

**NO. CADANGAN PETENDER : Y0251290101XXXXXX**



**KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

**INSTITUT KANSER NEGARA**

**TENDER PERKHIDMATAN SAJIAN MAKANAN  
SECARA *OUTSOURCE* SELAMA TIGA (3)  
TAHUN DI INSTITUT KANSER NEGARA,  
PUTRAJAYA  
( 1 JANUARI 2015 HINGGA 31 DISEMBER 2017)**

|                  |                                                                                                 |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NO. TENDER:      | IKN/T4/2014                                                                                     |
| TAWARAN DIBUKA:  | 5 SEPTEMBER 2014 (JUMAAT)                                                                       |
| TAWARAN DITUTUP: | 2 OKTOBER 2014 (KHAMIS)                                                                         |
| LAWATAN TAPAK:   | 10 SEPTEMBER 2014 (RABU)<br>10.00 PAGI<br>BILIK SEMINAR 1 & 2, ARAS 4<br>INSTITUT KANSER NEGARA |
| KOD BIDANG:      | 040103                                                                                          |

Dialamatkan kepada :

Institut Kanser Negara,  
Bahagian Perolehan dan Pembangunan,  
Jabatan Pengurusan,  
Aras 6,  
No. 4, Jalan P7, Presint 7,  
62250 Putrajaya

**SULIT**

**TENDER “PERKHIDMATAN SAJIAN MAKANAN SECARA *OUTSOURCE* SELAMA TIGA (3) TAHUN DI INSTITUT KANSER NEGARA”**

| <b>Bahagian I</b> | <b>DOKUMEN AM<br/>(UNTUK SIMPANAN PETENDER)</b>                                   |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b>          | <b>ARAHAN KEPADA PETENDER<br/>SYARAT-SYARAT &amp; PENJELASAN BERHUBUNG TENDER</b> |
| <b>B</b>          | <b>SALINAN DOKUMEN PERJANJIAN KONTRAK</b>                                         |
| <b>C</b>          | <b>SALINAN FORMAT BON PELAKSANAAN</b>                                             |
| <b>D</b>          | <b>GARIS PANDUAN SPESIFIKASI TENDER OUTSOURCING</b>                               |

**ARAHAN KEPADA PETENDER**  
**SYARAT-SYARAT DAN PENJELASAN BERHUBUNG DENGAN TENDER**  
**KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

**BAHAGIAN I**  
**PERKARA AM**

**1. ARAHAN AM**

- 1.1. Semua petender (syarikat) yang hendak menyertai tender ini hendaklah terlebih dahulu berdaftar dengan Kementerian Kewangan Malaysia dalam bidang-bidang yang berkaitan, di Bahagian Perolehan Kerajaan, Kompleks Kementerian Kewangan, Presint 2, Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan, 62592 Putrajaya. Semua petender mestilah tidak digantung atau ditahan daripada memasuki tawaran Kerajaan.

Bagi tender yang dibuat melalui sistem ePerolehan, dokumen tender tidak perlu dibeli dan hanya dimuat turun daripada sistem setelah Nombor rujukan pendaftaran syarikat (357-xxx) di kunci masuk di dalam sistem eperolehan oleh Pusat Perhubungan (*Telecentre*) Institut Kanser Negara, No. 4, Jalan P7, Presint 7, 62250 Putrajaya.

- 1.2. Petender hendaklah mengisi dengan lengkap setiap maklumat di dalam dokumen/ borang tender. Jika terdapat mana-mana perkara yang tidak berkaitan perlulah dinyatakan dengan perkataan “tiada/tidak berkenaan” dan jangan ditinggalkan kosong. Borang-borang tersebut mestilah ditaip dan borang-borang yang ditulis dengan tangan tidak diterima dan akan ditolak.
- 1.3. Pengisian borang-borang tender mestilah dijarakkan di antara satu butiran dengan satu butiran lain yang berikutnya dengan jarak yang sesuai, supaya senang dibaca.
- 1.4. Sebarang pindaan ke atas mana-mana maklumat mestilah dipotong dan ditandatangani ringkas berserta tarikh. Penggunaan apa-apa pemadam (seperti pemadam dakwat, pemadam cecair dll.) adalah tidak dibenarkan sama sekali.
- 1.5. Tawaran Kewangan dan Tawaran Teknikal hendaklah dikunci masuk (*key-in*) ke dalam sistem ePerolehan sebelum atau pada tarikh tutup tender yang telah ditetapkan sebelum jam 12.00 tengahari.
- 1.6. Sekalipun syarikat telah mengemukakan tawaran melalui atas talian, syarikat masih lagi perlu memuat turun dan mencetak tawaran **dokumen E dan F** (Penilaian Teknikal) dalam **dokumen G, H dan I** (Penilaian Harga) dan hendaklah dimasukkan ke dalam sampul surat yang berasingan.

- 1.7. Kedua-dua sampul surat tersebut pula hendaklah dimasukkan dalam satu sampul surat yang lebih besar beserta dengan surat permohonan /iringan (covery letter) serta dokumen-dokumen lain. Sila catat **TAJUK TENDER dan NOMBOR CADANGAN (Cth: Y0251290101XXXXXX)** disebelah kiri sampul surat dan diserahkan mengikut tarikh, masa dan tempat yang ditetapkan. Sekiranya petender tidak mencatatkan nombor cadangan (Cth: Y0251290101XXXXXX) petender tersebut tidak akan dipertimbangkan dan terus DITOLAK.
- 1.8. Semua tawaran tender hendaklah dimasukkan ke dalam peti tender yang telah ditentukan sebelum atau pada pukul 12.00 tengahari pada tarikh yang ditetapkan di Pusat Perhubungan (*Telecentre*). Tawaran tender yang lewat diterima dari waktu dan tarikh yang ditetapkan tidak akan dipertimbangkan.

Tempat Serahan Dokumen Tender/ Pusat Perhubungan *Telecentre* :

**Institut Kanser Negara,  
Jabatan Pengurusan,  
Aras 6,  
No. 4, Jalan P7, Presint 7,  
62250 Putrajaya**

**Kerajaan tidak akan bertanggungjawab secara langsung/tidak langsung ke atas sebarang kelewatan, kehilangan atau sebagainya terhadap tawaran yang dihantar melalui pos.**

**1.9 Kenyataan Tender**

Tender ini dipelawa kepada syarikat-syarikat yang berdaftar dengan Kementerian Kewangan dan *eP-enabled* bagi Perkhidmatan Sajian Makanan Secara *Outsource* Selama Tiga (3) Tahun Bermula 1 Januari 2015 Sehingga 31 Disember 2017 di Institut Kanser Negara (IKN) Putrajaya.

**1.9.1 Tarikh Tender Dikeluarkan**

5 September 2014 (Jumaat)

**1.9.2 Tarikh Tender Ditutup**

2 Oktober 2014 (Khamis) pada/ sebelum jam 12.00 t/hari (**Secara Atas Talian dan Manual**)

**1.9.3 Kelayakan Petender**

Tender ini dibuka kepada mana-mana syarikat yang mempunyai **kad pintar ePerolehan** dan berdaftar dengan Kementerian Kewangan Malaysia dalam kod bidang berikut:-

| No | Tajuk                  | Kod Bidang |
|----|------------------------|------------|
|    | <b>Wajib</b>           |            |
| 1  | Makanan Bermasak Islam | 040103     |

#### **1.9.4 Taklimat Tender / Lawatan Tapak**

Sesi taklimat tender pengendalian sistem ePerolehan akan diadakan pada kementerian seperti berikut:

Tarikh : 10 September 2014 (Rabu)  
 Masa : 10.00 Pagi  
 Tempat : Bilik Seminar 1 & 2 Aras 4,  
 Institut Kanser Negara,  
 No.4, Jalan P7,  
 Presint 7, 62250 Putrajaya

**Petender adalah diwajibkan untuk hadir ke sesi taklimat. Petender yang gagal menghadiri sesi taklimat tidak dibenarkan menyertai tender.**

## **2. DOKUMEN TENDER**

**2.1. Petender hendaklah meneliti dokumen tender bagi memastikan ianya cukup dengan dokumen-dokumen seperti dibawah dan dengan helaian muka surat yang lengkap:**

