

## JADUAL TAWARAN SEBUTHARGA

### PERKHIDMATAN MEMBEKAL MAKANAN BERMASAK ISLAM DI MASJID SULTAN SALAHUDDIN ABDUL AZIZ SHAH BAGI BULAN RAMADHAN 1435H-2014M – SAHUR

Nama Syarikat : \_\_\_\_\_

Alamat : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

No. Tel. Pejabat : \_\_\_\_\_ Bimbit : \_\_\_\_\_

BIL.	PERKARA	KUANTITI	HARI	KADAR HARGA (RM)
1.	SAHUR	800	15	
<b>JUMLAH</b>				

Jumlah Ringgit Malaysia

\_\_\_\_\_

.....  
(Tandatangan Penyebutharga)

.....  
(Tandatangan Saksi)

.....  
(Nama Penuh Penyebutharga)

.....  
(Nama Penuh Saksi)



Cop Syarikat & Tarikh



**MENU SAHUR**  
**BULAN RAMADHAN 1435 H / 2014 M**  
**MASJID SULTAN SALAHUDDIN ABDUL AZIZ SHAH**

<b>HARI / MASA</b>	<b>MENU ( Bufet &amp; Hidang ) Siap pada pukul 4.00 pagi (Pengawal dibenarkan makan dahulu)</b>
ISNIN	Nasi Putih, Ayam masak merah, Bendi goreng telur, ikan kering separuh, sambal belacan, buah, kopi 'O' panas dan air suam
SELASA	Nasi Putih, Ikan Kembung bersambal, sup cendawan, ½ telur masin, buah, sambal belacan, nescafe 'O' panas dan air suam
RABU	Nasi Putih, Ikan Selar 3 rasa, Tomyam campur, ikan masin, sambal belacan, kopi 'O' panas dan air suam
KHAMIS	Nasi Putih, Ayam masak kicap, Masak lemak pucuk manis dan keledak, ikan masin separuh, sambal belacan, buah, teh 'O' panas dan air suam
JUMAAT	Nasi Putih, Kari Daging, Pajeri nenas, ½ telur masin dan sambal belacan, buah, kopi 'O' panas dan air suam
SABTU	Nasi Putih, Ayam Goreng Berempah, tempe masak lemak cili api, ikan masin, sambal belacan, buah, teh 'O' panas dan air suam
AHAD	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 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. Ikan, daging dan ayam hendaklah halal, bersih dan segar.
- f. Air minuman hendaklah menggunakan air masak untuk membancuh sirap, oren, teh atau sebagainya.
- g. Seorang pembekal akan membekal setiap hari untuk 15 hari sahaja.
- h. Jumlah tempahan setiap hari adalah lebih kurang 800 unit. ( bergantung kepada tempahan )
- i. Pembekal tidak dibenarkan mengedar makanan kepada orang ramai kecuali mendapat kebenaran daripada petugas yang dilantik. Pemeriksaan akan dilakukan oleh petugas khas yang dilantik pada setiap hari berdasarkan jumlah tempahan dan mutu makanan.
- j. Makanan hendaklah siap dihidangkan pukul 4.00 pagi setiap hari
- k. Pembekal dikehendaki menyediakan pekerja yang mencukupi untuk menghidangkan makanan dan membersihkan kawasan jamuan.
- l. Pekerja-pekerja syarikat pembekal hendaklah memakai pakaian seragam syarikat, bersih, kemas dan bersongkok bagi lelaki dan bagi perempuan adalah berpakaian menutup aurat dan tidak mencolok mata.
- m. Pekerja-pekerja syarikat dikehendaki menjaga kebersihan diri seperti tidak berkuku panjang serta tidak memakai “bangle”.
- n. Pembekal hendaklah mengutip dan membuang semua sampah pada setiap hari.
- o. Pembekal hendaklah menyediakan penyapu, penyodok sampah, troli, mop dan beg sampah plastik yang secukupnya.
- p. Pembekal juga bertanggungjawab membersihkan sisa-sisa makanan, tumpahan kuah berminyak/air minuman di mana penyediaan diadakan.
- q. Pembekal dikehendaki bersiap sedia ketika lawatan mengejut yang akan diadakan di tempat penyediaan makanan/dapur syarikat.
- r. Semua arahan Petugas Masjid hendaklah dipatuhi oleh Pembekal yang dilantik

