', batang dan dalam 'cup' dengan kuantiti tidak kurang 60 gram. Belum tamat tarikh penggunaannya dan tidak cair sewaktu diserahkan. Penggunaan ais krim keluaran syarikat bumiputera Islam adalah sangat digalakkan.

23. **PAPADOM/ KEROPOK**

Tidak berkulat, tidak berulat, tidak berbau hapak, bersih, cukup kering dan belum tamat tempoh. Penggunaan produk keluaran syarikat bumiputera Islam adalah sangat digalakkan.

24. **UDANG KERING**

Tidak berkulat, tidak berulat, tidak berbau hapak, bersih dan cukup kering. Penggunaan produk keluaran syarikat bumiputera Islam adalah sangat digalakkan.

25. **BELACAN**

Bersih, tidak hapak, belum tamat tempoh dan baru serta tidak diragui status pembuatannya. Penggunaan produk keluaran syarikat bumiputera Islam adalah sangat digalakkan.

26. **REMPAH RATUS**

Tidak hapak atau berulat dan tidak tamat tempoh. Penggunaan produk keluaran syarikat bumiputera Islam adalah sangat digalakkan.

27. **CILI**

27.1 **Cili kering** yang elok, tidak kuning warnanya dan dibuang tangkai dan biji.

27.2 **Cili serbuk** yang bermutu baik, bersih, baharu dan tidak berbau hapak, atau peraturan yang berkaitan dengan **AKTA MAKANAN** yang dibungkus dalam plastik yang bersih dan tidak tamat tempoh. Mesti mematuhi syarat-syarat atau peraturan yang berkuatkuasa.

27.3 **Cili giling** yang bermutu baik, bersih dibungkus dalam plastik dan dibekal tiap-tiap hari. Kandungan mestilah mematuhi syarat-syarat atau peraturan yang berkaitan dengan **AKTA MAKANAN** yang sedang berkuatkuasa dan tidak tamat tempoh.

27.4 Penggunaan produk keluaran syarikat bumiputera Islam adalah sangat digalakkan.

28. **KORDIAL/ KORDIAL**

Penggunaan bahan yang dibenarkan, disahkan halal, berkualiti tinggi, dipek kemas. 50ml setiap hidangan (disarankan Sunquick atau setaraf atau diekstrak daripada buah-buahan).

29. **MADU**

29.1 Madu yang dibekalkan hendaklah madu asli dan tidak tamat tempoh.

30. **KISMIS**

30.1 Kismis yang dibekalkan hendaklah bermutu baik, bersih dan bersaiz jumbo dan tidak tamat tempoh.

30.2 Kismis hendaklah daripada jenis kismis hitam Gred A atau setaraf.

31. **LAIN-LAIN**

31.1 Kicap, cili sos, tomato sos, sos tiram, cuka dan lain-lain (dari punca yang HALAL)

LAMPIRAN 2: CADANGAN MENU PESERTA KURSUS (JADUAL I-V)

JADUAL I	ISNIN	SELASA	RABU	KHAMIS	JUMAAT
SARAPAN PAGI	Bihun Goreng Singapura Roti+Kaya/Jem Telur Scramble <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Nasi Goreng Kampung Roti+Kaya/Jem Telur Dadar <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Mee Goreng Roti+Kaya/Jem Telur Scramble <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Set Nasi Lemak Roti+Kaya/Jem Telur ½ Masak <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Koew Tiaw Goreng Roti+Kaya/Jem Telur Mata <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial
MINUM PAGI	Puteri Ayu Samosa <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Bingka Ubi Sandwich Tuna <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Seri Muka Cara Berlauk <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kari pap Kuih Ketayap <u>Minuman Panas</u> Teh +Kopi	Kuih Lapis Sardin Roll <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi
MAKAN TENGAH HARI	Nasi Putih Asam Pedas Ikan Jenahak+Bendi/Terung Kerabu Pucuk Paku+Taugeh+Kerang Ayam Goreng Berempah	Nasi Putih Kari Ayam+Kentang Ikan Senangin Masak Berlada Sayur Campur Goreng Sambal Belacan +Ulam-Ulaman Buah-Buahan	Set Nasi Ayam Nasi Sup Sayur Sos Cili dan Sos kicap Ayam Goreng Salad + Tomato + Timun Salad Telur	Nasi Putih Daging Masak Lemak Cili Api+Nangka Ikan Selar Masak Cencuan Ikan Masin Gelama Sambal Belacan+Timun Buah-Buahan	Nasi Putih Rendang Ayam Sawi Masak Lemak Ikan Kerisi Goreng Sambal Mangga+Ulam-Ulaman Buah-Buahan

	Sambal Belacan+Ulam- Ulam Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	<u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	<u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	<u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial
MINUM PETANG	Bahulu Kemboja Karipap Pusing <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Bom Bijan Popia Sambal <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Bubur Pulut Hitam Bun/Roti Putih <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Muffin Pulut Panggang <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Cekodok Pedas Kuih Keria <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi
MAKAN MALAM	Nasi Putih Ayam Masak Halia Ikan Selar Goreng Petola Goreng Sambal Belacan + Ulam- ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Ayam Sambal Bayam Goreng Telur Dadar Sambal Belacan + Ulam-ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Sup Ayam+Kentang Sambal Telur Kangkung Goreng Belacan Sambal Belacan + Ulam- ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Kari Ikan Merah Sayur Campur Goreng Ikan Masin Sambal Belacan + Ulam- ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Ayam Masak Sos Tiram Sayur Campur Goreng Telur Masin Sambal Belacan + Ulam- ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial

JADUAL II	ISNIN	SELASA	RABU	KHAMIS	JUMAAT
SARAPAN PAGI	Mee Goreng Mamak Roti+Kaya/Jem Telur Scramble <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Nasi Goreng Biasa Roti+Kaya/Jem Telur Mata <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Set Nasi Lemak Roti+Kaya/Jem Telur Dadar <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Koew Tiaw Goreng Roti+Kaya/Jem Telur ½ Masak <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Bihun Goreng Singapore Roti+Kaya/Jem Cocktail Sosej <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial
	MINUM PAGI	Kuih Kariapap Kuih Ketayap <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Tepung Pelita Cucur Badak <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Talam Ubi Samosa <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Apam Beras Pau Goreng <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi
	MAKAN TENGAH HARI	Nasi Putih Kari Ikan Merah Sambal Tempe+Ubi Kentang+Tauhu+Kacang Tanah Goreng Ayam Goreng Tandoori Sambal Belacan+Ulam-Ulaman	Nasi Jagung Rendang Daging Ayam Masak Merah Pajeri Nanas Air Papadom Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u>	Nasi Putih Kari Daging+Kentang Ikan Kerisi Goreng Berlada Sayur Campur Goreng Sambal Belacan + Ulam-Ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u>	Nasi Putih Asam Pedas Ikan Jenahak+ Terung/Bendi Ayam Goreng Berempah Sayur Kubis Goreng Sambal Belacan+Ulam-Ulaman Buah-Buahan

	Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Air Kordial	Air Kordial	Air Kordial	<u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial
MINUM PETANG	Kuih Lapis Pulut Panggang <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Lompang Cara Berlauk <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Bubur Kacang Hijau Bun/Roti Putih <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Seri Muka Kuih Karipap <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Seri Ayu Popia Sambal <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi
MAKAN MALAM	Nasi Putih Ayam Sambal Ikan Kerisi Goreng Kacang Panjang Masak Lemak Kuning Sambal Belacan + Ulam- ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Ayam Masak Lemak Cili Padi + Kentang Ikan Senangin Masak Kicap Sawi Goreng Sambal Belacan + Ulam-ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Tom Yam Ayam+Sayur Ikan Kembung/Bawal Sweet Sour Sayur Kailan Ikan Masin Sambal Belacan + Ulam- ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Ayam Masak Kicap Ikan Masin Bulu Ayam Sawi Masak Lemak Putih Sambal Belacan + Ulam- ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Ayam Sambal Masak Lemak Lodeh Kuning Telur Asin Sambal Belacan + Ulam- ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial

JADUAL III	ISNIN	SELASA	RABU	KHAMIS	JUMAAT
SARAPAN PAGI	Koew Tiaw Goreng Roti + Kaya/Jem Telur ½ Masak <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Set Nasi Lemak Roti+Kaya/Jem Telur Scramble <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Mee Goreng Roti+Kaya/Jem Telur ½ Masak <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Nasi Goreng Kampung Roti+Kaya/Jem Telur Mata <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Bihun Goreng Putih Roti+Kaya/Jem Telur ½ Masak <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi
MINUM PAGI	Karipap Tepung Pelita <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Bahulu Kemboja Popia Goreng <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Ketayap Samosa <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Talam Ubi Cara Berlauk <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Sandwich Telur Lepat Labu <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi
MAKAN TENGAH HARI	Nasi Putih Rendang Ayam Ikan Kerisi Goreng Sayur Petola+Suun Tumis Air Sambal Belacan+Ulam-Ulaman	Nasi Tomato Kurma Daging+Kentang Ayam Masak Merah Jelatah Timun+Nanas Papadom Buah-Buahan	Nasi Putih Ikan Senangin Sweet Sour Daging Masak Kicap Sabah Labu Masak Lemak Cili Api Sambal Belacan+Ulam-Ulaman Buah-Buahan	Nasi Putih Ikan Masin Masak Lemak Cili Api +Nanas Ayam Goreng Berempah Kobis Panjang Goreng Sambal Belacan+Ulam-Ulaman	Nasi Putih Udang Masak Lemak Cili Api+Rebung Ayam Tandoori Sayur Campur Goreng Sambal Tomato

	Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	<u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	<u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial
MINUM PETANG	Apam Beras Popia Sambal <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Kaswi Cucur Badak <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Bubur Jagung + Keledek Bun/Roti Putih <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Koci Sardin Roll <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi
MAKAN MALAM	Nasi Putih Asam Pedas Ikan Jenahak Ayam Goreng Ketumbar Bayam Goreng Sambal Belacan + Ulam- ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Sup Ikan Merah Ayam Goreng Berempah Kangkung Goreng Belacan Sambal Belacan + Ulam-ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Sambal Sotong Ayam Goreng Ketumbar Kobis Masak Lemak Sambal Belacan + Ulam- ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Sup Tulang Sayur Campur Goreng Ikan Selar Sambal Sambal Belacan + Ulam- ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial
				Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial
				Cekodok Pedas Kuih Lapis <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi
				Nasi Putih Ayam Masak Kicap Telur Masin Kubis Goreng Sambal Belacan + Ulam- ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial

JADUAL IV	ISNIN	SELASA	RABU	KHAMIS	JUMAAT
SARAPAN PAGI	Mee Goreng Mamak Roti+Kaya/Jem Telur Scramble <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Nasi Goreng Biasa Roti+Kaya/Jem Telur Mata <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Set Nasi Lemak Roti+Kaya/Jem Telur Scramble <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Roti Canai Roti+Kaya/Jem Telur ½ Masak <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Bihun Goreng Singapore Roti+Kaya/Jem Cocktail Sosej <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial
	Kuih Kariapap Kuih Ketayap <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Kaswi Sandwich Tuna <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Tepung Pelita Cucur Badak <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Talam Ubi Samosa <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Apam Beras Pau Goreng <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi
	Nasi Putih Kari Ikan Merah Sambal Tempe+Ubi Kentang+Tauhu+Kacang Tanah Goreng Ayam Goreng Tandoori Sambal Belacan+Ulam- Ulam	Nasi Putih Ayam Masak Kurma Ikan Selar Goreng Berlada Taugeh Goreng+Tauhu+Kucai Sambal Belacan Mangga+Ulam- Ulam Buah-Buahan	Nasi Jagung Rendang Daging Ayam Masak Merah Pajeri Nanas Air Papadom Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u>	Nasi Putih Kari Daging+Kentang Ikan Kerisi Goreng Berlada Sayur Campur Goreng Sambal Belacan + Ulam- Ulam Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u>	Nasi Putih Asam Pedas Ikan Jenahak+Terung/Bendi Ayam Goreng Berempah Sayur Kubis Goreng Sambal Belacan+Ulam- Ulam Buah-Buahan
MAKAN TENGAH HARI					

	Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Air Kordial	Air Kordial	Air Kordial	<u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial
MINUM PETANG	Kuih Lapis Pulut Panggang <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Lompang Cara Berlauk <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Bubur Kacang Hijau Bun/Roti Putih <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Seri Muka Kuih Kariapap <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Seri Ayu Popia Sambal <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi
MAKAN MALAM	Nasi Putih Ayam Sambal Ikan Kerisi Goreng Kacang Panjang Masak Lemak Kuning Sambal Belacan+Ulam- Ulam Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Ayam Masak Lemak Cili Padi + Kentang Ikan Senangin Masak Kicap Sawi Goreng Sambal Belacan+Ulam-Ulam Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Tom Yam Ayam+Sayur Ikan Kembung/Bawal Sweet Sour Sayur Kailan Ikan Masin Sambal Belacan+Ulam- Ulam Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Ayam Masak Kicap Ikan Masin Bulu Ayam Sawi Masak Lemak Putih Sambal Belacan+Ulam- Ulam Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Ayam Sambal Masak Lemak Lodeh Kuning Telur Asin Sambal Belacan+Ulam- Ulam Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial

JADUAL V	ISNIN	SELASA	RABU	KHAMIS	JUMAAT
SARAPAN PAGI	Mee Goreng Mamak Roti+Kaya/Jem Telur Scramble <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Nasi Goreng Cina Roti+Kaya/Jem Telur Mata <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Bihun Goreng Roti+Kaya/Jem Telur Scramble <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Roti Canai Roti+Kaya/Jem Telur ½ Masak <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial	Set Nasi Lemak Roti+Kaya/Jem Cocktail Sosej <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial
	Kuih Kariapap Kuih Ketayap <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Kaswi Sandwich Tuna <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Tepung Pelita Cucur Badak <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Talam Ubi Samosa <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Apam Beras Pau Goreng <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi
	Nasi Putih Kari Ikan Tenggiri+ Bendi Ayam Goreng Tepung Sambal Tempe + Tauhu Sambal Belacan + Ulam- Ulam Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u>	Nasi Jagung Rendang Daging Ayam Masak Rose Pajeri Nanas Air Salad Tauhu Papadom Buah-Buahan	Nasi Putih Asam Pedas Daging Tetel Ayam Goreng Berempah Kobis Goreng Sambal Belacan + Ulam- ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u>	Nasi Putih Ikan Kembong Masak Lemak Cili Api Ayam Goreng Berempah Sayur Campur Goreng Sambal Belacan + Ulam- Ulam Buah-Buahan	Nasi Putih Udang Masak Lemak Cili Api + Cendawan Ayam Goreng Berempah Bayam Goreng Sambal Belacan +Ulam- Ulam Buah-Buahan
MAKAN TENGAH HARI					

	Air Kordial	<u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Air Kordial	<u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	<u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial
MINUM PETANG	Kuih Lapis Pulut Panggang <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Lompang Cara Berlauk <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Bubur Kacang Hijau Bun/Roti Putih <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Seri Muka Kuih Karipap <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi	Kuih Seri Ayu Popia Sambal <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi
MAKAN MALAM	Nasi Putih Ayam Masak Merah Ikan Kerisi Goreng Kacang Panjang Masak Lemak Kuning Sambal Belacan+Ulam-Ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Ayam Masak Lemak Cili Padi +Kentang Ikan Tenggiri Masak Kicap Sawi Goreng Sambal Belacan+Ulam-Ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Sup Ayam + Kentang Ikan Kembung/Bawal Sweet Sour Sayur Kailan Ikan Masin Sambal Kicap Sambal Belacan+Ulam-Ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Ayam Masak Kicap Ikan Masin Bulu Ayam Sawi Masak Lemak Putih Sambal Belacan+Ulam-Ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial	Nasi Putih Ayam Sambal Masak Lemak Lodeh Kuning Telur Asin Sambal Belacan+Ulam-Ulaman Buah-Buahan <u>Minuman Sejuk</u> Air Kordial

