



**MENU BERBUKA PUASA, MOREH DAN SAHUR  
BULAN RAMADHAN 1433 H / 2012 M  
MASJID SULTAN SALAHUDDIN ABDUL AZIZ SHAH**

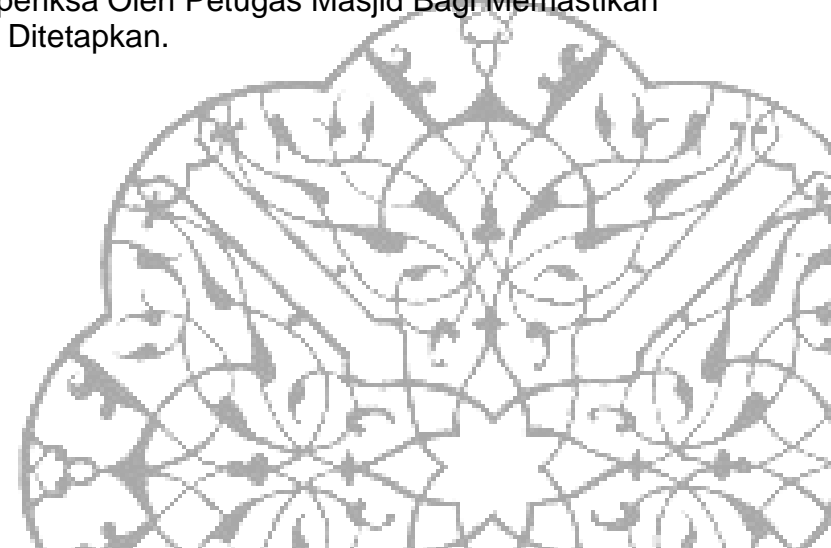
| <b>HARI / MASA</b> | <b>BERBUKA<br/>( Bungkus &amp; Hidang )<br/>Siap pada pukul 6.00 ptg</b>   | <b>MOREH<br/>( Bufet &amp; Hidang )<br/>Siap pada pukul 9.00 malam</b> | <b>SAHUR<br/>( Bufet &amp; Hidang )<br/>Siap pada pukul 4.00 pagi<br/>(Pengawal dibenar makan dahulu)</b>                |
|--------------------|--|--|--|
| ISNIN              | Nasi Putih, Ayam Masak Lemak Cili Api, Daging Lembu Masak Kicap, Sayur Campur (Kobis, Lobak, Jagung Muda Dan Bunga Kobis) Dan Telur Masin Separuh.<br><br>3 Biji Tamar, 2 Potong Buah, Nescafe 'O' Panas Dan Air Mineral Botol (500ml) | Karipap , Donat, Teh Susu Dan Air Mineral (500ml)                      | Nasi Putih, Ayam Masak Merah, Bendi Goreng Telur, Ikan Kering Separuh, Sambal Belacan, Buah, Kopi 'O' Panas Dan Air Suam |
| SELASA             | Nasi Ayam & Karipap<br><br>3 Biji Tamar, 2 Potong Buah, Teh 'O' Panas Dan Air Mineral Botol (500ml)  | Bubur kacang Dan Kopi 'O'  | Nasi Putih, Ikan Kembung Bersambal, Sup Cendawan, ½ Telur Masin, Buah, Sambal Belacan, Nescafe 'O' Panas Dan Air Suam    |
| RABU               | Nasi Putih, Ayam Lada Hitam, Daging Masak Lemak Cili Api, Kacang Panjang Tumis, Telur Masin Separuh Dan Sambal Belacan<br><br>3 Biji Tamar, 2 Potong Buah, Teh 'O' Panas Dan Air Mineral Botol (500ml)                                 | Cucur Badak, Kaswi, Teh 'O' Dan Air Mineral (500ml)                    | Nasi Putih, Ikan Selar 3 Rasa, Tomyam Campur, Ikan Masin, Sambal Belacan, Kopi 'O' Panas Dan Air Suam                    |