### **Bahagian I DOKUMEN AM UNTUK SIMPANAN PETENDER**

**Dokumen A Arahan Kepada Petender, Syarat-Syarat & Penjelasan Berhubung Tender**

**Dokumen B Salinan Dokumen Perjanjian Kontrak**

**Dokumen C Salinan Format Bon Pelaksanaan**

**Dokumen D Garis Panduan Spesifikasi Tender**

### **Bahagian II DOKUMEN UNTUK PENILAIAN TEKNIKAL**

**Dokumen E Butir-Butir Petender – Bagi Urusan Teknikal**

**Dokumen F Senarai Semak Penilaian Teknikal Yang Perlu Disediakan Oleh Petender**

### **Bahagian III DOKUMEN UNTUK PENILAIAN HARGA**

**Dokumen G Borang Harga Tawaran**

**Dokumen H Borang Rumusan Harga Tawaran**

## SULIT

Dokumen I Borang Perakuan & Tanggungan Petender

Bahagian VI DOKUMEN UNTUK KEGUNAAN URUSETIA

Dokumen E Butir-Butir Petender – Bagi Urusan Teknikal

Dokumen F Senarai Semak Penilaian Teknikal Yang Perlu Disediakan Oleh Petender

Dokumen G Borang Harga Tawaran

Dokumen H Borang Rumusan Harga Tawaran

Dokumen I Borang Perakuan & Tanggungan Petender

Dokumen J Maklumat Petender – Profail Petender

Dokumen K Surat Akuan Pembida dan Surat Perwakilan Kuasa

Dokumen L Senarai Semakan (Checklist)

Bahagian V DOKUMEN UNTUK KEGUNAAN KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA

Dokumen E Butir-Butir Petender – Bagi Urusan Teknikal

Dokumen F Senarai Semak Penilaian Teknikal Yang Perlu Disediakan Oleh Petender

Dokumen G Borang Harga Tawaran

Dokumen H Borang Rumusan Harga Tawaran

Dokumen I Borang Perakuan & Tanggungan Petender

Dokumen J Maklumat Petender – Profail Petender

Dokumen K Surat Akuan Pembida dan Surat Perwakilan Kuasa

Dokumen L Senarai Semakan (Checklist)

- 2.2. Hanya Dokumen E hingga Dokumen L sahaja setelah dilengkapkan hendaklah dikembalikan semasa mengemukakan tawaran.
- 2.3. Hanya borang yang dikeluarkan oleh institut ini sahaja diterima bagi maksud tender ini. Lain-lain borang yang tidak diterima kecuali sebagai tambahan kepada borang asal. Borang tambahan yang hendak digunakan mestilah dengan berukuran yang sama dan mengandungi ruangan-ruangan yang sama dan serupa dari segi ukurannya sepertimana borang asal yang dikeluarkan oleh institut ini.
- 2.4. **Petender juga diingatkan supaya tidak menulis/ cop apa-apa nama/ tanda/ identiti syarikat di atas Dokumen (Borang) E dan Dokumen (Borang) F.**

### 3. TEMPOH SAH LAKU TAWARAN

- 3.1 Harga yang ditawarkan oleh petender hendaklah sah lakunya selama 180 hari dikira mulai hari pertama selepas tarikh tutup tawaran.

- 3.2 Walau bagaimanapun, institut ini boleh meminta petender melanjutkan tempoh sah laku tawaran. Permintaan begini serta persetujuan akan diberi secara bersurat. Dalam apa keadaan pun perlanjutan sah laku tawaran tidak akan melibatkan apa-apa perubahan harga tawaran asal.

#### **4. HARGA TAWARAN**

- 4.1. Petender hendaklah memastikan nilai-nilai harga dicatatkan dengan betul dan semua harga hendaklah dalam Ringgit Malaysia (RM) dan sebarang rayuan mengenai kesilapan di dalam mencatatkan harga mengikut unit/kuantiti tidak akan dilayan.
- 4.2. Harga yang ditawarkan hendaklah berpatutan. Pihak Kementerian berhak memilih harga yang dirasakan realistik.
- 4.3. Harga yang ditawarkan adalah dengan anggapan petender memahami kuantiti dan penentuan bekalan.
- 4.4. Sebarang rayuan mengenai kenaikan harga tidak dipertimbangkan.
- 4.5. Petender hendaklah mengambil kira kos-kos yang berkaitan seperti kos pengangkutan dan kos-kos yang lain terlibat supaya harga yang ditawarkan adalah realistik.
- 4.6. Fi Perkhidmatan bagi transaksi secara elektronik akan dikenakan **sebanyak 0.4% dengan had maksimum RM4,800.00 bagi pesanan bernilai RM1.2 juta atau lebih.** Tidak ada apa-apa pengecualian daripada cukai kastam atau pengurusan harga yang akan dipertimbangkan oleh institut ini. Fi yang dikenakan ini adalah seperti yang termaktub dalam terma dan syarat bagi pendaftaran pembekal dibawah sistem ePerolehan. **Petender-petender adalah dinasihatkan supaya membuat perkiraan (costing) yang betul sebelum mengemukakan tawarannya untuk mengelakkan sebarang kekeliruan.** Semua aspek pembekalan ini seperti anggaran keperluan hospital, keadaan tempat bekalan dan sebagainya patutlah diambilkira supaya harga yang ditawarkan itu dapat dianggap sebagai harga yang berpatutan.

#### **5. SETUJU TERIMA TENDER**

- 5.1. Kerajaan adalah berhak menyetujui terima tender tersebut **samada kesemuanya ataupun sebahagian daripadanya.** Kerajaan tidak terikat mempersetujui terima tender yang termurah sekali atau mana-mana tender jua pun.
- 5.2. Keputusan tender adalah muktamad. Institut ini tidak akan melayan sebarang surat menyurat yang berupa rayuan dari petender-petender mengenai sebab-sebab tender mereka tidak berjaya.
- 5.3. Sebarang maklumat mengenai tender yang berjaya atau kontrak yang terikat dengan Kerajaan adalah tidak dibenarkan diiklankan dalam surat khabar,

majalah atau risalah atau lain-lain sebaran am tanpa kebenaran Kerajaan terlebih dahulu.

- 5.4. Petender yang berkenaan hendaklah membayar gantirugi kepada Kerajaan atas segala tuntutan dan kos kes mahkamah sekiranya Kerajaan telah didakwa pada bila-bila masa nanti berhubung dengan tender ini.

## **6. PERJANJIAN**

- 6.1. Petender yang berjaya akan dikehendaki membuat kontrak dengan Kerajaan Malaysia seperti **Dokumen B**. Syarat-syarat tender yang disertakan bersama-sama ini akan dijadikan sebahagian daripada kontrak itu.
- 6.2. Sebelum sesuatu kontrak ditandatangani, petender yang berjaya mestilah membayar sebanyak 2.5% (jika had kontrak tidak melebihi RM 500,000.00) atau 5% (jika had kontrak melebihi RM 500,000.00) daripada jumlah harga kontrak sebagai “Cagaran Kontrak” yang berupa Jaminan Bank atau Jaminan Insurans.
- 6.3. Adalah dipersetujui bahawa Kerajaan berhak menggunakan atau memotong “Cagaran Kontrak” itu bagi membayar mana-mana kerugian yang dialami oleh Pembeli jika Kontraktor membuat apa-apa kesilapan. “Cagaran Kontrak” (atau bakinya yang tinggal sebagai kredit Kontraktor) akan dibayar balik kepada Kontraktor bila kontrak ini tamat.
- 6.4. **Pembatalan Tawaran Tender**  
Institut ini berhak untuk membatalkan tender ini pada bila-bila masa, sekiranya difikirkan perlu. Sebarang kos yang terpaksa ditanggung oleh pihak petender kerana urusan tender ini adalah menjadi tanggungjawab pihak petender dan pihak institut ini tidak akan bertanggungjawab terhadap perkara tersebut.
- 6.5. Syarat-syarat dalam Penentuan Tender dan syarat-syarat dalam surat tawaran adalah menjadi sebahagian daripada syarat-syarat kontrak bertulis yang akan disediakan apabila petender menyertai tender ini dan semasa petender bersetuju terima tawaran ini.
- 6.6. Tender yang dibuat dengan tidak mengikut mana-mana salah satu atau lebih arahan-arahan dan syarat-syarat di atas dan apa-apa syarat lain yang ditentukan dalam Penentuan Tender **TIDAK AKAN DIPERTIMBANGKAN DAN TERUS DITOLAK**.

## **7. KESALAHAN RASUAH DALAM DOKUMEN PEROLEHAN KERAJAAN**

- 7.1 Sebarang perbuatan atau percubaan rasuah untuk menawar atau memberi, meminta atau menerima apa-apa suapan secara rasuah kepada dan daripada mana-mana orang berkaitan perolehan ini merupakan suatu kesalahan

jenayah di bawah Akta Suruhanjaya Pencegahan Rasuah Malaysia 2009 (Akta 694).

*Any act or attempt to corruptly offer or give, solicit or receive any gratification to and from any person in connection with this procurement is a criminal offence under the Malaysian Anti-Corruption Commission Act 2009 (Act 694).*

- 7.2 Sekiranya mana-mana pihak ada menawarkan atau memberi apa-apa suapan kepada mana-mana anggota pentadbiran awam, maka pihak yang ditawarkan atau di beri suapan dikehendaki membuat aduan dengan segera ke Suruhanjaya Pencegahan Rasuah Malaysia atau balai polis yang berhampiran. Kegagalan berbuat demikian adalah merupakan suatu kesalahan di bawah Akta Suruhanjaya Pencegahan Rasuah Malaysia 2009 (Akta 694).