LAMPIRAN 3: CADANGAN MENU PESERTA MTCP (JADUAL VI-VII)

JADUAL VI	ISNIN	SELASA	RABU	KHAMIS	JUMAAT
MINUM PAGI	1 Jenis Kuih Melayu(Savouri) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan Minuman Panas Teh + Kopi Minuman Sejuk Jusl Oren/ Mangga/Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu(Savouri) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan Minuman Panas Teh + Kopi Minuman Sejuk Jus Oren/Mangga/Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu(Savouri) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan Minuman Panas Teh + Kopi Minuman Sejuk Jus Oren/Mangga/Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu(Savouri) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan Minuman Panas Teh + Kopi Minuman Sejuk Jusl Oren/Mangga/Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu(Savouri) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan Minuman Panas Teh + Kopi Minuman Sejuk Jus Oren/Mangga/Jambu Batu
	Menu Utama Nasi Putih Ayam Madu Sotong Goreng Daun Kari Ikan Siakap Kukus Daging Goreng Benggala Telur Dadar Sayur Campur Salad Salad Sayur + 1000 Island Sauce Coleslaw Appetizer Potato Wedges Chicken Nugget Keropok Sayur	Menu Utama Nasi Putih Nasi Jagung Rendang Daging Ayam Masak Rose Ayam Masak Lada Hitam Ikan Bawal Sweet Sour Pajeri Nanas Air Kailan Goreng Salad Salad Buah Coleslaw Appetizer Mashed Potato + Gravy Wantan Goreng Papadom	Menu Utama Nasi Putih Ayam Tandoori Udang Goreng Butter Ikan Siakap 3 Rasa Kambing Masala Telur Mata Masak Kicap Siew Pak Choi Sos Tiram Salad Salad Tauhu Coleslaw Appetizer Potato Jacket Breaded Fish Keropok Ikan	Menu Utama Nasi Putih Ayam Percik Ikan Siakap Kukus Kambing Masala Udang Goreng Tepung Salad Telur Sayur Campur Salad Salad Sayur Coleslaw Appetizer Canape Assorted Fishball Keropok Sayur	Menu Utama Nasi Putih Ayam Goreng Tepung Kfc Ikan Siakap Kukus Tomyum Daging Merah Siew Pak Choi Sos Tiram Salad Salad Sayur Coleslaw Appetizer Bebola Ayam
MAKAN TENGAH HARI					

	<u>Soup</u> Cream of Mushroom Soup+French Loaf <u>Menu Tambahan</u> Mee Goreng Mamak Roti Canai+Kari+Dhall Ubi Kayu Rebus+Kelapa <u>Dessert</u> Agar-Agar Cream Cake 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Air Buah Kordial <u>Vegetarian Set</u>	<u>Soup</u> Chicken Of Mushroom Soup+French Loaf <u>Menu Tambahan</u> Rojak Pasembur Chapati+Kari+Dhall Jagung Rebus <u>Dessert</u> Agar-Agar Yogurt 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Air Buah Kordial <u>Vegetarian Set</u>	<u>Soup</u> Seafood Chowder+French Loaf <u>Menu Tambahan</u> Macaroni Goreng Tosai+Kari+Dhall Ubi Keledek+Kelapa <u>Dessert</u> Agar-Agar Tart Telur 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Air Buah Kordial <u>Vegetarian Set</u>	<u>Soup</u> Fishball Soup+Kobis Panjang+French Loaf <u>Menu Tambahan</u> Spaghetti Bolognaise Roti Naan+Kari+Dhall Ubi Kayu Rebus+Kelapa <u>Dessert</u> Agar-Agar Cream Puff 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Air Buah Kordial <u>Vegetarian Set</u>	<u>Soup</u> Mixed Vegetable Soup <u>Menu Tambahan</u> Soto Ayam Roti Canai+Kari +Dhall Jagung Rebus <u>Dessert</u> Agar-Agar Tart Buah 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Air Buah Kordial <u>Vegetarian Set</u>
MINUM PETANG	1 Jenis Kuih Melayu (Savori) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Jus Oren/Mangga/Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu (Savori) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Jus Oren/ Mangga/ Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu (Savori) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Jus Oren/ Mangga/ Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu (Savori) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Jus Oren/ Mangga/ Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu (Savori) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Jus Oren/ Mangga/ Jambu Batu

JADUAL VII	ISNIN	SELASA	RABU	KHAMIS	JUMAAT
MINUM PAGI	1 Jenis Kuih Melayu(Savouri) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial Oren/ Mangga/Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu(Savouri) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial Oren/Mangga/Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu(Savouri) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial Oren/Mangga/Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu(Savouri) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial Oren/Mangga/Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu(Savouri) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial Oren/Mangga/Jambu Batu
	<u>Menu Utama</u> Nasi Putih Kari Daging + Ubi Kentang Ikan Senangin Masak Kicap Ayam Goreng Tepung Kfc Sotong Masak Halia Telur Rebus Goreng Sweet Sour Bayam Goreng <u>Salad</u> Salad Buah Coleslaw <u>Appetizer</u> Mashed Potato+Gravy Wantan Goreng Keropok Ikan <u>Soup</u> Sup Kepah+French Loaf	<u>Menu Utama</u> Nasi Putih Ayam Percik Ikan Siakap Kukus Tomyam Sotong Goreng Kunyit Kambing Masak Lada Hitam Telur Dadar Sayur Campur <u>Salad</u> Salad Tauhu Coleslaw <u>Appetizer</u> Burger Ayam French Fries <u>Soup</u> Chicken Soup+French Loaf	<u>Menu Utama</u> Nasi Putih Nasi Tomato Ayam Masak Kurma Ayam Masak Lada Hitam Ikan Senangin Masak Taucu Udang Goreng Paprika Jelatah Beancurd Sos Tiram <u>Salad</u> Salad Sayur+1000 Island Sauce Coleslaw <u>Appetizer</u> Pizza Potato Wedges <u>Soup</u> Mushroom Soup+French Loaf	<u>Menu Utama</u> Nasi Putih Ikan Bawal Sweet Sour Ayam Madu Daging Goreng Benggala Salad Telur Kailan Goreng Sos Tiram <u>Salad</u> Salad Buah Coleslaw <u>Appetizer</u> Canape Chicken Drummet <u>Soup</u> Chicken Corn Chowder+French Loaf	<u>Menu Utama</u> Nasi Putih Ayam Goreng Tepung Kfc Ikan Siakap Kukus Daging Merah Telur Rebus Goreng Sweet Sour Siew Pak Choi Sos Tiram <u>Salad</u> Salad Sayur+1000 Island Sauce Coleslaw <u>Appetizer</u> Potato Jacket Udang Goreng (Instant) <u>Soup</u> Clear Mushroom Soup
MAKAN TENGAH HARI	<u>Menu Tambahan</u>	<u>Menu Tambahan</u>	<u>Menu Tambahan</u>	<u>Menu Tambahan</u>	<u>Menu Tambahan</u>

	Mee Rebus Roti Canai+Kari +Dhall Jagung Rebus <u>Dessert</u> Agar-Agar Puding Mangga 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Air Buah Kordial <u>Vegetarian Set</u>	Fettucini Goreng Roti Canai+Kari+Dhall Ubi Kayu Rebus+Kelapa <u>Dessert</u> Agar-Agar Kek Krim 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Air Buah Kordial <u>Vegetarian Set</u>	Mee Goreng Mamak Chapatti+Kari+Dhall Jagung Rebus <u>Dessert</u> Agar-Agar Puding 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Air Buah Kordial <u>Vegetarian Set</u>	Spaghetti Carbonara Tosai+Kari+Dhall Ubi Keledek+Kelapa <u>Dessert</u> Agar-Agar Cream Puff 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Air Buah Kordial <u>Vegetarian Set</u>	Bihun Goreng Singapura Roti Naan +Kari+Dhall <u>Dessert</u> Agar-Agar Apam Balik 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Air Buah Kordial <u>Vegetarian Set</u>
MINUM PETANG	1 Jenis Kuih Melayu (Savori) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial Oren/Mangga/Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu (Savori) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial Oren/Mangga/Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu (Savori) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial Oren/Mangga/Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu (Savori) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial Oren/Mangga/Jambu Batu	1 Jenis Kuih Melayu (Savori) 1 Jenis Kek 2 Jenis Buah-Buahan <u>Minuman Panas</u> Teh + Kopi <u>Minuman Sejuk</u> Kordial Oren/Mangga/Jambu Batu

*Mohon Pihak Pembekal menyediakan 1 jenis buah tempatan untuk sajian yang terdapat menu buah-buahan

*Jenis masakan akan berubah mengikut tentatif program yang akan dimaklumkan pihak IKMa.