| <b>HARI / MASA</b> | <b>BERBUKA<br/>( Bungkus &amp; Hidang )<br/>Siap pada pukul 6.00 ptg</b>  | <b>MOREH<br/>( Bufet &amp; Hidang )<br/>Siap pada pukul 9.00 malam</b> | <b>SAHUR<br/>( Bufet &amp; Hidang )<br/>Siap pada pukul 4.00 pagi<br/>(Pengawal dibenar makan dahulu)</b>                               |
|--------------------|---|--|---|
| KHAMIS             | Nasi Putih, Ayam Masak Rendang, Paru Masak Sambal, Sup Labu Air, Telur Masin Separuh Dan Sambal Belacan.<br><br>3 Biji Tamar, 2 Potong Buah, Teh 'O' Panas Dan Air Mineral Botol (500ml)  | Pulut Panggang , Kuih Kasturi, Milo Dan Air Mineral (500ml)            | Nasi Putih, Ayam Masak Kicap, Masak Lemak Pucuk Manis Dan Keledek, Ikan Masin Separuh, Sambal Belacan, Buah, Teh 'O' Panas Dan Air Suam |
| JUMAAT             | Nasi Tomato, Ayam Masak Merah, Dalca, Acar (Timun, Nanas, Bawang Dan Cili) Dan Kuih Cara Berlauk<br><br>3 Biji Tamar, 2 Potong Buah, Nescafe 'O' Panas Dan Air Mineral Botol (500ml)  | Roti Goreng Inti Sadin, Cucur Badak, Kopi Susu Dan Air Mineral (500ml) | Nasi Putih, Kari Daging, Pajeri Nenas, Telur Masin Separuh, Sambal Belacan., Buah, Kopi 'O' Panas Dan Air Suam                          |
| SABTU              | Nasi Putih, Ayam Masak Kari, Hati Lembu Masak Lada Hitam, Sayur Campur (Kobis, Lobak, Jagung Muda Dan Bunga Kubis), Telur Masin Separuh Dan Sambal Belacan.<br><br>3 Biji Tamar, 2 Potong Buah, Teh 'O' Panas Dan Air Mineral Botol (500ml) | Bubur Jagung Dan Teh 'O'   | Nasi Putih, Ayam Goreng Berempah, Tempe Masak Lemak Cili Api, Ikan Masin, Sambal Belacan, Buah, Teh 'O' Panas Dan Air Suam              |
| AHAD               | Nasi Putih, Ayam Masak Kurma, Daging Lembu Masak Kari, Tumis Tempe Dan Sayur, Ikan Masin Bulu Ayam Dan Sambal Belacan<br><br>3 Biji Tamar, 2 Potong Buah, Kopi 'O' Panas Dan Air Mineral Botol (500ml)                                      | Mihun Goreng Dan Kopi 'O'  | Nasi Putih, Ikan Kembung Masak Kicap, Sambal Kentang Dan Ikan Bilis, Ulam, Sambal Belacan, Buah, Kopi 'O' Panas Dan Air Suam.           |

## PERATURAN DAN SYARAT-SYARAT MEMBEKAL

### 1. BERBUKA

- a. Nasi, Lauk , Sayur, Telor Masin, Ikan Kering Dan Sambal Belacan Hendaklah Dimasukkan Dalam Bekas Pembungkus Nasi Yang Diperbuat Daripada Bahan Plastik
- b. Lauk Yang Berkuah Dan Sayur Hendaklah Dibungkus Dalam Plastik Pembungkus.
- c. Menu Yang Mempunyai Lauk Ayam Hendaklah Dipotong 12 Bahagian Bagi Seekor Ayam.
- d. 3 Biji Tamar, 2 Potong Buah, Minuman Panas Dan Air Mineral Hendaklah Dihidangkan Pada Setiap Hidangan Untuk 4 Orang
- e. Nasi Bungkus Hendaklah Diletakkan Di Setiap Hidangan Untuk 4 Orang
- f. Hidangan Hendaklah Diletakkan Di Atas Tikar Yang Telah Disediakan
- g. Hidangan Untuk 20 Orang Hendaklah Disediakan Secara Hidang Di Bilik VVIP Dengan Dua Orang Pelayan.
- h. Pemeriksaan Akan Dilakukan Oleh Petugas Khas Yang Dilantik Pada Setiap Hari Berdasarkan Jumlah Tempahan Dan Mutu Makanan Sebelum Dihidangkan
- i. Kuantiti Makanan Akan Dimaklumkan Oleh Pihak Pentadbiran Masjid Setiap Hari.
- j. Pembekal Hendaklah Mengutip Semua Sampah Dan Membuangkan Pada Setiap Hari.
- k. Wang Perkhidmatan Pembersihan Adalah Sebanyak RM 300.00 Perlu Dibayar Kepada Pihak Pejabat Pengurusan Harta MSSAAS
- l. 2 Orang Pembekal Akan Membekal Setiap Hari Untuk 10 Hari Sahaja
- m. Jumlah Tempahan Setiap Hari Adalah 1000 Unit. ( Bergantung Kepada Tempahan )
- n. Pembekal Tidak Dibenarkan Mengedar Makanan Kepada Orang Ramai Kecuali Mendapat Kebenaran Daripada Petugas Yang Dilantik
- o. Semua Makanan Hendaklah Sampai Selewat-Lewatnya Jam 5.00 Petang Untuk Diperiksa Oleh Petugas Masjid Bagi Memastikan Kuantiti Dan Kualiti Yang Dibekalkan Oleh Pembekal Menepati Syarat-Syarat Yang Ditetapkan.
- p. Makanan Hendaklah Siap Dihidangkan Pukul 6.00 Petang Setiap Hari
- q. Semua Arahan Petugas Masjid Hendaklah Dipatuhi Oleh Pembekal Yang Dilantik

