

**TENDER PERKHIDMATAN PEMBEKALAN BAHAN MAKANAN BERMASAK DI  
MAAHAD INTEGRASI TAHFIZ SELANGOR (MITS), KUALA LANGAT****SPESIFIKASI KERJA**

---

**1 TANGGUNGJAWAB PEMBEKAL**

Pembekal hendaklah menjalankan perkhidmatan pembekalan bahan makanan bermasak di Maahad tersebut seperti yang disenaraikan di bawah :-

- 1.1 Pembekal hendaklah menjalankan perkhidmatan pembekalan bahan makanan bermasak tersebut berdasarkan spesifikasi yang telah ditetapkan. (**Sebarang perubahan pada menu perlu mendapat persetujuan dari pihak pengurusan sekolah**)
- 1.2 Pembekal hendaklah **mempamerkan menu** seperti yang telah ditetapkan di Dewan Makan Maahad tersebut supaya setiap pelajar mengetahui apakah jenis hidangan yang akan diperolehi.
- 1.3 Pembekal hendaklah **membenarkan empat (4) orang wakil** pengurusan asrama untuk **merasa atau memakan** makanan yang telah siap dimasak untuk menentukan mutu masakan. Makanan ini hendaklah sama dengan apa yang disajikan untuk pelajar-pelajar di Maahad tersebut.
- 1.4 Pembekal hendaklah sentiasa mematuhi peraturan-peraturan semasa mengenai kebersihan dan kesihatan yang dikeluarkan oleh pihak asrama serta undang-undang dan peraturan-peraturan yang dikeluarkan oleh Pihak Berkuasa Tempatan yang berkenaan.
- 1.5 Pembekal hendaklah menyediakan pekerja-pekerja termasuk penyelia yang mencukupi untuk menjalankan perkhidmatan pembekalan bahan makanan bermasak tersebut dengan sempurna dan hendaklah **mengemukakan satu senarai nama yang lengkap** kepada pihak pentadbiran Maahad tersebut.
- 1.6 Pembekal juga hendaklah menyediakan peralatan-peralatan selain yang disediakan oleh pihak Maahad tersebut sekiranya diperlukan oleh pembekal bagi perkhidmatan pembekalan bahan makanan bermasak tersebut.
- 1.7 Pembekal hendaklah memastikan peralatan dan bahan yang digunakan tidak mendatangkan bahaya kepada manusia dan tidak mendatangkan bahaya kepada alam sekitar Maahad tersebut.
- 1.8 Sebarang kerosakan yang berlaku kepada harta benda kepunyaan JAIS di Maahad tersebut semasa digunakan oleh pembekal hendaklah dilaporkan kepada pentadbiran Maahad dengan kadar segera.
- 1.9 Pembekal juga harus menanggung segala kos bagi pembaikan atau penggantian barangan tersebut serta meminjamkan sementara barangan tersebut sekiranya perlu dibaiki dalam jangka masa yang lama atau di luar kawasan Maahad tersebut dan pembaikan tersebut hendaklah dibuat selewat-lewatnya 14 hari dari tarikh laporan kerosakan dibuat.
- 1.10 Pembekal adalah bertanggungjawab terhadap sebarang kes-kes kecuaiian yang berlaku semasa perkhidmatan pembekalan bahan makanan bermasak tersebut seperti keracunan makanan dan makanan serta peralatan yang kotor.

## TENDER PERKHIDMATAN PEMBEKALAN BAHAN MAKANAN BERMASAK DI MAAHAD INTEGRASI TAHFIZ SELANGOR (MITS), KUALA LANGAT

### 2 SYARAT-SYARAT TAMBAHAN YANG PERLU DIPENUHI OLEH PEMBEKAL

Pembekal perlu mematuhi syarat-syarat ini sepanjang kontrak berjalan dan perubahan akan ditentukan oleh pihak pengurusan Maahad dari masa ke semasa:

- 2.1 Bekalan bahan mentah yang hendak dimasak hendaklah sampai di dapur asrama selewat-lewatnya lima (5) jam sebelum waktu makan seperti yang telah ditetapkan oleh pihak asrama Maahad (tertakluk kepada perubahan)
- 2.2 Bekalan makanan yang telah siap hendaklah disajikan selewat-lewatnya lima belas (15) minit sebelum waktu makan seperti yang berikut:-

<u>Sajian</u>	<u>Waktu</u>
a) Sarapan Pagi	Isnin – Jumaat : 6.30 pagi – 7.00 pagi
	Cuti-cuti Umum : 8.00 pagi – 8.30 pagi
b) Makan Tengahari	Isnin – Jumaat : 12.30 tghari – 3.30 petang
	Cuti-cuti Umum : 12.30 tghari – 2.00 petang
c) Minum Petang	Isnin – Ahad : 5.00 petang – 5.30 petang
d) Makan Malam	Isnin – Ahad : 6.00 petang – 7.00 malam
e) Minum Malam	Isnin – Ahad : 10.00 malam – 10.30 malam

- 2.3 Pihak pengurusan Maahad adalah sentiasa berhak untuk memeriksa makanan mentah yang akan dimasak sebaik sahaja ianya sampai di dapur asrama. Pembekal hendaklah memberi kemudahan kepada Maahad untuk meneliti invois atau surat serahan serta memeriksa kawasan di mana makanan mentah itu disimpan.
- 2.4 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.
- 2.5 Pembekal hendaklah menyediakan madu asli, kurma dan kismis kepada setiap murid pada setiap hari.
- 2.6 Pembekal dikehendaki menyediakan tukang masak yang bertauliah & bersijil seperti yang berikut:-

Bil	Penghuni Asrama	Bilangan Pekerja
1.	50 - 100	2/3 orang
2.	101 - 200	3/4 orang
3.	201 - 300	4/5 orang
4.	301 - 400	5/6 orang
5.	401 - 500	6/7 orang
6.	501 - 600	7/8 orang
7.	601 - 700	8/9 orang
8.	Lebih dari 700	10 orang

## **TENDER PERKHIDMATAN PEMBEKALAN BAHAN MAKANAN BERMASAK DI MAAHAD INTEGRASI TAHFIZ SELANGOR (MITS), KUALA LANGAT**

- 2.7 Pekerja – pekerja ini dimestikan menjalani pemeriksaan kesihatan sebagai Pengendali Makanan sama ada di klinik kerajaan atau swasta dan menjadi tanggungjawab pembekal untuk melakukannya sebelum diambil bekerja. Keputusan ujian tersebut hendaklah diserahkan kepada Maahad selewat-lewatnya 1 bulan dari tarikh surat tawaran diterima.