LAMPIRAN 4: CADANGAN MENU MESYUARAT DAN BENGKEL

MESYUARAT

MINUM PAGI	MAKAN TENGAH HARI	MINUM PETANG	MAKAN MALAM
1 Sajian Berat/ Telur/Sosej/Chicken Drummet 2 Jenis Kuih 1 Jenis Buah <u>Minuman Panas</u> Teh Kopi/ Air Mineral	Nasi Putih/Nasi Berperisa/ 2 Jenis Protein 1 Jenis Sayur-Sayuran Ulam-Ulaman+Sambal 1 Jenis Buah <u>Minuman Sejuk</u> Kordial/ Air Mineral	2 Jenis Biskut/ 2 Jenis Kuih <u>Minuman Panas</u> Teh Kopi	Nasi Putih/ Nasi Berperisa 2 Jenis Protein 1 Jenis Sayur-Sayuran Ulam-Ulaman+Sambal 1 Jenis Buah <u>Minuman Sejuk</u> Kordial/ Air Mineral

BENGKEL/ SEMINAR (MAJLIS RASMI DAN MAJLIS TIDAK RASMI)

SARAPAN	MINUM PAGI	MAKAN TENGAH HARI	MINUM PETANG	MAKAN MALAM
1 Sajian Berat Telur/ Sosej/ Chicken Drummet dan lain-lain Roti+Kaya/Jem <u>Minuman Panas</u> Teh Kopi	1 Sajian Berat Telur/ Sosej/ Chicken Drummet dan lain-lain 2 Jenis Kuih <u>Minuman Panas</u> Teh Kopi Air Mineral	Nasi Putih/ Nasi Berperisa 2 Jenis Protein 1 Jenis Sayur-Sayuran Ulam-Ulaman+Sambal 1 Jenis Buah <u>Minuman Sejuk</u> Kordial/ Air Mineral	1 Sajian Berat + Telur/ Sosej/ Chicken Drummet dan lain-lain atau 2 Jenis Biskut/ 2 Jenis Kuih/1 Jenis Bubur + Roti Putih <u>Minuman Panas</u> Teh Kopi	Nasi Putih/Nasi Berperisa 2 Jenis Protein 1 Jenis Sayur-Sayuran Ulam-Ulaman+Sambal 1 Jenis Buah <u>Minuman Sejuk</u> Kordial/ Air Mineral

* Pihak IKMa akan menentukan menu masakan mengikut keperluan program/ majlis.

LAMPIRAN 5: SYARAT-SYARAT KHAS

1. HARGA MAKANAN DAN MINUMAN

- A. Pembekal yang berjaya hendaklah membekalkan makanan bermasak dan minuman bagi **program, Majlis Khas, Mesyuarat, Bengkel, seminar dan lain-lain. Harga tawaran Penyebut harga hendaklah berdasarkan menu bagi program di IKMa Kampus Utama Petaling Jaya Selangor seperti di Lampiran 2 (Jadual I-V), lampiran 3 (Jadual VI – VII) dan lampiran 4.**
- B. Pembekal dikehendaki membuat tawaran mengikut menu yang ditetapkan dan sebarang **kenaikan harga** selepas kontrak ditawarkan adalah **tidak dibenarkan**.

2. ANGGARAN KUANTITI

- A. **Anggaran kekerapan sajian** sebulan ialah sebanyak **600 sajian** masing-masing bagi minum pagi, makan tengah hari dan minum petang dan sebanyak **300 sajian** masing-masing bagi sarapan pagi dan makan malam bagi **Menu Kursus**.

Asas Anggaran Sajian Minum Pagi, Makan Tengah Hari Dan Minum Petang:

$$25 \text{ sajian/kursus} \times 2 \text{ hari/kursus} \times 3 \text{ kursus/minggu} \times 4 \text{ minggu/bulan} \\ = 600 \text{ sajian}$$

Asas Anggaran Sajian Sarapan Pagi dan Makan Malam:

$$= \text{Hanya } \frac{1}{2} \text{ peserta kursus akan menginap di asrama penginapan IKMa} \\ = \frac{1}{2} 900 \text{ sajian} \\ = 300 \text{ sajian}$$

- B. Anggaran kuantiti Majlis Khas dan Mesyuarat adalah tertakluk kepada keperluan dari semasa ke semasa. Oleh itu, **tawaran 1(A). Pembekal akan dipertimbangkan berdasarkan kepada harga per sajian seperti di perenggan 2(A).**
- C. Kuantiti yang dikemukakan dalam sebut harga ini adalah anggaran sahaja dan IKMa boleh menambah atau mengurangkannya mengikut keperluan. Anggaran ini juga bertujuan untuk membuat pengiraan Nilai Kontrak sahaja.
- D. Pada kebiasaannya, **sajian dikurangkan pada bulan Ramadan** serta **pengurangan tempahan sajian akan berlaku pada bulan Disember dan Januari** bagi tujuan penutupan akaun dan penyaluran peruntukan bagi tahun kewangan baharu.

3. TEMPAT DAN JADUAL WAKTU SAJIAN

- A. Semua sajian makanan hendaklah dimasak di dapur sedia ada di Dewan Makan IKMa Kampus Utama Petaling Jaya, Selangor.
- B. Jadual waktu perkhidmatan adalah seperti berikut:

Sajian Hari	Sarapan Pagi	Minuman Pagi	Makan Tengahari	Makan Malam
Isnin - Khamis	7.45 pagi - 9.00 pagi	10.30 pagi - 11.00 pagi	1.00 tengah hari 2.00 petang	7.30 petang - 8.30 malam
Jumaat	7.45 pagi - 9.00 pagi	10.30 pagi - 11.00 pagi	12.00 tengah hari - 1.15 tengah hari	7.30 petang - 8.30 malam
Sabtu	7.45 pagi - 9.00 pagi	10.30 pagi - 11.00 pagi	1.00 tengah hari - 2.00 petang	7.30 petang 8.30 malam
Ahad	7.45 pagi - 9.00 pagi	10.30 pagi - 11.00 pagi	1.00 tengah hari - 2.00 petang	7.30 petang - 8.30 malam

Jadual ini boleh diubah atas permintaan Ketua Pengarah IKMa atau wakilnya dari semasa ke semasa.

4. UNDANG-UNDANG DAN PERATURAN PIHAK-PIHAK BERKUASA

- A. Perkhidmatan Menyediakan dan Membekalkan Makanan Bermasak Islam adalah tertakluk kepada **semua undang-undang, garis panduan dan peraturan semasa** yang dikeluarkan oleh mana-mana pihak berkuasa.
- B. **Pembekal adalah bertanggungjawab untuk memastikan semua makanan dan minuman yang dibekalkan adalah halal dari segi agama Islam.**

5. PERATURAN MEMBEKALKAN MAKANAN

- A. Makanan yang disediakan hendaklah jenis hidangan beragama Islam dan untuk memastikan syarat ini dilaksanakan, maka bahan-bahan makanan tersebut hendaklah dimasak dan disediakan oleh tukang-tukang masak yang beragama Islam. **Atas permintaan IKMa, menu khas (seperti sajian *vegetarian*) hendaklah disediakan.**
- B. Makanan bermasak ini hendaklah **disediakan mengikut tempahan di tempat-tempat yang disediakan dan ditetapkan oleh IKMa**. Tempat-tempat penyediaan ini hendaklah sentiasa berada di dalam keadaan bersih, kemas dan selamat.
- C. Makanan yang disediakan hendaklah sentiasa bertutup dengan '*cling film*' dan sebagainya. Pembekal adalah diwajibkan menggunakan '*food warmer*'/ *food burner* bagi memastikan suhu makanan dapat dikekalkan.
- D. Pembekal juga hendaklah mematuhi peraturan-peraturan terkini mengenai kesihatan, kebersihan dan halal ketika melaksanakan perkhidmatan.