*If any person offer or gives any gratification to any members of the public service, the letter shall at the earliest opportunity thereafter lodge a report at the nearest office of the Malaysian Anti-Corruption Commission or police station. Failure to do so is an offence under the Malaysian Anti-Corruption Commission Act 2009 (Act 694).*

- 7.3 Tanpa prejudis kepada tindakan-tindakan lain, tindakan tatatertib terhadap anggota perkhidmatan awam dan menyenaraihitamkan kontraktor atau pembekal boleh diambil sekiranya pihak-pihak terlibat dengan kesalahan rasuah di bawah Akta Suruhanjaya Pencegahan Rasuah Malaysia 2009 (Akta 694).

*Without prejudice to any other actions, disciplinary action against a member of the public service and blacklisting of the contractor or supplier may be taken if the parties are involved with any act of corruption under the Malaysian Anti-Corruption Commission Act 2009 (Act 694).*

- 7.4 Mana-mana kontraktor atau pembekal yang membuat tuntutan bayaran berkaitan perolehan ini walaupun tiada kerja di buat atau tiada barangan dibekal mengikut spesifikasi yang ditetapkan atau tiada perkhidmatan diberi dan mana-mana anggota perkhidmatan awam yang mengesahkan tuntutan berkenaan adalah melakukan kesalahan di bawah Akta Suruhanjaya Pencegahan Rasuah Malaysia 2009 (Akta 694).

*Any contractor or supplier who makes a claim for payment in relation to this procurement although no work was carried out or no goods were supplied or no service rendered in accordance with the specifications and any member of the public service who certifies the claim commits an offence under the Malaysian Anti-Corruption Commission Act 2009 (Act 694).*

**8. KEPERLUAN MEWAJIBKAN PENGGUNAAN BAHAN / BARANG / PERKHIDMATAN TEMPATAN DALAM PEROLEHAN KERAJAAN**

“ Kontraktor adalah diwajib menggunakan bahan / barangan buatan tempatan yang disenaraikan di dalam Senarai Bahan / Barangan Binaan Buatan Tempatan yang disediakan oleh IKRAM QA Services Sdn bhd dan / atau senarai Bahan / Barangan

## **SULIT**

Buatan Tempatan yang disediakan oleh SIRIM QA Services Sdn Bhd atau mana-mana agensi / badan yang telah diakreditasi oleh Jabatan Standard Malaysia untuk menjalankan pengiktirafan dan pensijilan barangan tempatan, mengikut mana yang berkenaan. Sekiranya kontraktor tidak mematuhi peraturan menggunakan bahan / barangan buatan tempatan setelah surat setuju terima dikeluarkan, penalti dan / atau penolakan bahan yang dibekalkan akan dikenakan ke atas kontraktor.

Bagi bahan / barangan buatan tempatan yang tidak disenaraikan, juga boleh dipertimbangkan jika barangan tersebut telah terlebih dahulu diuji dan diperakukan oleh IKRAM QA Services Sdn Bhd atau SIRIM QA Services Sdn Bhd, mengikut mana yang berkenaan.”

PETENDER-PETENDER DIKEHENDAKI MEMATUHI SEMUA  
SYARAT-SYARAT TENDER YANG TERSEBUT DI ATAS

NO. SURAT PERJANJIAN : .....

DI ANTARA  
KERAJAAN MALAYSIA  
DAN

.....  
.....  
.....  
.....

BAGI

.....  
.....  
.....  
.....

|                                |   |          |
|--------------------------------|---|----------|
| <b><u>NILAI PERJANJIAN</u></b> | : | RM ..... |
| <b><u>JUMLAH CAGARAN</u></b>   | : | RM ..... |
| <b><u>NO. JAMINAN BANK</u></b> | : | .....    |
| <b><u>RUJUKAN</u></b>          | : | .....    |

## SULIT

| <b><u>PERANGGAN</u></b> | <b><u>KANDUNGAN PERJANJIAN</u></b>                                                                 | <b><u>MUKA SURAT</u></b> |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1.                      | Penentuan, Harga, Amaun dan Masa                                                                   | 2                        |
| 2.                      | Anggaran Keperluan                                                                                 | 2                        |
| 3.                      | Cagaran                                                                                            | 2                        |
| 4.                      | Membuat Pesanan                                                                                    | 3                        |
| 5.                      | Penentuan/Spesifikasi Barang-Barang Makanan                                                        | 3                        |
| 6.                      | Contoh Barang-Barang Makanan                                                                       | 4                        |
| 7.                      | Pembungkusan Atau Pengetinan                                                                       | 4                        |
| 8.                      | Penghantaran Barang-Barang Yang Diimport                                                           | 4                        |
| 9.                      | Penyerahan                                                                                         | 5                        |
| 10.                     | Penerimaan Bagi Bekalan Yang Berlainan Daripada Yang Dipesan                                       | 5                        |
| 11.                     | Hak Kerajaan Apabila Barang-Barang Makanan Rosak atau Rendah Mutunya Atau Tidak Mengikut Penentuan | 5                        |
| 12.                     | Hak Kerajaan Apabila Barang-Barang Makanan Lewat Diserahkan                                        | 6                        |
| 13.                     | Hak Kerajaan Apabila Barang-Barang Makanan Yang Tidak Diserahkan                                   | 7                        |
| 14.                     | Hak Kerajaan Membeli Dari Lain-Lain Punca                                                          | 7                        |
| 15.                     | Hak Kerajaan Memotong Wang Yang Kerajaan Kena Bayar Kepada Kontraktor                              | 7                        |
| 16.                     | Pembayaran                                                                                         | 8                        |
| 17.                     | Perubahan Kadar Duti dan Cukai                                                                     | 8                        |
| 18.                     | Kenaikan Harga                                                                                     | 8                        |
| 19.                     | Gantirugi Kepada Kerajaan Akibat Kontraktor Melanggar Perjanjian                                   | 8                        |
| 20.                     | Iklan                                                                                              | 8                        |
| 21.                     | Penyerahan Tanggungjawab                                                                           | 9                        |

## SULIT

|     |                      |    |
|-----|----------------------|----|
| 22. | Pemberian Milik      | 9  |
| 23. | Pekerja              | 9  |
| 24. | Malapetaka           | 9  |
| 25. | Lanjutan Perjanjian  | 10 |
| 26. | Penamatan Perjanjian | 10 |
| 27. | Duti Setem           | 11 |
| 28. | Pertikaian           | 12 |
| 29. | Alamat               | 12 |
| 30. | Syarat-Syarat Tender | 12 |

**PERJANJIAN PEMBEKALAN BARANG-BARANG MAKANAN**

**SATU PERJANJIAN** dibuat pada ..... haribulan .....  
tahun 20 ..... **DI ANTARA KERAJAAN MALAYSIA** (kemudian daripada ini disebut  
"Kerajaan") bagi satu pihak dan .....  
yang mempunyai Institut berdaftar di .....  
..... (kemudian daripada ini disebut "Kontraktor") sebagai pihak yang lain.

**BAHAWASANYA** Kerajaan hendak membeli .....  
.....  
(kemudian daripada ini disebut "Barang-Barang Makanan") daripada Kontraktor yang mana Kontraktor  
dengan ini bersetuju untuk membekal dan menyerahkan kepada Kerajaan Barang-Barang Makanan  
tersebut dengan syarat-syarat yang dinyatakan kemudian daripada ini dalam tempoh selama  
..... dari ..... hingga  
.....

**MAKA OLEH YANG DEMIKIAN ADALAH DENGAN INI KERAJAAN DAN KONTRAKTOR  
BERSETUJU SEPERTI BERIKUT:-**

" ..... atau mana-mana pegawai yang telah diberi  
kuasa olehnya secara bertulis adalah pegawai yang akan melaksanakan peruntukan dalam  
Perjanjian ini bagi pihak Kerajaan selama tempoh Perjanjian ini berkuatkuasa, kecuali  
peruntukan-peruntukan mengenai penamatan Perjanjian di mana ianya akan dilaksanakan  
oleh .....  
.....

1. **PENENTUAN HARGA, AMAUN DAN MASA**
  - 1.1 Kontraktor hendaklah menjual dan menyerahkan kepada Kerajaan Barang-Barang Makanan Mengikut Penentuan-Penentuan yang ditetapkan dalam Dokumen D.
  - 1.2 Borang-borang yang ditentukan dalam perenggan 1.1 hendaklah dibekal dan diserahkan oleh Kontraktor apabila dikehendaki oleh Kerajaan dengan harga yang ditentukan dalam Dokumen D sebanyak mana dan kuasa yang dikehendaki.
2. **ANGGARAN KEPERLUAN**
  - 2.1 Kerajaan tidak menjamin atau melibatkan dengan apa-apa cara juga bahawa semua atau mana-mana anggaran kuantiti atau jenis Barang-Barang Makanan yang dinyatakan di dalam Dokumen D akan dipesan dalam tempoh berkuatkuasanya Perjanjian ini.
  - 2.2 Selain daripada kuantiti yang dinyatakan dalam Dokumen D, kontraktor hendaklah membekalkan kuantiti-kuantiti tambahan dengan harga yang sama apabila dikehendaki oleh Kerajaan.
3. **CAGARAN**
  - 3.1 Sebelum atau pada masa Perjanjian ini ditandatangani Kontraktor hendaklah menyerahkan kepada Kerajaan Cagaran bernilai Ringgit :  
.....  
.....  
.....  
(kemudian daripada ini disebut "Cagaran") dalam bentuk Jaminan Bank, Bank Deraf, Wang Tunai atau mana-mana cara yang dipersetujui oleh Kerajaan.
  - 3.2 Sekiranya harga atau kuantiti Barang-Barang Makanan berubah, Kerajaan boleh mengubah nilai Cagaran ini.