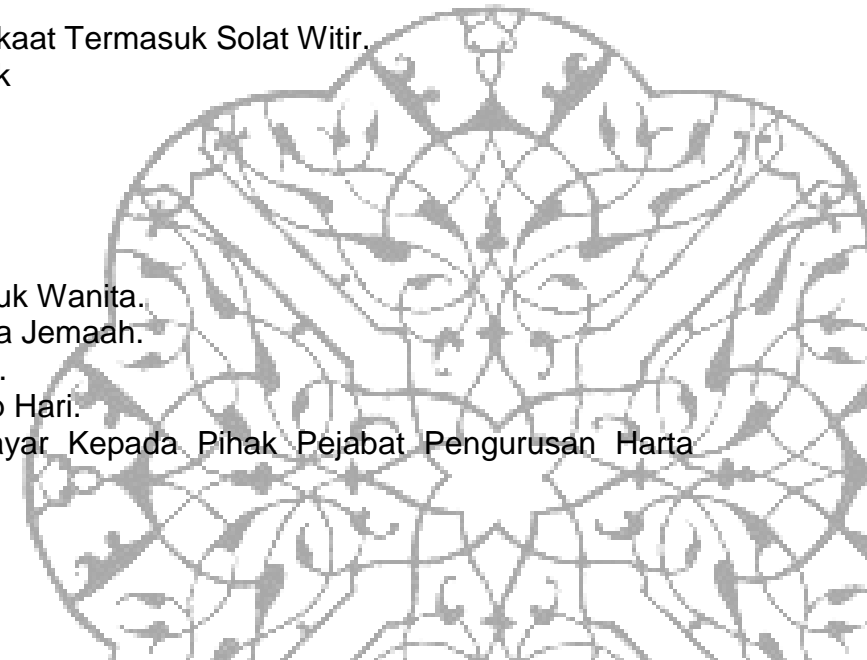


## 2. Moreh

- a. Dua Ketul Kuih Tersebut Hendaklah Dimasukkan Ke Dalam Plastik Pembungkus Kuih Yang Bersesuaian.
- b. Saiz Kuih Mesti Bersesuaian Dengan Saiz Di Pasaran.
- c. Bubur Hendaklah Dimasukkan Ke dalam Bekas Plastik Dan Disediakan Sudu Plastik (*Container 525 ml*)
- d. Air Minuman Panas Dan Air Mineral Hendaklah Diletakkan Dalam Bekas Dan Menyediakan Cawan Pakai Buang Yang Diperbuat Daripada Plastik Atau Kertas.
- e. Plastik Sampah Hendaklah Disediakan Oleh Pembekal Dan Membuangnya Pada Setiap Hari.
- f. Wang Perkhidmatan Pembersihan Adalah Sebanyak Rm 300.00 Perlu Dibayar Kepada Pihak Pejabat Pengurusan Harta MSSAAS
- g. Hidangan Untuk 30 Orang Hendaklah Disediakan Secara Berhidang Di Bilik Imam Dengan Seorang Pelayan.
- h. Pemeriksaan Akan Dilakukan Oleh Petugas Khas Yang Dilantik Pada Setiap Hari Berdasarkan Jumlah Tempahan Dan Mutu Makanan.
- i. Kuantiti Makanan Akan Dimaklumkan Oleh Pihak Pentadbiran Masjid Setiap Hari.
- j. Pembekal Hendaklah Mengutip Semua Sampah Dan Membuangkan Pada Setiap Hari.
- k. Seorang Pembekal Akan Membekal Setiap Hari Untuk 15 Hari Sahaja.
- l. Jumlah Tempahan Setiap Hari Adalah Lebih Kurang 800 Unit ( Bergantung Kepada Tempahan )
- m. Pembekal Tidak Dibenarkan Mengedar Makanan Kepada Orang Ramai Kecuali Mendapat Kebenaran Daripada Petugas Yang Dilantik.
- n. Makanan Hendaklah Siap Dihidangkan Pukul 9.00 Malam Setiap Hari
- o. Makanan Hanya Boleh Diedarkan Apabila Solat Terawih Telah Sempurna 23 Rakaat Termasuk Solat Witir.
- p. Semua Arahan Petugas Masjid Hendaklah Dipatuhi Oleh Pembekal Yang Dilantik

## 3. Sahur

- A. Makanan Hendaklah Dihidangkan Secara Bufet Mengikut Jumlah Tempahan.
- B. Hidangan Hendaklah Disusun Dalam 2 Kaunter Untuk Lelaki Dan 1 Kaunter Untuk Wanita.
