

TENDER PERKHIDMATAN PEMBEKALAN BAHAN MAKANAN BERMASAK DI MAAHAD INTEGRASI TAHFIZ SELANGOR (MITS), SABAK BERNAM

SPESIFIKASI BAHAN MAKANAN

- A. Bahan-bahan makanan yang akan dibekalkan kepada setiap penghuni pada setiap kali makan / minum hendaklah berdasarkan **MENU JAIS**. Makanan hendaklah disediakan dengan menggunakan bahan-bahan bermutu dan **HALAL** dan tertakluk kepada **AKTA MAKANAN** yang sedang berkuatkuasa.
- B. Makanan hendaklah disiapkan daripada rempah-rempah yang paling bermutu. Sukatan / banyaknya makanan yang perlu dibekalkan bagi setiap penghuni pada setiap kali makan hendaklah 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.

1. **IKAN**

1.1 Ikan akan dibahagi kepada 2 kumpulan, iaitu:

Kumpulan A

Tenggiri

Bawal Hitam

Jenahak

Ikan Merah

Siakap/Senangin

Kumpulan B

Selar

Kembung

Kerisi

Cencaru

Ikan air tawar

- 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 berturut-turut hari.
- 1.3 Timbangan ikan-ikan dalam Kumpulan A hendaklah dibekalkan tanpa kepala, ekor, perut dan sisik.
- 1.4 Timbangan ikan-ikan dalam Kumpulan B hendaklah dibekalkan tanpa kepala, ekor, perut dan sisik.
- 1.5 Ikan yang dibekalkan mestilah dalam keadaan segar, iaitu tidak pecah perut, tidak mendak, tidak berbau busuk. Beratnya mengikut jenis ikan seperti dalam jadual sukatan.

2. **DAGING LEMBU**

Daging mestilah bermutu, yang disahkan halal dari gred A (Topside and Silverside) tanpa tulang, lemak dan kotoran lain.

3. **AYAM DAGING**

Tidak disimpan di dalam peti sejuk beku tidak lebih dari 72 jam tanpa kesam lebam dan rosak.

TENDER PERKHIDMATAN PEMBEKALAN BAHAN MAKANAN BERMASAK DI MAAHAD INTEGRASI TAHFIZ SELANGOR (MITS), SABAK BERNAM

4. **UDANG**

4.1 Udang segar (tidak busuk) jenis yang putih. Beratnya di antara 40-50 gram bagi seorang penghuni mengikut jenis masakan.

4.2 Bagi udang yang digunakan untuk memasak sayur hendaklah dari jenis yang putih – 20 gram bagi setiap penghuni (bersih tanpa kepala dan kulit).

5. **SOTONG**

Sotong segar, sederhana besarnya (8-10 cm panjang), yang telah dibersihkan perutnya. 60 gram bagi setiap penghuni.

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**

7.1 Telur baru(Gred A)

7.2 Telur Masin bermutu baik, baru dan tidak berbau.

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.

9. **KOPI**

Kopi serbuk yang bermutu baik tidak ada campuran cikuri atau ramuan lain yang palsu dibekalkan dalam tin-tin yang bermetri, 10 gram seorang sebelum dibancuh.

10. **TEH**

Teh yang baik dan bermutu. Teh dari dalam tin yang bermetri, 10 gram seorang sebelum dibancuh.

11. **SUSU**

11.1 **Susu Pekat Manis (SPM)**

Susu pekat manis bermutu tinggi, tin yang tidak kemik dan masih dalam tempoh sahlaku. 40 gram seorang sebelum dibancuh.

11.2 **Susu Tepung Penuh Krim (STPK)**

STPK yang bermutu tinggi dalam tin bermetri dan masih dalam tempoh sahlaku. 15 gram seorang sebelum dibancuh.

11.3 **Susu UHT Rendah lemak**

Mestilah yang bermutu tinggi dan di pek yang kemas dan masih dalam tempoh sahlaku.