- 3.3 Sekiranya Kontraktor gagal atau enggan membayar denda atau gantirugi terhadap Kerajaan mengikut Perjanjian ini, maka Kerajaan boleh merampas Cagaran setakat mana amaun denda atau gantirugi yang perlu dibayar kepada Kerajaan.
4. **MEMBUAT PESANAN**
- 4.1 Pesanan-pesanan Kerajaan akan dibuat oleh Pegawai Kerajaan yang bertanggungjawab secara rasmi dan bertulis kepada Kontraktor dan Kerajaan tidak akan bertanggungjawab ke atas apa-apa Pesanan yang dibuat selain daripada rasmi dan bertulis. Sekiranya pesanan dibuat secara lisan ianya hendaklah diikuti dengan secara bertulis.
5. **PENENTUAN/SPESIFIKASI**
- 5.1 Kontraktor dengan ini hendaklah menentukan Barang-Barang Makanan yang diserahkan mengikut penentuan atau spesifikasi yang telah ditentukan dalam Dokumen D dan Perjanjian ini.
- 5.2 Kontraktor hendaklah meneliti penentuan atau spesifikasi yang diberikan dalam Perjanjian dan sebarang permohonan perubahan harga disebabkan salah tafsiran penentuan atau spesifikasi yang diberi tidak akan dipertimbangkan selepas Perjanjian ini ditandatangani.
- 5.3 Kerajaan dalam tempoh Perjanjian ini boleh mengkaji dan jika perlu, dengan persetujuan Kontraktor mengubah dari masa ke semasa penentuan atau spesifikasi yang terkandung dalam Dokumen D dan Perjanjian ini tetapi tidak boleh melibatkan perubahan dari segi harga Barang-Barang Makanan tersebut.
- 5.4 Sekiranya sesuatu perubahan itu menyebabkan perubahan perbelanjaan bagi pengeluaran atau masa yang dikehendaki dibekalkan makanan. Harga dan masa penyerahan bagi Barang-Barang Makanan yang terlibat dengan perubahan itu hendaklah dibuat dengan persetujuan kedua-dua pihak secara bertulis.

- |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>6. CONTOH BARANG-BARANG MAKANAN</b>              | <p>6.1 Kontraktor hendaklah apabila diminta oleh Kerajaan membekalkan dengan tiada apa-apa bayaran contoh Barang-Barang Makanan yang dibekalkan untuk diuji atau dicerakin oleh Kerajaan.</p> <p>6.2 Bagi makanan untuk orang-orang Islam Kontraktor hendaklah menunjukkan dengan memuaskan hati Kerajaan bahawa Barang-Barang Makanan tersebut bersesuaian dengan kehendak Undang-Undang dan Peraturan Agama Islam.</p> <p>6.3 Kontraktor hendaklah membenarkan pegawai-pegawai Kerajaan pada bila-bila masa memasuki dan memeriksa tempat penyembelihan, kilang makanan atau tempat simpanan Barang-Barang Makanan yang akan dibekalkan.</p> |
| <b>7. PEMBUNGKUSAN ATAU PENGETINAN</b>              | <p>7.1 Barang-Barang Makanan yang dibekalkan hendaklah mengikut penentuan pembungkusan atau pengetinan dalam Dokumen D dan Kerajaan tidak akan menerima Barang-Barang Makanan yang telah rosak bungkusannya atau tinnya dan Kerajaan boleh menghendaki Barang-Barang Makanan yang rosak bungkusannya atau tinnya digantikan dalam masa yang ditentukan oleh Kerajaan.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>8. PENGHANTARAAN BARANG-BARANG YANG DIIMPORT</b> | <p>8.1 Barang-Barang Makanan yang diimport terus oleh Kontraktor hendaklah dihantar melalui agen penghantaran yang ditentukan oleh Kerajaan (kemudian daripada ini disebut "Agen Penghantaran").</p> <p>8.2 Kontraktor boleh menghantar Barang-Barang Makanan melalui vesel selain daripada Agen Penghantaran sekiranya terlebih dahulu mendapat kebenaran bertulis daripada Kerajaan.</p>                                                                                                                                                                                                                                                     |

- |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>9. PENYERAHAN</b></p>                                                                                          | <p>9.1 Kontraktor hendaklah menyerahkan Barang-Barang Makanan mengikut masa, kuantiti dan penentuan sebagaimana yang telah ditentukan dalam Perjanjian ini.</p> <p>9.2 Kontraktor hendaklah menentukan semua penyerahan dibuat oleh Kontraktor sendiri atau wakilnya yang bertanggungjawab dan penyerahan oleh wakilnya yang tidak bertanggungjawab adalah tidak dibenarkan.</p> <p>9.3 Kontraktor hendaklah mematuhi mana-mana Undang-Undang dan peraturan-peraturan yang berkuatkuasa di Malaysia mengenai makanan-makanan.</p> <p>9.4 Kerajaan berhak menolak Barang-barang Makanan yang tidak menepati penentuan atau spesifikasi dalam Perjanjian ini atau tidak mematuhi undang-undang atau peraturan-peraturan yang berkuatkuasa di Malaysia mengenai makanan-makanan.</p>      |
| <p><b>10. PENERIMAAN BAGI BEKALAN YANG BERLAINAN DARIPADA YANG DIPESAN</b></p>                                       | <p>10.1 Kerajaan berhak menerima atau menolak Barang-Barang Makanan yang berlainan daripada yang dipesan dan sekiranya Kerajaan menerima:-</p> <p style="padding-left: 40px;">(a) pesanan yang dibuat bagi jenis atau kumpulan Barang-Barang Makanan yang tertentu dan bekalan yang diterima dari jenis atau kumpulan yang harganya lebih mahal dari harga yang dipesan maka pembayaran dibuat menurut harga barang-Barang Makanan yang dipesan tersebut; atau</p> <p style="padding-left: 40px;">(b) pesanan yang dibuat bagi jenis atau kumpulan makanan yang tertentu dan bekalan yang diterima adalah jenis atau kumpulan Barang-Barang Makanan yang lebih murah dari harga yang dipesan maka pembayaran dibuat mengikut harga Barang-Barang Makanan yang dibekalkan tersebut.</p> |
| <p><b>11. HAK KERAJAAN APABILA BARANG-BARANG MAKANAN ROSAK ATAU RENDAH MUTUNYA ATAU TIDAK MENGIKUT PENENTUAN</b></p> | <p>11.1 Bagi sesuatu pesanan Barang-Barang Makanan yang diterima tetapi didapati rosak atau rendah mutunya atau tidak mengikut pesanan atau penentuan dalam Jadual Perjanjian ini, Kerajaan boleh samada:-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

-6-

- (a) menolak kesemua atau sebahagian Barang-Barang Makanan itu dan meminta Kontraktor menggantikan dengan Barang-Barang Makanan yang sama atau yang bersamaan dengannya mengikut budi bicara Kerajaan dan menyerahkan sebelum pukul sebelas pagi pada hari yang sama penyerahan tersebut dikehendaki;
- (b) menolak kesemua atau sebahagian Barang-Barang Makanan tersebut dan membeli dari punca lain dan sekiranya kos bagi memperolehi Barang-Barang Makanan dari punca lain tersebut melebihi dari harga dalam Dokumen D perjanjian ini. Kontraktor adalah dikehendaki membayar amaun yang lebih itu sebagai pampasan kepada Kerajaan.

11.2 Tanpa menyentuh hak-hak Kerajaan di bawah perenggan 11.1, Kerajaan boleh mengenakan denda berjumlah 10% dari nilai Barang-barang Makanan yang dipesan atau RM 500.00 mengikut yang mana kurang sekiranya Kontraktor membekalkan Barang-barang Makanan yang rosak, rendah mutunya atau tidak mengikut penentuan dalam Perjanjian ini.