- C. Pembekal Mesti Menyediakan Petugas Dan Mengisikan Lauk Dan Sayur Kepada Jemaah.
- d. Kuantiti Makanan Akan Dimaklumkan Oleh Pihak Pentadbiran Masjid Setiap Hari.
- e. Pembekal Hendaklah Mengutip Semua Sampah Dan Membuangkan Pada Setiap Hari.
- f. Wang Perkhidmatan Pembersihan Adalah Sebanyak Rm 300.00 Perlu Dibayar Kepada Pihak Pejabat Pengurusan Harta MSSAAS



- g. Seorang Pembekal Akan Membekal Setiap Hari Untuk 15 Hari Sahaja.
- h. Jumlah Tempahan Setiap Hari Adalah Lebih Kurang 500 Unit. ( Bergantung Kepada Tempahan )
- i. Pembekal Tidak Dibenarkan Mengedar Makanan Kepada Orang Ramai Kecuali Mendapat Kebenaran Daripada Petugas Yang Dilantik.
- j. Pemeriksaan Akan Dilakukan Oleh Petugas Khas Yang Dilantik Pada Setiap Hari Berdasarkan Jumlah Tempahan Dan Mutu Makanan.
- k. Makanan Hendaklah Siap Dihidangkan Pukul 4.00 Pagi Setiap Hari
- l. Semua Arahan Petugas Masjid Hendaklah Dipatuhi Oleh Pembekal Yang Dilantik

#### 4. Bubur Lambuk

- a. Bubur Lambuk Perlu Dimasukkan Ke Dalam Bekas Plastik Yang Bersesuaian. (*Container 525ml*).
- b. Sudu Plastik Hendaklah Dibekalkan Bersama-sama Bubur.
- c. Sukatan Bubur Lambuk Di Dalam Bekas Mestilah Tidak Kurang Dari  $\frac{3}{4}$  Dari Saiz Bekas Berkenaan.
- d. Bubur Lambuk Mestilah Siap Dimasak Di Premis Pembekal Dan Dihantar Di Dalam Bungkusan 10 bekas Dalam 1 Karung Plastik Ke Masjid Negeri.
- e. Penghantaran Mestilah Sampai Di Masjid Negeri Selewat-Lewatnya Pukul 5.00 Petang.
- f. Pembekal Makanan Perlu Memberikan Kerjasama Kepada Semua Kakitangan Masjid Negeri.
- g. Pembekal Tidak Dibenarkan Mengedar Makanan Kepada Orang Ramai Kecuali Mendapat Kebenaran Daripada Petugas Masjid Yang Dilantik.
- h. Makanan Hendaklah Siap Dihidangkan Pukul 6.00 Petang Setiap Hari
- i. Semua Arahan Petugas Masjid Hendaklah Dipatuhi Oleh Pembekal Yang Dilantik