TENDER PERKHIDMATAN PEMBEKALAN BAHAN MAKANAN BERMASAK DI MAAHAD INTEGRASI TAHFIZ SELANGOR (MITS), SABAK BERNAM

- 11.4 **Susu Tepung Rendah Lemak**
Mestilah yang bermutu tinggi dan di pek yang kemas dan masih dalam tempoh sah laku.
- 11.5 **Susu Segar UHT**
Mestilah yang bermutu tinggi dan di pek yang kemas dan masih dalam tempoh sah laku. 50 gram seorang.
12. **SERBUK COKLAT**
Serbuk coklat dari dalam tin yang bermetri dan masih dalam tempoh sahlaku. 10gm seorang sebelum dibancuh.
13. **ROTI, ROTI BUN DAN ROTI CANAI**
- 13.1 Roti baru yang siap dipotong. Roti baru satu paun atau roti buku sandwich – lain roti yang sama mutunya, 4 keping seorang.
- 13.2 Roti bun bermutu dan seberat 40 gm sebiji
- 13.3 Roti canai yang baru bersaiz 100gm sekeping
- 13.4 Masih dalam tempoh sahlaku
14. **MENTEGA DAN MARJERIN**
Mentega dan marjerin beku yang bermutu baik, dan masih dalam tempoh sahlaku. Beratnya 10 gram seorang.
15. **JEM/KAYA**
Bermutu baik, dan masih dalam tempoh sahlaku.10 gram seorang – buatan tempatan.
16. **BISKUT**
Mutu yang baik buatan tempatan dalam tin bermetri, dan masih dalam tempoh sahlaku. Beratnya seperti dalam jadual sukatan.
17. **BUBUR**
Bubur hendaklah cukup manis dan cukup lemak. Banyaknya hendaklah seimbang di antara kuah dan isi seperti yang telah ditetapkan dalam jadual sukatan.
18. **KUIH-MUIH**
Kuih-muih hendaklah bermutu baik dan tidak basi. Sukatan adalah seperti yang telah ditetapkan dalam jadual dikira sebagai setelah dimasak mengikut jenis kuih.
19. **BUAH-BUAHAN**
Semua buah-buahan mestilah bermutu tinggi dibekalkan mengikut jenis buah. Beratnya seperti yang telah ditetapkan dalam jadual sukatan mengikut jenis buah.

TENDER PERKHIDMATAN PEMBEKALAN BAHAN MAKANAN BERMASAK DI MAAHAD INTEGRASI TAHFIZ SELANGOR (MITS), SABAK BERNAM

20. **MINYAK MASAK**
Minyak kelapa dan minyak kacang atau yang setanding. Dibekalkan dalam tin atau botol bermetri.
21. **IKAN BILIS**
Bermutu baik sederhana besarnya, tanpa perut dan kepala. (tidak hapak dan liat apabila digoreng)
22. **KERANG**
Segar, sukatan adalah tanpa kulit.
23. **MI BASAH (Mi kuning, Kueh teow)**
Bermutu baik, baru dan segar. Dibekalkan dalam beg plastik yang bersih dan kemas.
24. **AIS KRIM**
Jenis 'cream' dan dalam 'cup' seberat 60gm. Belum tamat tarikh penggunaannya dan tidak cair sewaktu diserahkan.
25. **PAPADOM**
Tidak berkulat, tidak berulat, tidak berbau hapak, bersih dan cukup kering.
26. **UDANG KERING**
Tidak berkulat, tidak berulat, tidak berbau hapak, bersih dan cukup kering.
27. **BELACAN**
Bersih, tidak hapak dan baru.
28. **REMPAH RATUS**
Tidak hapak atau berulat.
29. **CILI**
 - 29.1 Lada kering yang elok, tidak kuning warnanya dan dibuang tangkai dan biji.
 - 29.2 Cili serbuk yang bermutu baik, bersih, baru dan tidak berbau hapak, atau peraturan yang berkaitan dengan **AKTA MAKANAN** yang dibungkus dalam plastik yang bersih. Mesti mematuhi syarat-syarat atau peraturan yang berkuatkuasa.
 - 29.3 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.
30. **SOSEJ**
Terdiri daripada sosej yang bermutu tinggi, yang disahkan HALAL dari gred A. Jenama yang berkualiti dan masih dalam keadaan yang baik dan segar.