6. LAYANAN OLEH PRAMUSAJI

- A. Pembekal hendaklah menitik beratkan pematuhan kaedah dan peraturan layanan penyediaan makanan.

7. PERALATAN DAN PENYENGGARAAN

- A. Peralatan-peralatan seperti peti sejuk, kerusi, meja, alat pemusnah lalat, perangkap minyak dan kelengkapan utama dapur yang sedia ada hendaklah sentiasa dalam keadaan baik dan sempurna. **Sebarang kerosakan yang berlaku hendaklah dibaiki sendiri oleh pembekal di atas dayausaha, ikhtiar dan perbelanjaannya sendiri melainkan dipersetujui IKMa.**
- B. Kemudahan-kemudahan lain seperti **alat-alat masakan, pinggan mangkuk cawan (Jenis kaca), sudu dan garfu (*stainless steel*), alas meja (sesuai untuk majlis rasmi/ korporat) dan lain-lain kelengkapan, keperluan tenaga buruh dan sebagainya adalah di bawah tanggungjawab pembekal untuk menyediakan dengan secukupnya bagi menguruskan kerja-kerja di bawah sebut harga ini.** Barang/ alat tersebut hendaklah juga sentiasa berada dalam keadaan baik, bersih dan boleh digunakan sepanjang masa.

8. HARTA BENDA

A. **IKMa**

- I. Segala harta benda IKMa yang digunakan oleh pembekal untuk menguruskan sebut harga ini adalah hak milik IKMa dan penggunaannya adalah dihadkan kepada kerja-kerja di bawah sebut harga ini sahaja. Pembekal adalah bertanggungjawab ke atas harta benda ini termasuk penyenggaraan, pembaikan dan menggantikannya jika hilang atau rosak. Senarai peralatan dapur seperti **di lampiran 6.**
- II. Pembekal dikehendaki menyemak senarai harta benda IKMa dan berfungsi semasa penyerahan dilaksanakan dan jika IKMa tidak menerima apa-apa kemusykilan dalam masa **7 hari** daripada pembekal terhadap perkakas/ barang IKMa, maka adalah ditafsirkan bahawa perkakas/ barang tersebut adalah dalam keadaan baik dan sempurna.

- III. Pembekal hendaklah mengembalikan semua perkakas/ barang kepunyaan IKMa dalam keadaan baik dan sempurna setelah perkhidmatannya di bawah kontrak ini tamat atau ditamatkan. Sekiranya didapati ada di antara barang/ perkakas tersebut telah rosak atau hilang, maka pembekal adalah bertanggungjawab sepenuhnya membayar segala kerugian itu dengan segera tidak kira bagaimana ianya berlaku.
- IV. Pembekal adalah dikehendaki membuat laporan kerosakan harta benda IKMa (*equipment shutdown*), bekalan air, elektrik atau kemudahan- kemudahan lain kepada Unit Fasiliti Dan Sajian (UFS), IKMa Kampus Utama Jalan Templer Petaling Jaya, Selangor.

B. Pembekal

- I. Semua harta benda pembekal adalah dibawah tanggungjawab pembekal sepenuhnya. IKMa tidak bertanggungjawab keatas kerosakan atau kehilangan harta pembekal.

9. BAHAN-BAHAN PEMBERSIHAN

- A. Pembekal adalah dikehendaki menyediakan bahan-bahan pembersihan dengan secukupnya untuk digunakan bagi tujuan membersihkan pinggan, mangkuk, peralatan dapur dan sebagainya. Bahan-bahan pembersihan hendaklah mengikut Standard Kementerian Kesihatan Malaysia dan disahkan oleh pegawai IKMa.

10. KEBERSIHAN

- A. Pembekal adalah bertanggungjawab ke atas kebersihan ruang bangunan yang digunakan iaitu termasuk ruang dapur, bilik stor, bilik pejabat, tempat-tempat pekerja dan dewan makan, tempat pembuangan sampah dan keadaan di sekelilingnya dan juga kebersihan alat kelengkapan serta bahan-bahan makanan yang digunakan.
- B. Pembekal juga hendaklah memastikan tempat menghidang makanan selain daripada Dewan Makan seperti Bilik Mesyuarat, Dewan Kuliah dan lain-lain tempat hendaklah dikemas dan dibersihkan selepas majlis/program selesai.
- C. Pembekal hendaklah memastikan segala sisa makanan, sampah sarap dibungkus, diikat dan dibuang di tempat membuang sampah luar dari kawasan IKMa setiap hari dan tidak membiarkannya di dalam keadaan terdedah atau menjadi punca lain-lain masalah. Ini adalah bagi mengelak daripada menjadi tarikan kepada tikus, kucing, burung, lalat, ular dan sebagainya. Sampah-sarap tidak boleh disimpan di waktu malam di dalam kawasan Dewan Makan atau di mana-mana kawasan IKMa termasuk tempat pembuangan sampah IKMa. Pembekal hendaklah menyediakan tong sampahnya sendiri dan membawa keluar sampah sarap tersebut dari IKMa setiap hari.
- D. Pembekal hendaklah memastikan segala sisa-sisa makanan dan lain-lain jenis sampah tidak dibuang ke dalam sinki atau longkang atau lain-lain tempat seumpamanya yang boleh menyebabkan tersumbatnya saluran-saliran air atau longkang.
- E. Memastikan keadaan pinggan, mangkuk dan lain-lain peralatan bagi penyediaan makanan berada dalam keadaan baik, bersih dan tersusun kemas pada setiap masa terutamanya di Dewan Makan.

- F. Kebersihan lantai, dapur dan perangkap sisa makanan (*grease trap*) adalah tanggungjawab pembekal. Pembekal hendaklah memastikan keadaan lantai, dapur dan perangkap sisa makanan (*grease trap*) sentiasa bersih, dimop dan dicuci pada setiap hari. Bagi kawasan yang berkarpet hendaklah divakum sekurang-kurangnya sekali seminggu. IKMa melalui Unit Fasiliti dan Sajian (UFS) akan membuat pemeriksaan dari semasa ke semasa dan boleh mengarahkan pembekal membersihkan mana-mana kawasan di bangunan Dewan Makan pada bila-bila masa sahaja.
- G. Semua pekerja hendaklah menggunakan sarung tangan, apron, penutup hidung, mulut dan penutup kepala semasa penyediaan makanan.
Undang-Undang dan peraturan yang berkaitan hendaklah dipatuhi.

11. PENGGUNAAN AIR, ELEKTRIK DAN PERALATAN

- A. Bekalan air paip, tenaga elektrik dan peralatan yang digunakan bagi melaksanakan sebut harga ini akan ditanggung oleh pembekal. Pembekal dikehendaki berjimat cermat menggunakannya. IKMa akan mengenakan bayaran seperti berikut:

Air, Elektrik dan Peralatan : RM500.00 sebulan

- B. Pembekal adalah bertanggungjawab untuk mendapatkan bekalan tong gas sendiri dan penggunaan tong gas adalah mengikut garis panduan keselamatan Suruhanjaya Tenaga (ST) dan Jabatan Bomba.