12. **HAK KERAJAAN APABILA BARANG-BARANG MAKANAN LEWAT DISERAHKAN**

12.1 Barang-barang Makanan yang terlewat diserahkan oleh Kontraktor, Kerajaan boleh samada:-

- (a) menolak ke semua Barang-Barang Makanan tersebut, menamatkan Perjanjian dan merampas semua Cagaran; atau
- (b) membeli Barang-Barang Makanan yang dipesan itu dari punca-punca lain dan membatalkan atau menolak ke semua Barang-Barang Makanan yang dipesan daripada Kontraktor dan sekiranya kos memperolehi Barang-Barang Makanan tersebut melebihi harga dalam Perjanjian, maka Kontraktor boleh dikehendaki membayar amaun yang lebih itu sebagai pampasan kepada Kerajaan; atau

-7-

- (c) membeli Barang-Barang Makanan yang dipesan itu dari punca-punca lain dan membatalkan atau menolak ke semua Barang-Barang Makanan yang dipesan daripada Kontraktor dan sekiranya kos memperolehi Barang-Barang Makanan tersebut melebihi harga dalam Perjanjian, maka Kontraktor boleh dikehendaki membayar amaun yang lebih itu sebagai pampasan kepada Kerajaan; atau
- (d) menerima Barang-Barang Makanan itu dan mengenakan denda yang berikut:-
  - i. satu denda beramaun 5% daripada nilai Barang-Barang Makanan yang dipesan bagi kelewatan di antara pukul 8.30 pagi sehingga 11.00 pagi pada hari penyerahan.
  - ii. satu denda sebanyak 10% dari nilai Barang-Barang Makanan yang dipesan bagi kelewatan selepas jam 11.00 pagi pada hari penyerahan.

**13. HAK KERAJAAN BAGI BARANG-BARANG YANG TIDAK DISERAHKAN**

13.1 Bagi hal Barang-barang Makanan yang tidak diserahkan setelah dipesan oleh, Kerajaan berhak membeli dari punca lain dan Kontraktor hendaklah membayar kos perbelanjaan memperolehi Barang-Barang Makanan yang lebih dari harga di dalam Perjanjian ini dan Kerajaan juga boleh mengenakan denda sebanyak 10% dari nilai Barang-Barang Makanan yang dipesan itu atau RM 500.00 mengikut mana yang kurang.

**14. HAK KERAJAAN MEMBELI DARI LAIN-LAIN PUNCA**

14.1 Kerajaan berhak membeli Barang-Barang Makanan yang dinyatakan dalam Dokumen D daripada punca-punca lain selain daripada Kontraktor bagi maksud percubaan atau keperluan yang tertentu.

**15. HAK KERAJAAN MEMOTONG WANG YANG KERAJAAN KENA BAYAR KEPADA KONTRAKTOR**

15.1 Kerajaan boleh memotong dari apa-apa wang yang kena bayar oleh Kerajaan kepada Kontraktor samada kerana denda, gantirugi atau pampasan di bawah Perjanjian ini dan sekiranya wang yang Kerajaan kena bayar kepada Kontraktor itu tidak mencukupi bagi menampung tuntutan Kerajaan. Kerajaan boleh menuntut baki tersebut daripada Kontraktor dan Kontraktor hendaklah membuat

pembayaran dengan segera selepas sahaja menerima tuntutan itu.

- |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>16. PEMBAYARAN</b>                                                       | 16.1 Pembayaran bagi tiap-tiap satu penyerahan Barang-Barang Makanan akan dibuat oleh Kerajaan dalam tempoh tiga puluh (30) hari selepas barang-Barang dan Inbois diterima daripada Kontraktor. Bayaran penuh bagi sesuatu penyerahan Barang-Barang Makanan pada Kontraktor tidak boleh dianggap sebagai pengakuan bahawa Barang-Barang Makanan itu adalah mengikut mutu yang dikehendaki.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>17. PERUBAHAN KADAR DUTI DAN CUKAI</b>                                   | <p>17.1 Sekiranya dalam tempoh Perjanjian ini, sebarang perubahan pada mana-mana kadar duti kastam, cukai jualan, cukai tokok atau eksais terhadap Barang-Barang Makanan tersebut Kerajaan atau Kontraktor boleh memohon bagi maksud mengurangkan atau menaikkan harga Barang-Barang Makanan tersebut.</p> <p>17.2 Harga Barang-Barang Makanan yang dinyatakan dalam Dokumen D tidak boleh diubah tanpa mendapat persetujuan bertulis dari kedua-dua pihak dan sekiranya kedua-dua pihak bersetuju mengubah harga tersebut ianya tidak akan memberi kesan terhadap Barang-Barang Makanan yang telah dipesan sebelum permohonan ini dibuat.</p> |
| <b>18. KENAIKAN HARGA</b>                                                   | 18.1 Kontraktor tidak dibenarkan membuat permohonan untuk kenaikan harga dalam tempoh kontrak ini berjalan kecuali dengan sebab-sebab yang dinyatakan di bawah perenggan 17.1 Perjanjian ini.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>19. GANTIRUGI KEPADA KERAJAAN AKIBAT KONTRAKTOR MELANGGAR PERJANJIAN</b> | 19.1 Kontraktor hendaklah membayar gantirugi terhadap Kerajaan di atas segala bayaran tuntutan, perbelanjaan gantirosak, tanggung kerugian dan perbicaraan yang mungkin ditanggung oleh atau dikenakan ke atas Kerajaan akibat secara langsung atau tidak langsung pelanggaran Perjanjian ini oleh Kontraktor. Sekiranya bilangan Kontraktor itu melebihi seorang, maka tanggungan bagi mereka itu hendaklah disifatkan sebagai bersama dan masing-masing.                                                                                                                                                                                     |
| <b>20. IKLAN</b>                                                            | 20.1 Iklan yang berkaitan dengan Perjanjian ini tidak dibenar disiarkan dalam mana-mana media massa atau cara-cara pengiklanan yang lain melainkan pengiklanan itu telahpun diluluskan oleh Kerajaan terlebih dahulu secara bertulis.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

**21. PENYERAHAN  
TANGGUNGJAWAB**

21.1 Kontraktor tidak boleh menyerahkan mana-mana tanggungjawabnya menurut Perjanjian ini atau membuat kontrak kecil bagi melaksanakan Perjanjian ini atau mana-mana tanggungjawabnya dengan tidak terlebih dahulu mendapat persetujuan bertulis dari Kerajaan.

**22. PEMBERIAN MILIK**

22.1 Kontraktor tidak boleh memberi milik Perjanjian ini atau mana-mana bahagiannya atau menggadaikan, menggadaikan atau mempertanggungjawabkan atau cuba mempertanggungjawabkan mana-mana juga daripada wang yang kena dibayar di bawah Perjanjian ini apa-apa faedah yang terbit dari atau yang mungkin terbit dari Perjanjian ini dengan tidak terlebih dahulu mendapat kelulusan bertulis Kerajaan.

**23. PEKERJA**

23.1 Bagi Barang-Barang Makanan atau bahagian Barang-Barang Makanan yang diproses dan dibuat di Malaysia oleh Kontraktor, maka Kontraktor dikehendaki mengambil pekerja warganegara Malaysia sahaja atau mengikut polisi Kerajaan untuk melaksanakan Perjanjian ini melainkan jika Kontraktor dapat menunjukkan hingga memuaskan hati Kerajaan bahawa bilangan warganegara Malaysia dalam sesuatu bidang atau sesuatu kemahiran yang dikehendaki untuk menyempurnakan Perjanjian ini tidak dapat dipenuhi.

23.2 Dalam hal perenggan 23.1 Kontraktor dikehendaki mengemukakan penyata-penyata berkenaan dengan pekerja-pekerja yang diambil bekerja dengannya apabila dikehendaki oleh Kerajaan pada masa melaksanakan Perjanjian ini dan sekiranya Kontraktor mengemukakan penyata-penyata palsu, maka Kerajaan boleh membatalkan pendaftarannya sebagai seorang Kontraktor Kerajaan.

**24. MALAPETAKA**

24.1 Kerajaan dan Kontraktor adalah tidak bertanggungjawab bagi sebarang tindakan, ketinggalan atau kegagalan dalam melaksanakan Perjanjian ini sekiranya tindakan, ketinggalan atau kegagalan disebabkan oleh malapetaka iaitu rusuhan, kekacauan awam, mogok, kebakaran, banjir, peperangan, bahaya laut atau bahaya-bahaya lain yang tidak dapat dikawal oleh mana-mana pihak.

24.2 Dalam hal perenggan 24.1 Kontraktor hendaklah dalam tempoh tujuh (7) hari dari terjadinya malapetaka atau gangguan itu memberitahu Kerajaan secara bertulis sebab-sebab malapetaka atau gangguan dan mengambil langkah-langkah yang munasabah untuk mengurangkan kelewatan itu dan mengemukakan dokumen-dokumen yang sah

bagi menyokong kelewatan atau gangguan atau malapetaka tersebut.