TENDER PERKHIDMATAN PEMBEKALAN BAHAN MAKANAN BERMASAK DI MAAHAD INTEGRASI TAHFIZ SELANGOR (MITS), SABAK BERNAM

31. **JUS OREN**
Daripada bahan yang dibenarkan, disahkan halal, berkualiti tinggi dan dipek kemas. 50ml setiap pelajar.
32. **JUS TEMBIKAI**
Daripada bahan yang dibenarkan, disahkan halal, berkualiti tinggi dan dipek kemas. 50ml setiap pelajar.
33. **AIR SOYA**
Daripada bahan yang dibenarkan, disahkan halal, berkualiti tinggi dan dipek kemas. 50ml setiap pelajar.
34. **BIJIRIN JAGUNG**
Daripada bahan yang dibenarkan, disahkan halal, berkualiti tinggi dan dipek kemas.
37. **MADU, KURMA DAN KISMIS**
 - 37.1 Madu yang dibekalkan hendaklah madu asli
 - 37.2 Madu stick (10ml) x seorang pelajar x sebulan
 - 37.3 Madu hendaklah madu asli tempatan
 - 37.4 Pada bila-bila masa pihak berkuasa akan mengambil 1 sample madu untuk diuji keasliannya
38. **KURMA**
 - 38.1 Kurma yang bermutu, baik dan bersih & dibungkus dalam kotak (kandungan berat 400g setiap pelajar)
 - 38.2 Setiap pelajar akan dibekalkan (35g x 30hari x seorang pelajar)
 - 38.3 Kurma hendaklah dari jenis Mariami Gred A
 - 38.4 Kurma hendaklah dibekalkan kepada pelajar setiap bulan
39. **KISMIS**
 - 39.1 Kismis yang dibekalkan hendaklah bermutu baik, bersih & bersaiz jumbo
 - 39.2 Kismis hendaklah dari jenis kismis hitam Gred A
 - 39.3 Kismis dibungkus dalam kotak (kandungan berat 450g)
 - 39.4 Setiap pelajar akan dibekalkan (15g x 30hari x seorang pelajar)
 - 39.5 Kismis hendaklah dibekalkan kepada pelajar setiap bulan

TENDER PERKHIDMATAN PEMBEKALAN BAHAN MAKANAN BERMASAK DI MAAHAD INTEGRASI TAHFIZ SELANGOR (MITS), SABAK BERNAM

40. LAIN-LAIN

- 40.1 Bahan-bahan lain seperti kicap, cili sos, tomato sos, sos tiram, cuka (dari punca yang HALAL) dan garam hendaklah disediakan di atas kaunter pada tiap-tiap kali makan.
- 40.2 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.
- 40.3 Masakan seperti sayur dan gulai hendaklah secukup rasa (cukup rempah ratusnya, asam, garam, santan dan sebagainya).

NOTA : Bahan-bahan makan untuk dimasak hendaklah tiba di dapur asrama pada waktu yang telah ditetapkan oleh pihak asrama.

TENDER PERKHIDMATAN PEMBEKALAN BAHAN MAKANAN BERMASAK DI MAAHAD INTEGRASI TAHFIZ SELANGOR (MITS), SABAK BERNAM

SENARAI BAHAN-BAHAN MAKANAN YANG DIGUNAKAN

Sila nyatakan jenis atau jenama bahan-bahan makanan yang digunakan.

<u>Bil.</u>	<u>Bahan-Bahan Makanan</u>	<u>Jenis/Jenama</u>
1.	Serbuk Minuman Bercoklat
2.	Serbuk Minuman Bermalta
3.	Kopi
4.	Teh
5.	Nescafe
6.	Susu Pekat Manis (SPM)
7.	Susu Tepung Penuh Krim (STPK)
8.	Susu UHT Rendah Lemak
9.	Susu Tepung Rendah Lemak
10.	Susu Segar UHT
11.	Sosej
12.	Jus Oren
13.	Jus Tembikai
14.	Air Soya
15.	Jem
16.	Mentega
17.	Kaya
18.	Biskut
19.	Minyak Masak
20.	Kicap
21.	Sos Cili
22.	Sos Tomato
23.	Sos Tiram
24.	Bijirin Jagung

Ditandatangani bagi pihak Kontraktor oleh;

Nama Penuh :

Jawatan :

Tandatangan dan Cop Syarikat :