12. STOK MAKANAN

- A. Pembekal adalah bertanggungjawab untuk menyediakan stok makanan (bahan makanan kering dan basah) secukupnya supaya bekalan makanan tidak terputus. Bahan-bahan makanan yang disimpan di dalam stor tidak

boleh mengandungi apa-apa barang makanan yang haram di sisi agama Islam.

13. TENAGA PEKERJA

- A. Pembekal mestilah menyediakan bilangan pekerja minimum yang mencukupi berdasarkan kepada tempahan sajian seperti berikut:

Kriteria Peranan	Bilangan Minimum Pekerja bagi Tempahan Sajian di antara 1-100	Bilangan Minimum Pekerja bagi Tempahan Sajian di antara 101 dan ke atas
Penyelia	1	1
Pramusaji	2	4
Tukang Masak	1	2
Pembantu Tukang Masak	2	2
Pencuci	1	2
Jumlah	7	11

- B. Semua tenaga pekerja yang menguruskan kerja-kerja kontrak ini hendaklah terdiri daripada **Warganegara Malaysia, beragama Islam** dan **berumur 18 hingga 50 tahun**.
- C. Satu salinan surat pelantikan pekerja serta butiran lanjut mengenai gaji, elaun dan KWSP hendaklah dikemukakan kepada IKMa **dalam masa sebulan** selepas mereka diambil bekerja.
- D. Tukang Masak hendaklah mempunyai **sijil-sijil yang berkaitan dengan penyediaan makanan bermasak** daripada mana-mana institusi yang diperakui.

14. KESIHATAN DAN DISIPLIN TENAGA PEKERJA

- A. Pembekal hendaklah memastikan bahawa pekerja-pekerjanya adalah sentiasa berpakaian bersih dalam keadaan yang sihat dan bebas dari penyakit berjangkit (*contagious dan infectious*).

- B. Sebelum pekerja-pekerja itu dibenarkan bekerja di tempat ini, pembekal **diwajibkan** memberi pekerja **suntikan vaksin *typhoid* (TY2) dan lengkap Vaksin Covid-19** serta menjalani pemeriksaan perubatan secara berkala. Bukti suntikan *typhoid* dan Sijil Vaksin Covid-19 perlu diserahkan apabila berlaku pertukaran pekerja. Sesalinan **laporan pemeriksaan perubatan** untuk setiap pekerja hendaklah diserahkan kepada IKMa **dalam masa seminggu** sebelum mereka diambil bekerja.
- C. Pekerja yang dicadangkan untuk bekerja atau pekerja-pekerja yang telah bertugas didapati tidak layak dari segi kesihatan untuk berkhidmat, maka ianya akan dilarang untuk bekerja di tempat tersebut.
- D. Pekerja hendaklah berambut pendek, berkuku pendek, tidak bertatoo dan kemas/ bersih. Pekerja yang tidak sihat atau mempunyai jangkitan di kulit tidak dibenarkan bertugas.
- E. Pekerja **tidak dibenarkan** tinggal di dalam kawasan IKMa selepas waktu bertugas. Pembekal hendaklah memastikan semua pekerja meninggalkan premis IKMa selepas bertugas. Pembekal mestilah menyediakan segala keperluan pengangkutan pergi dan balik yang diperlukan pada tiap-tiap hari bagi tujuan kontrak ini. Semua pekerja dikehendaki keluar dari premis IKMa **selewat-lewatnya 11.30 malam dan tidak dibenarkan berada di premis IKMa selain daripada waktu bekerja** kecuali dengan kebenaran IKMa.
- F. Pembekal hendaklah memberhentikan dengan segera mana-mana pekerja yang diarahkan oleh IKMa sekiranya didapati bahawa pekerja berkenaan merupakan ancaman keselamatan kepada IKMa atau terlibat dalam kegiatan jenayah atau penyalahgunaan dadah atau berkelakuan yang tidak senonoh. Sekiranya berlaku, maka segala pembayaran dan perbelanjaan (jika ada) hendaklah ditanggung kesemuanya oleh pembekal.

15. PAKAIAN SERAGAM

- A. Pembekal hendaklah memastikan pakaian seragam seperti berikut digunakan:
- I. Kemeja putih (lengan panjang) dan berseluar *slack* hitam berserta dengan penutup kepala bagi pramusaji lelaki.
 - II. Kemeja putih (lengan panjang) dan berkain hitam / berseluar *slack* hitam berserta dengan penutup kepala bagi pramusaji wanita.
 - III. Chef jacket putih dan berseluar *slack* hitam berserta dengan penutup kepala bagi tukang masak dan pencuci lelaki.
 - IV. Chef jacket putih (lengan panjang) dan berseluar *slack* hitam berserta dengan penutup kepala bagi tukang masak dan pencuci wanita.
 - V. Tukang masak dan pencuci hendaklah memakai apron putih semasa bertugas.
 - VI. Semua pekerja diwajibkan memakai kasut bertutup dan bersesuaian semasa bertugas.
- B. Pakaian yang menjolok mata adalah dilarang sama sekali dan pihak IKMa berhak mengarahkan pekerja yang melanggar syarat ini meninggalkan kawasan IKMa dengan serta-merta.
- C. Contoh pakaian tersebut hendaklah terlebih dahulu dipersetujui dan diluluskan oleh IKMa.

16. MEMERIKSA KEBERSIHAN TEMPAT KERJA

Pembekal hendaklah membenarkan IKMa melalui Unit Fasiliti dan Sajian (UFS) memasuki pada bila-bila masa tempat-tempat yang digunakan oleh pembekal dan kakitangannya dengan tujuan memeriksa keadaan kebersihan dan tempat tersebut. IKMa juga adalah berhak untuk memeriksa kebersihan seseorang pekerja itu jika perlu.

17. KEGAGALAN MELAKSANAKAN TUGAS

- A. IKMa berhak untuk mengurangkan bayaran bulanan kepada pembekal jika berlaku kegagalan menjalankan tugas yang disebabkan oleh pembekal sendiri. Bagi maksud ini, pembekal akan dianggap telah gagal, jika:
- I. **Makanan bermasak lewat dibekalkan** iaitu **lebih daripada 15 minit** dari jadual yang ditetapkan di **perenggan 3(B)** dan jumlah potongan adalah bersamaan dengan 20% daripada nilai tempahan yang lewat; atau
 - II. **Tidak menghantar pekerja secukupnya** seperti yang telah dinyatakan di dalam **perenggan 13(A)**. Kegagalan pembekal untuk menyediakan jumlah pekerja minimum layak dikenakan pemotongan ke atas tuntutan bulanan yang dikemukakan mengikut asas pengiraan pemotongan seperti berikut:

Peranan	Pemotongan Jika Tidak Memenuhi Jumlah Pekerja Minimum (RM / orang / hari)
Penyelia	100
Pramusaji	60
Tukang Masak	80
Pembantu Tukang Masak	70
Pencuci	60

B. Sekiranya Pembekal gagal menyediakan dan membekal makanan berkualiti seperti yang ditetapkan atau hasil kerja yang tidak memuaskan seperti yang ditetapkan dalam spesifikasi, **IKMa boleh membuat pemotongan sebanyak maksimum 20% dari tuntutan bayaran mengikut tempahan sajian yang terlibat.** Hasil kerja yang tidak memuaskan di sini bermaksud seperti berikut:

- (i) Menukar menu tanpa memaklumkan dan mendapat kelulusan daripada IKMa melalui Unit Fasiliti dan Sajian;
- (ii) Menukar bahan asas yang telah ditetapkan (seperti menukar ikan kepada daging atau sebagainya);
- (iii) Menukar cara kaedah masak yang telah ditetapkan dalam menu (seperti mengukus kepada membakar atau sebagainya);
- (iv) Membekal makanan yang tidak berkualiti (buah-buahan yang kecil atau kecut, basi, nasi dan lauk mentah atau sebagainya);
- (v) Tidak memasang api kepada *food warmer*;
- (vi) Lantai Dewan Makan dan dapur kotor dan berbau serta tidak kemas;
- (vii) Pramusaji tidak memakai pakaian seragam yang lengkap seperti yang dikehendaki dalam sebut harga dan kebersihan diri;
- (viii) Hasil kerja lain yang tidak memuaskan berdasarkan kepada aduan yang diterima daripada mana-mana sumber yang disahkan oleh IKMa;
- (ix) Pekerja yang bertingkah-laku tidak memuaskan termasuk melanggar arahan yang dikeluarkan oleh IKMa
- (x) Pembekal tidak mematuhi penghantaran bekalan bahan mentah seperti di **perenggan 19**.