- 24.3 Bagi maksud perenggan ini Kerajaan berhak menjalankan penyasatan ke atas kelewatan membekalkan Barang-Barang Makanan disebabkan malapetaka atau gangguan itu sekiranya didapati memuaskan hati Kerajaan bahawa malapetaka atau gangguan itu adalah benar-benar satu kejadian malapetaka maka tempoh masa penyerahan boleh dilanjutkan kepada satu tempoh yang ditentukan oleh Kerajaan selepas berunding dengan Kontraktor dan sekiranya kerajaan mendapati sebab-sebab kejadian tersebut adalah tidak benar maka Kontraktor bertanggungjawab di atas kelewatan membekalkan Barang-Barang Makanan tersebut dan Kerajaan boleh mengenakan tindakan terhadap Kontraktor menurut perenggan 12 dan 13 Perjanjian.
- 24.4 Adalah menjadi tanggungjawab Kontraktor bahawa Perjanjian ini dapat dilaksanakan dengan tidak mengenakan apa-apa kos tambahan kepada Kerajaan walaupun satu kejadian malapetaka telah berlaku.
- 24.5 Sekiranya Kontraktor tidak memberitahu Kerajaan mengenai malapetaka maka Kontraktor dianggap bersetuju membekalkan Barang-Barang Makanan menurut Perjanjian ini dan sekiranya kelewatan pembekalan berlaku maka Kontraktor tidak boleh melepaskan tanggungjawab dengan alasan malapetaka.
- 25. LANJUTAN PERJANJIAN**
- 25.1 Perjanjian ini boleh dilanjutkan kepada satu tempoh yang ditentukan dengan dipersetujui oleh kedua-dua pihak dengan bertulis. Permohonan bagi melanjutkan tempoh Perjanjian ini boleh dibuat oleh mana-mana pihak enam (6) bulan sebelum tamatnya Perjanjian.
- 26. PENAMATAN PERJANJIAN**
- 26.1 Kerajaan boleh menamatkan perjanjian ini dan merampas Cagaran sekiranya:-
- (a) Kontraktor melakukan pelanggaran terhadap mana-mana syarat yang terkandung dalam Perjanjian ini.

- (b) Kontraktor pada bila-bila masa menjadi bankrap atau suatu perintah penerimaan atau perintah pentadbiran dibuat terhadapnya, atau membuat sesuatu penyelesaian atau bagi faedah sipiutang-sipiutangnya, atau sekiranya suatu ketetapan mahkamah membuat sesuatu perintah bahawa syarikat itu digantung (bukan suatu penggulungan ahli bagi maksud penyusunan atau penyatuan) atau sekiranya seseorang penerima, atau pengurus bagi pihak seseorang sipiutang dilantik atau sekiranya timbul keadaan-keadaan yang memberi hak kepada mahkamah atau seseorang sipiutang melantik seorang penerima atau pengurus atau yang memberi hak kepada mahkamah membuat sesuatu perintah penggulungan. Dalam hal ini, Kontraktor bertanggungjawab memberitahu perkara berkaitan kepada Kerajaan secara bertulis.
- (c) Kerajaan mempunyai sebab bagi mempercayai bahawa Kontraktor atau sesiapa yang diambil bekerja dengannya atau bertindak bagi pihaknya samada diketahui atau di luar pengetahuan Kontraktor melakukan perbuatan rasuah; atau
- (d) Kontraktor tidak mempunyai sesuatu permit atau lesen atau kebenaran yang sah dikeluarkan oleh mana-mana pihak berkuasa menurut mana-mana peruntukan undang-undang bagi melaksanakan Perjanjian ini.

26.2 Penempatan Perjanjian ini tidak menyentuh hak-hak Kerajaan untuk mendapat balik ganti rosak atau pampasan atau mana-mana di bawah Perjanjian ini.

26.3 Bagi tujuan penamatan Perjanjian ini Kerajaan hendaklah memberi sekurang-kurangnya tiga puluh (30) hari notis kepada Kontraktor dengan cara pos berdaftar atau dengan tangan yang dialamatkan kepada Kontraktor seperti menurut alamat yang dinyatakan dalam Perjanjian ini atau alamat terakhir Kontraktor dan notis tersebut hendaklah dianggap telah diserahkan dan diterima oleh Kontraktor.

## **27. DUTI SETEM**

27.1 Mana-mana duti setem yang kena dibayar dan perbelanjaan yang berbangkit dengan Perjanjian ini akan ditanggung oleh Kontraktor.

**28. PERTIKAIAN**

28.1 Apa-apa pertikaian atau perbezaan yang terbit di antara Kerajaan dengan Kontraktor mengenai pentafsiran pengertian atau kuatkuasa Perjanjian atau hak dan tanggungan pihak-pihak di dalamnya atau apa-apa perkara yang terbit darinya atau yang berhubung dengannya samada dalam tempoh masa Perjanjian ini atau selepas tamat Perjanjian ini hendaklah kecuali jika selainnya dipersetujui dengan bertulis di antara Kerajaan dengan Kontraktor, dirujuk kepada seorang penimbangtara atau dua orang penimbangtara, seorang dilantik oleh Kerajaan dan seorang lagi dilantik oleh Kontraktor menurut peruntukan Arbitration Act, 1952 atau mana-mana undang-undang yang berkuatkuasa pada masa itu.

**29. ALAMAT**

29.1 Semua surat menyurat atau notis mengenai Perjanjian ini hendaklah dialamatkan seperti berikut:-

**Kerajaan :**

(a) Institut Kanser Negara  
Jabatan Pengurusan  
No. 4, Jalan P7  
Presint 7  
62250 Putrajaya

**Kontraktor :**

(b) .....  
.....  
.....  
.....

29.2 Sekiranya, berlaku pertukaran alamat pihak-pihak berkenaan, maka pihak berkenaan hendaklah memberitahu secara bertulis pihak yang lagi satu alamat barunya.

**30. SYARAT-SYARAT TENDER**

30.1 Adalah dengan ini diperakui dan dipersetujui bahawa syarat-syarat tender .....  
.....  
Dan surat tawaran .....  
bagi Perjanjian ini hendaklah dibaca bersama dan menjadi sebahagian daripada Perjanjian ini.

## SULIT

-13-

PADA MENYAKSIKAN DI ATAS PIHAK-PIHAK TERSEBUT DALAM PERJANJIAN INI TELAH  
MENURUNKAN DI SINI TANDATANGAN PADA HARIBULAN DAN TAHUN MULA TERTULIS DI  
ATAS.

Ditandatangani Oleh:

|                                    |                       |
|------------------------------------|-----------------------|
| ..... untuk dan )                  | .....                 |
| (Nama dengan huruf besar) )        | (Tandatangan Pegawai) |
| bagi pihak Kerajaan Malaysia )     |                       |
| (Kementerian Kesihatan Malaysia) ) |                       |
| di hadapan.                        |                       |

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| ..... )                      | .....               |
| (Nama dengan huruf besar) )  | (Tandatangan Saksi) |
| No. Kad Pengenalan : ..... ) |                     |

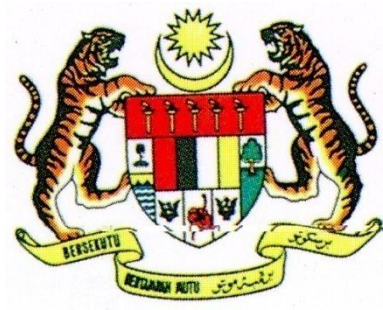
Ditandatangani Oleh:

|                                    |                          |
|------------------------------------|--------------------------|
| ..... untuk dan )                  | .....                    |
| (Nama dengan huruf besar) )        | (Tandatangan Kontraktor) |
| bagi pihak Kontraktor di hadapan ) |                          |

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| ..... )                      | .....               |
| (Nama dengan huruf besar) )  | (Tandatangan Saksi) |
| No. Kad Pengenalan : ..... ) |                     |

**SALINAN FORMAT BON PELAKSANAAN**

**Sila Rujuk Syarat Pekeliling Perbendaharaan Bil 5/2007 melalui  
website [www.treasury.gov.my](http://www.treasury.gov.my).**



# **DOKUMEN SPESIFIKASI TEKNIKAL PERKHIDMATAN SAJIAN MAKANAN SECARA *OUTSOURCE* DI HOSPITAL KEMENTERIAN KESIHATAN MALAYSIA**