- (xi) Pemotongan bagi **kegagalan menyediakan bekalan secukupnya** mengikut bilangan sajian yang ditempah oleh pihak IKMa yang seterusnya **menyebabkan pengurangan kuantiti sajian** akan dibuat mengikut asas pengiraan berikut

Pemotongan	Pengiraan Pemotongan Jika Kuantiti Bekalan Tidak Mencukupi	
20% bagi kekurangan satu menu dalam satu sajian.	Pemotongan sebanyak 20% daripada tuntutan yang dikemukakan bagi tempahan sajian tersebut : <i>Contoh:</i> <i>Tempahan sajian = Makan Tengah hari.</i> <i>Tuntutan makan tengah hari =</i> <i>RM 1,000 Potongan 20 % = RM 200.00</i> <i>Bayaran Pembekal = RM 800.00</i>	
Kekurangan kuantiti sajian dalam satu menu.		
	Kuantiti Kurang	Pemotongan
	1-10 sajian	RM100
	11-20 sajian	RM125
	21-30 sajian	RM150
	31-40 sajian	RM175
	41-50 sajian	RM200
	51 sajian dan ke atas	Sajian dianggap tidak lengkap dan dianggap kekurangan satu menu. Tertakluk kepada pemotongan 20% daripada tuntutan yang dikemukakan bagi tempahan

- (xii) Pemotongan bagi **kegagalan menyediakan bekalan secukupnya** mengikut bilangan sajian yang ditempah oleh pihak IKMa yang seterusnya **menyebabkan pengurangan kuantiti sajian** akan dibuat mengikut asas.
- (xiii) **Pemotongan ini boleh dibuat melalui tuntutan bil bulanan yang dikemukakan oleh pembekal.**

18. PROSES PENGENALAN TUGAS

Satu proses pengenalan tugas selama dua (2) hari akan diadakan seminggu sebelum kerja bermula tanpa sebarang bayaran. Proses pengenalan tugas hendaklah dilakukan bersama IKMa melalui Unit Fasiliti dan Sajian (UFS). Di antaranya perkara-perkara yang akan dilakukan ialah:

- I. Menyenaraikan senarai pekerja;
- II. Menyenaraikan bidang tugas;
- III. Keterangan tentang skop kerja dan standard kualiti kerja;
- IV. Keterangan tentang peranan penyelia;
- V. Semakan perkakasan dan lokasi sajian; dan
- VI. Membuat jadual kerja.

19. PENERIMAAN BEKALAN BARANG BASAH MENTAH

- A. Semua bekalan barang basah hendaklah dibekalkan sehari sebelum sajian berkaitan disediakan.
- B. Semua bekalan barang basah hendaklah segar dan dalam keadaan baik mengikut spesifikasi yang ditetapkan.
- C. Semua penerimaan bekalan basah akan dibuat oleh wakil IKMa bersama wakil dari syarikat. Bekalan yang tidak menepati spesifikasi akan ditolak serta merta dan perlu diganti dengan bekalan baharu pada hari yang sama.

20. LAIN-LAIN

- A. Pada setiap **hari Jumaat setiap minggu**, Pembekal hendaklah **mendapatkan maklumat daripada IKMa melalui Unit Fasiliti dan Sajian (UFS) mengenai bilangan kursus dan majlis/program yang akan berlangsung** di IKMa Kampus Utama Petaling Jaya pada minggu berikutnya bagi menjamin jumlah dan kualiti makanan yang dikehendaki sentiasa mencukupi. Walau bagaimanapun, jumlah tempahan berdasarkan kepada pengesahan peserta **hanya diterima pakai untuk hari pertama kursus sahaja**. Tempahan bagi hari kedua kursus dan hari-hari seterusnya adalah tertakluk kepada jumlah peserta yang berdaftar. Penyediaan tempahan **sajian segera (*adhoc*)** perlu disediakan oleh pembekal.

- B. Pembekal dikehendaki menyediakan pengangkutan yang sesuai bagi tujuan penghantaran makanan bermasak di dalam atau di luar dari kawasan IKMa atas permintaan IKMa melalui Unit Fasiliti dan Sajian (UFS). Kos pengangkutan ditanggung sepenuhnya oleh pihak pembekal.
- C. Pembekal dikehendaki menyediakan makan dan minum untuk tenaga pekerja **secara berasingan** daripada menu peserta kursus.

21. PEMBAYARAN

- A. IKMa akan membuat pembayaran ke atas bil-bil yang dikemukakan oleh Pembekal yang berjaya dipilih dalam **tempoh 14 hari bekerja daripada penerimaan** bil-bil berkenaan yang telah diperakukan oleh Unit Fasiliti Dan Sajian (UFS), IKMa Kampus Utama Petaling Jaya, Selangor.
- B. Bil-bil tuntutan hendaklah tertera dengan jelas **Nama, Alamat dan Nombor Akaun Bank**. Kontrak formal akan disempurnakan oleh kedua-dua pihak bagi tempoh **satu tambah satu (1+1) tahun** bagi memudahkan pembayaran dilakukan.
- C. Pembekal boleh mengemukakan **invois** kepada IKMa untuk membuat bayaran pada **setiap tarikh terakhir setiap bulan**.

LAMPIRAN 6: PERALATAN DAPUR

1. SENARAI PERALATAN DAPUR

BIL	SENARAI PERALATAN DAPUR	KUANTITI (UNIT)
I.	Door counter chiller	1
II.	2 door upright display chiller	2
III.	6 door upright freezer	1
IV.	Freezer	1
V.	3 deck rice cookers	1
VI.	Food warmer	1
VII.	Water boiler(gas)	1
VIII.	36" kawah kualiti range	2
IX.	2 range high pressure burner	1
X.	Stand alone deep fryer	1
XI.	3 burner hot plate	1
XII.	4 range l/p burner c/w oven	1
XIII.	Kitchen hood & filters	1
XIV.	Dishwasher	1
XV.	Stainless steel rack	2
XVI.	Sinki	9
XVII.	Stainless steel table	5
XVIII.	Kabinet Kayu	29

2. PERALATAN DAN PENYENGKARAAN

- A. Peralatan-peralatan seperti Peti Sejuk, Meja, Alat Pemusnah Lalat, Perangkap Minyak dan kelengkapan utama dapur yang sedia ada hendaklah sentiasa dalam keadaan baik dan sempurna. Sebarang kerosakan yang berlaku hendaklah dibaiki sendiri oleh pembekal di atas dayausaha, ikhtiar dan perbelanjaannya sendiri melainkan dipersetujui IKMa. **IKMa tidak akan menggantikan sebarang peralatan yang telah rosak dalam tempoh kontrak.** Sebarang pengurangan kadar sewaan peralatan hendaklah mendapat persetujuan bertulis daripada pihak IKMa.

- B. Kemudahan-kemudahan lain seperti alat-alat masakan, pinggan mangkuk, garfu, sudu, cawan, alas meja dan lain-lain kelengkapan, keperluan buruh dan sebagainya adalah tanggungjawab pembekal untuk menyediakan dengan secukupnya. Barang atau peralatan tersebut hendaklah juga sentiasa berada dalam keadaan baik, bersih dan boleh digunakan sepanjang masa.