**INSTITUT KANSER NEGARA**

| <b>KANDUNGAN</b>                                    | <b>MUKA SURAT</b> |
|-----------------------------------------------------|-------------------|
| 1 TAKRIF DAN TERJEMAHAN                             | 1                 |
| 2 PENGENALAN                                        | 2                 |
| 3 SKOP PERKHIDMATAN                                 | 3                 |
| 4 PELAKSANAAN KONTRAK                               | 3                 |
| 4.1 Status Kontraktor                               |                   |
| 4.2 Tempoh Kontrak                                  |                   |
| 4.3 Kadar Sewa                                      |                   |
| 4.4 Utiliti                                         |                   |
| 4.5 Garis panduan dan Bahan Rujukan                 |                   |
| 4.6 Tempoh Mobilisasi                               |                   |
| 4.7 Pendaftaran Premis Makanan                      |                   |
| 4.8 Anggaran Penyediaan Makanan                     |                   |
| 4.9 Anggaran Kos Makanan                            |                   |
| 5 PENYEDIAAN MAKANAN                                | 8                 |
| 5.1 Penyediaan Jenis Diet                           |                   |
| 5.2 Penyediaan Menu, Resepi Piawai dan Semakan Menu |                   |
| 5.3 Pesanan Diet                                    |                   |
| 5.4 Pertukaran Menu                                 |                   |
| 5.5 Perolehan dan Penerimaan Bekalan Makanan Mentah |                   |
| 5.6 Penyimpanan Bekalan Makanan Mentah              |                   |
| 5.7 Penyediaan Makanan                              |                   |
| 5.8 Pengagihan Makanan di <i>Trayline</i>           |                   |
| 5.9 Penghidangan Makanan di Wad                     |                   |
| 5.10 Pencucian Peralatan Memasak dan Penghidangan   |                   |
| 6 PENGURUSAN PERSONEL                               | 24                |
| 6.1 Tenaga Kerja                                    |                   |
| 6.2 Perjawatan dan Syarat-syarat Kelayakan          |                   |
| 6.3 Syarat Tambahan                                 |                   |
| 6.4 Latihan dan Kemahiran                           |                   |
| 6.5 Status Kesihatan                                |                   |
| 6.6 Pakaian Seragam                                 |                   |
| 7 KEBERSIHAN                                        | 34                |
| 8 KESELAMATAN                                       | 35                |
| 9 KAWALAN KUALITI PERKHIDMATAN                      | 37                |
| 10 PERALATAN DAN PENYELENGARAAN                     | 39                |

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 11 PERKHIDMATAN RANGKAIAN KOMPUTER                                                     | 39 |
| 12 PENALTI                                                                             | 41 |
| 12.1 Kegagalan Mengemukakan Menu dan Resepi Piawai                                     |    |
| 12.2 Kegagalan Membekalkan Jumlah Hidangan Makanan Mengikut Pesanan                    |    |
| 12.3 Ketidakpatuhan Jenis Diet                                                         |    |
| 12.4 Hidangan Makanan Tidak Lengkap                                                    |    |
| 12.5 Pertukaran Menu atau Jenis Makanan Tanpa Kelulusan Kerajaan                       |    |
| 12.6 Porsi Makanan Tidak Menepati Spesifikasi                                          |    |
| 12.7 Ketidakpatuhan Penyimpanan Bekalan Makanan                                        |    |
| 12.8 Rendah Kualiti Dalam Hidangan Makanan                                             |    |
| 12.9 Ketidakpatuhan Penggunaan Peralatan                                               |    |
| 12.10 Ketidakpatuhan Suhu Makanan di Trayline                                          |    |
| 12.11 Ketidaktepatan Waktu Penghidangan Makanan                                        |    |
| 12.12 Ketidaktepatan Waktu Kutipan Semula Tray                                         |    |
| 12.13 Ketidakpatuhan Pengurusan Personel                                               |    |
| 12.14 Kegagalan Menjalani Latihan Asas Pengendali Makanan                              |    |
| 12.15 Kegagalan Menjalani Pemeriksaan Kesihatan dan Mendapatkan Suntikan Typhim        |    |
| 12.16 Kegagalan Memakai Pakaian Seragam Lengkap atau Mematuhi Tatacara Kebersihan Diri |    |
| 12.17 Ketidakpatuhan Kebersihan Premis                                                 |    |
| 12.18 Kegagalan Mengemukakan Prosedur Operasi Standard (POS)                           |    |
| 12.19 Kegagalan Mencapai Standard Kepuasan Pelanggan                                   |    |
| 12.20 Kontaminasi Dalam Makanan                                                        |    |
| 13 LAIN-LAIN                                                                           | 51 |
| 14 PENUTUP                                                                             | 51 |

## SULIT

| JADUAL   | TAJUK                                                              | MUKASURAT |
|----------|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| Jadual 1 | Anggaran Bil Utiliti bagi Tempoh Tiga (3) Tahun                    | 7         |
| Jadual 2 | Jadual Waktu Hidangan Makanan di Wad dan Waktu Kutipan Semula Tray | 21        |

## SULIT

| LAMPIRAN     | TAJUK                                                                                                                                        | MUKASURAT |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Lampiran 1   | Pelan Lantai Lokasi Jabatan Dietetik dan Sajian, Institut Kanser Negara                                                                      | 53        |
| Lampiran 2   | Jumlah Wad dan Katil Mengikut Disiplin, Hospital Institut Kanser Negara                                                                      | 55        |
| Lampiran 3   | Anggaran Bilangan Pelanggan Mengikut Kelas Pelanggan, Jenis Diet dan Modifikasi Konsistensi Bagi Tempoh Enam (6) Bulan                       | 56        |
| Lampiran 4   | Panduan Makanan untuk Setiap Hidangan Sehari Bagi <i>Diet utama</i> Kelas 1, 2, 3, Kanak-kanak, Diet Terapeutik, Unit Rawatan Harian dan MAC | 59        |
| Lampiran 5   | Spesifikasi Skala Porsi Makanan Masak                                                                                                        | 67        |
| Lampiran 6   | Kos Makanan Mengikut Kelas Pelanggan, Jenis Diet dan Modifikasi Konsistensi                                                                  | 72        |
| Lampiran 7   | Perancangan Kandungan Kalori dan Nutrien dalam Diet dan Modifikasi Konsistensi                                                               | 77        |
| Lampiran 8   | Panduan Klasifikasi Kumpulan Bahan Makanan Mentah                                                                                            | 78        |
| Lampiran 9   | Panduan Kekerapan Hidangan Mengikut Item Makanan                                                                                             | 81        |
| Lampiran 10  | Contoh Format Resepi Piawai                                                                                                                  | 82        |
| Lampiran 11  | Garis panduan Makanan-Makanan dan Barangan Gunaan Islam                                                                                      | 84        |
| Lampiran 11a | P.U. (A)237 Akta Perihal Dagangan, 1972                                                                                                      | 95        |
| Lampiran 11b | P.U. (A)298 Akta Perihal Dagangan, 1972                                                                                                      | 96        |
| Lampiran 12  | Cadangan Spesifikasi Tray Hidangan Pelanggan                                                                                                 | 97        |
| Lampiran 13  | Spesifikasi untuk Peralatan Hidangan Pelanggan                                                                                               | 111       |
| Lampiran 14  | Senarai Peralatan yang Disewakan oleh Institut Kanser Negara kepada Kontraktor                                                               | 114       |

## SULIT

|             |                                               |     |
|-------------|-----------------------------------------------|-----|
| Lampiran 15 | Spesifikasi Kontaminasi Fizikal Dalam Makanan | 115 |
| Lampiran 16 | Spesifikasi Makanan Rendah Kualiti            | 116 |
| Lampiran 17 | Borang Pemantauan Sanitasi Premis             | 121 |
| Lampiran 18 | Borang Pemantauan Penyimpanan Sejuk           | 122 |
| Lampiran 19 | Borang Pemantauan Penyimpanan Kering          | 123 |
| Lampiran 20 | Borang Pemantauan Kebersihan Personel         | 124 |
| Lampiran 21 | Tatacara Pengurusan Penalti                   | 125 |

## **1. TAKRIF DAN TERJEMAHAN**

- 1.1 Hospital bermaksud sebuah fasiliti kerajaan di bawah Kementerian Kesihatan Malaysia, di mana orang awam mendapat perkhidmatan perubatan.
- 1.2 Pelanggan bermaksud pesakit dalam wad (*in-patient*), pesakit yang mendapat rawatan di Unit Rawatan Harian, Ibu Yang Menemani Anak (*Mother Accompanying Child - MAC*) dan pegawai-pegawai yang bertugas mengikut kelayakan serta pekeliling yang berkaitan.
- 1.3 Operasi perkhidmatan makanan bermaksud proses yang bermula dari penerimaan pesanan diet dari wad / pelanggan, penerimaan bekalan makanan mentah, penyimpanan bahan makanan, pra-penyediaan, memasak, ujirasa, *holding*, menghidang di *trayline* dan menghidang makanan kepada pelanggan dengan memastikan tatacara kebersihan, keselamatan makanan dan kawalan kualiti makanan telah dipatuhi.
- 1.4 Premis bermaksud semua kawasan yang dibenarkan untuk kegunaan oleh pihak Kontraktor bagi perkhidmatan sajian makanan secara *outsource*.
- 1.5 Kerajaan adalah pihak hospital yang menerima perkhidmatan makanan secara *outsource*.
- 1.6 Kos jumlah hidangan adalah kos keseluruhan bagi hidangan yang telah dibekalkan dalam bulan berkenaan.
- 1.7 Hidangan adalah makanan yang lengkap dalam satu *tray* pelanggan.
- 1.8 Menu lengkap adalah menu pusingan lapan (8) hari mengikut jenis diet.
- 1.9 Diet utama bagi Institut Kanser Negara adalah diet terapeutik *High Protein High Calorie Diet* (Tinggi Protein dan Tinggi Kalori)