(8)

JADUAL HARGA

JADUAL KADAR HARGA

BIL	PERKARA	UNIT	KUANTITI	KADAR	JUMLAH
1.0	KEHENDAK PERMULAAN DAN SYARAT-SYARAT AM				
1.1	Insurans				
	i. Contractors All Risk	pukal	-	-	RM
	ii. Workmen Compensation	pukal	-	-	RM
1.2	Kos penyediaan mesin kad perakam waktu untuk pekerja.	1	1	-	RM
JUMLAH KESELURUHAN					RM

RINGGIT MALAYSIA : _____

TEMPOH KERJA : SATU TAHUN (12 BULAN)

Tandatangan Penyebut harga :

Nama :

No. K/P :

No. Telefon :

Tarikh :

Cop Syarikat :

BIL	PERKARA	ANGGARAN BILANGAN	BILANGAN HARI (MAKSIMA)	KADAR HARGA			
				SARAPAN PAGI (a)	MINUM PAGI (b)	MAKAN TENGAHARI (c)	MAKAN MALAM (d)
2.0	PERKHIDMATAN MENYEDIAKAN DAN MEMBEKALKAN MAKANAN BERMASAK ISLAM UNTUK TEMPOH 1 + 1 TAHUN DI KAMPUS UTAMA MALAYSIA (IKMa) PETALING JAYA, SELANGOR DARUL EHSAN						
2.1	Perkhidmatan Sajian untuk Peserta Kursus di Kampus Utama IKMa. (Termasuk jumlah pekerja yang ditetapkan berdasarkan jadual yang telah diberikan dalam spesifikasi kerja)	(Pembayaran Adalah Berdasarkan Bilangan Peserta Kursus Setiap Hari)	(Tertakluk kepada perubahan dari Semasa Ke Semasa)	RM	RM	RM	RM
KADAR HARGA							
				SARAPAN PAGI (e)	MINUM PAGI (f)	MAKAN TENGAHARI (g)	MAKAN MALAM (h)
2.2	Perkhidmatan Sajian untuk Majlis Rasmi Dan Tidak Rasmi di Kampus Utama IKMa (Mesyuarat/ Bengkel/ Seminar dan Lain-lain). (Termasuk jumlah pekerja yang ditetapkan berdasarkan jadual yang	(Pembayaran Adalah Berdasarkan Bilangan Tempahan Setiap Hari)	(Tertakluk kepada perubahan dari Semasa Ke Semasa)	RM	RM	RM	RM



	telah diberikan dalam spesifikasi kerja)								
		KADAR HARGA							
		MINUM PAGI (i)	MAKAN TENGAHARI (j)	MINUM PETANG (k)					
2.3	Perkhidmatan Sajian Untuk Program MTCP di Kampus Utama IKMa. (Termasuk jumlah pekerja yang ditetapkan berdasarkan jadual yang telah diberikan dalam spesifikasi kerja)								
		(Tertakluk kepada perubahan dari Semasa Ke Semasa)							
		(Pembayaran Adalah Berdasarkan Bilangan Peserta Setiap Hari)							
KADAR HARGA (1) ORANG (Peserta Kursus)	(a) + (b) + (c) + (d) = A	1 hari							
KADAR HARGA (1) ORANG (Mesyuarat/ Majlis Rasmi)	(e) + (f) + (g) + (h) = B	1 hari							
KADAR HARGA (1) ORANG (MTCP)	(i) + (j) + (k) = C	1 hari							
KADAR HARGA SEBULAN	A X 20 orang x 2 Kursus x 12 hari = D	1 bulan							
B x 15 orang x 3 Mesyuarat x 20 hari = E		1 bulan							



PEROLEHAN PERKHIDMATAN MENYEDIAKAN DAN MEMBEKALKAN MAKANAN BERMASAK
ISLAM UNTUK TEMPOH 1 + 1 TAHUN DI KAMPUS UTAMA INSTITUT KOPERASI MALAYSIA (IKMa)
103, JALAN TEMPLER PETALING JAYA, SELANGOR DARUL EHSAN.

C x 30 orang x 14 hari = F	14 hari	RM
JUMLAH HARGA SETAHUN (RM) (D) + (E) x 11 bulan = G	11 bulan	RM
JUMLAH KESELURUHAN HARGA TAWARAN (RM) (F)+(G) = 11 BULAN/ SETAHUN	1 tahun	RM



**PEROLEHAN PERKHIDMATAN MENYEDIAKAN DAN MEMBEKALKAN MAKANAN BERMASAK
ISLAM UNTUK TEMPOH 1 + 1 TAHUN DI KAMPUS UTAMA INSTITUT KOPERASI MALAYSIA (IKMa)
103, JALAN TEMPLER PETALING JAYA, SELANGOR DARUL EHSAN.**

Dengan ini saya seperti penama dalam syarikat _____
mengesahkan bahawa butiran yang diberikan adalah benar sekiranya berjaya akan dilaksanakan
sepenuhnya.

(Tandatangan Pembekal)

Nama : _____

No. K/P : _____

Jawatan : _____

(Tandatangan Saksi)

Nama : _____

No. K/P : _____

Jawatan: _____

(9)

**KETERANGAN MENGENAI
PENYEBUT HARGA**

KETERANGAN MENGENAI PENYEBUT HARGA

1.0 NAMA PENYEBUT HARGA
:
(Syarikat)

2.0 ALAMAT PENYEBUT HARGA :

i. Ibu Pejabat :
.....
.....

ii. Cawangan :
.....
.....

3.0 NO. TELEFON PENYEBUT HARGA
:

i. Ibu Pejabat :

ii. Cawangan :

4.0 PENDAFTARAN DENGAN KEMENTERIAN KEWANGAN

4.1 Tempoh Pendaftaran : Mulai :
(Sila sertakan salinan sijil Pendaftaran) Hingga :

4.2 Taraf * Bumiputera/Bukan Bumiputera (Sila sertakan sijil
PENYEBUT HARGA : pengiktirafan yang dikeluarkan oleh Kementerian
Kewangan Malaysia

5.0 MODAL PENYEBUT HARGA : (Isi mana yang berkenaan sahaja)

5.1 Perseorangan/ RM.....
Perkongasian :
(Nyatakan modal terkumpul iaitu daripada punca-punca seperti wang simpanan, saham dan pinjaman bank dan lampirkan bank statement 3 bulan terkini. **Sila sertakan salinan sebagai bukti**)

5.2 Sendirian Berhad (Sdn.
Bhd.)/ Berhad (Bhd):

5.2.1 Modal Dibenar : RM.....

5.2.2 Modal Dibayar : RM.....

6.0 BUTIR-BUTIR PEMILIKAN (*OWNERSHIP*)

6.1 Perseorangan:

Nama Pemilik :

No. K/P :

6.2 Perkongsian :

Nama Pekongsi	No. K/P	% Kongsian

(Sila guna kertas berasingan jika tidak mencukupi)

6.3 Sendirian Berhad/ Berhad:

Nama Pemegang Saham	No. K/P	% Bahagian

(Sila guna kertas berasingan jika tidak mencukupi)



Nama	No. K/P	Keturunan

(Sila guna kertas berasingan jika tidak mencukupi)

	Bumiputera	Bukan Bumiputera	Jumlah
i. Pengurusan	..	...	...
ii. Teknikal/Eksekutif	..	...	...
iii. Pentadbiran/Akaun	..	...	...
iv. Operasi	..	...	...

Bil	Nama	Umur	No K/P	No Pasport	Warganegara	Bangsa



**PEROLEHAN PERKHIDMATAN MENYEDIAKAN DAN MEMBEKALKAN MAKANAN BERMASAK ISLAM UNTUK
TEMPOH 1 + 1 TAHUN DI KAMPUS UTAMA INSTITUT KOPERASI MALAYSIA (IKMa) 103, JALAN TEMPLER
PETALING JAYA, SELANGOR DARUL EHSAN.**

8.0 PENGALAMAN : (Sila Lampirkan)

PENGAKUAN : (Ditandatangani oleh orang yang diberikuasa dan bertanggungjawab dalam urusan sebut harga ini)

Dengan ini saya mengaku dan mengesahkan bahawa segala butir-butir dan maklumat di atas adalah benar.

Tandatangan :

Nama :

No. Kad Pengenalan :

Jawatan :

Cop Penyebut harga :
(Syarikat)

Tarikh :