## **2. PENGENALAN**

- 2.1 Perkhidmatan Sajian Makanan di Hospital dijalankan secara berpusat di mana makanan akan disediakan, dimasak, dimasukkan ke dalam tray makanan individu mengikut jenis diet dan dihidangkan kepada pelanggan.
- 2.2 Keperluan nutrien bagi kebanyakan pelanggan di Institut Kanser Negara adalah Diet Tinggi Kalori dan Tinggi Protein. Oleh itu, kontraktor yang dilantik perlu menyediakan hidangan Tinggi Kalori dan Tinggi Protein bagi setiap pesakit yang dimasukkan ke wad-wad di IKN.
- 2.3 Segala peralatan hidangan perlu dikutip semula untuk dibersihkan dan disimpan di Jabatan Dietetik dan Sajian, Institut Kanser Negara. Semua kerja-kerja ini dijalankan oleh Kontraktor yang dilantik di premis yang disediakan.
- 2.4 Pemantauan prestasi perkhidmatan sajian makanan akan dilakukan oleh Kerajaan.
- 2.5 Institut Kanser Negara mempunyai 252 buah katil dan menyediakan perkhidmatan kepakaran untuk pesakit dalam wad (*in-patient*), pesakit luar (*out-patient*), rawatan harian dan lain-lain.
- 2.6 Institut Kanser Negara beroperasi berlandaskan sistem THIS yang mengintegrasikan Sistem Klinikal, Sistem Sokongan Klinikal, Sistem Sokongan Bukan Klinikal, Pentadbiran dan Kewangan.

### **3. SKOP PERKHIDMATAN**

- 3.1 Kontraktor adalah bertanggungjawab melaksanakan operasi perkhidmatan makanan kepada pelanggan di Institut Kanser Negara.
- 3.2 Kawasan pengoperasian kontraktor adalah berdasarkan Pelan Lantai Lokasi serta Ruang Penyediaan Makanan, Jabatan Dietetik dan Sajian Institut Kanser Negara adalah seperti di **Lampiran 1**.

### **4. PELAKSANAAN KONTRAK**

#### **4.1 STATUS KONTRAKTOR**

- 4.1.1 Kontraktor hendaklah berdaftar dengan Kementerian Kewangan Malaysia, di bawah Kod Bidang 040103 (Makanan Bermasak Islam).
- 4.1.2 Kontraktor atau personel diwajibkan mempunyai pengalaman dalam pengurusan perkhidmatan makanan.
- 4.1.3 Bukti pengalaman kontraktor atau personel terlibat dalam tawaran tender hendaklah dikemukakan semasa menyerahkan kertas cadangan tender. Keutamaan akan diberi kepada kontraktor atau personel yang mempunyai pengalaman di dalam pengurusan perkhidmatan sajian di hospital.
- 4.1.4 Kegagalan kontraktor mengemukakan maklumat dan dokumen terlibat boleh mengakibatkan tawaran tender kontraktor tidak dipertimbangkan.

## **4.2 TEMPOH KONTRAK**

- 4.2.1 Tempoh kontrak adalah untuk tiga (3) tahun. Walau bagaimanapun tempoh kontrak perkhidmatan ini adalah bergantung kepada prestasi perkhidmatan dan kualiti makanan yang disediakan oleh Kontraktor.
- 4.2.2 Pihak Kerajaan berhak menamatkan perjanjian kontrak sebelum berakhir tempoh kontrak dengan memberikan notis tiga puluh (30) hari bagi keadaan di mana Kerajaan mendapati operasi Perkhidmatan Sajian Makanan terjejas teruk sehingga mengganggu proses perawatan pesakit.
- 4.2.3 Sekiranya tempoh tamat kontrak kurang daripada tiga puluh (30) hari, kerajaan berhak menamatkan kontrak pada bila-bila masa bagi keadaan di mana Kerajaan mendapati operasi Perkhidmatan Sajian Makanan terjejas teruk sehingga mengganggu proses perawatan pesakit.
- 4.2.4 Setelah perjanjian tamat, pihak Kontraktor perlu melalui proses tender baru seperti yang ditetapkan.

## **4.3 KADAR SEWA**

- 4.3.1 Kadar sewa premis adalah RM 5,100.00 sebulan.
- 4.3.2 Kadar sewa peralatan adalah RM 25,000.00 sebulan.
- 4.3.3 Kontraktor dikehendaki menjelaskan bayaran sewa bulanan untuk ruangan dan peralatan yang digunakan kepada Kerajaan.
- 4.3.4 Semua bayaran akan ditolak dari bil bayaran makanan pelanggan pada setiap bulan berkenaan.

#### **4.4 UTILITI**

- 4.4.1 Pembayaran ke atas penggunaan utiliti seperti bekalan air, elektrik dan gas perlu dijelaskan kepada Kerajaan.
- 4.4.2 Meter berasingan disediakan untuk mengetahui kadar penggunaan bekalan air, elektrik dan gas.
- 4.4.3 Semua bayaran akan ditolak dari bil bayaran makanan pelanggan pada setiap bulan berkenaan.

#### **4.5 GARIS PANDUAN DAN BAHAN RUJUKAN**

- 4.5.1 Semua pengendalian, penyimpanan, penyediaan makanan dan pengurusan peralatan serta aset kerajaan perlu dikendalikan mengikut tatacara seperti di dalam garis panduan berikut :
  - 4.5.1.1 Manual Diet Hospital, Kementerian Kesihatan Malaysia 2006.
  - 4.5.1.2 *Guidelines for Hospital Catering*, Kementerian Kesihatan Malaysia 2010.
  - 4.5.1.3 *Guidelines Mass Catering*, Kementerian Kesihatan Malaysia 2012.
  - 4.5.1.4 Garis panduan Spesifikasi Bekalan Makanan Mentah Basah dan Mentah Kering, Perkhidmatan Dietetik dan Sajian, Hospital Kementerian Kesihatan Malaysia.
  - 4.5.1.5 Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985.
  - 4.5.1.6 Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.
  - 4.5.1.7 Pekeliling Perbendaharaan Bil. 5 Tahun 2007 (Tatacara Pengurusan Aset Alih Kerajaan).
  - 4.5.1.8 Pekeliling Perbendaharaan Bil. 5 Tahun 2009 (Tatacara Pengurusan Stor Kerajaan).
  - 4.5.1.9 Akta, garis panduan atau pekeliling yang berkaitan dan berkuatkuasa.

## **SULIT**

- 4.5.2 Kontraktor hendaklah memiliki dan merujuk kepada akta, garis panduan atau pekeliling terkini seperti di atas.
- 4.5.3 Kontraktor yang berjaya mendapat kontrak ini wajib mengamalkan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Hazard Analysis Critical and Control Point* (HACCP) sepanjang tempoh beroperasi.
- 4.5.4 Sekiranya persijilan GMP/HACCP belum diperoleh, kontraktor bertanggungjawab untuk memperoleh persijilan GMP/HACCP dengan kerjasama dari pihak kerajaan dalam tempoh satu (1) tahun selepas tarikh pelaksanaan kontrak.
- 4.5.5 Kontraktor perlu menanggung keseluruhan kos pelaksanaan persijilan GMP/HACCP tersebut.

### **4.6 TEMPOH MOBILISASI**

- 4.6.1 Kontraktor yang berjaya hendaklah menyerahkan perancangan pelaksanaan plan mobilisasi dalam tempoh (14) hari sebelum kontrak berkuatkuasa.
- 4.6.2 Kontraktor perlu melaksanakan plan mobilisasi dalam tempoh empat belas (14) hari selepas tarikh kontrak berkuatkuasa.
- 4.6.3 Kontraktor adalah tertakluk kepada penalti yang ditetapkan seperti di dalam Perkara 12 – PENALTI semasa tempoh pelaksanaan mobilisasi seperti perkara 4.6.2.

### **4.7 PENDAFTARAN PREMIS MAKANAN**

Pihak kontraktor wajib memperoleh sijil pendaftaran premis makanan seperti mana yang disyaratkan dalam Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009 dan mengemukakan kepada pihak kerajaan sijil selepas beroperasi.

#### **4.8 ANGGARAN PENYEDIAAN MAKANAN**

Setiap kemasukan pesakit ke wad-wad di Institut Kanser Negara akan dihidangkan diet terapeutik dari jenis '*High Protien High Calorie Diet*'.

Kontraktor hendaklah membuat anggaran penyediaan makanan dengan merujuk kepada :

4.8.1 Jumlah Wad dan Katil Mengikut Disiplin Institut Kanser Negara seperti di **Lampiran 2**.

4.8.2 Anggaran Bilangan Pelanggan Mengikut Kelas, Jenis Diet dan Modifikasi Konsistensi Bagi Tempoh Tiga (3) Tahun seperti di **Lampiran 3**.

#### **4.9 ANGGARAN KOS MAKANAN**

4.9.1 Kontraktor perlu mengemukakan anggaran kos makanan bagi penyediaan makanan dalam sehari berdasarkan kepada :

4.9.1.1 Panduan Makanan Untuk Setiap Hidangan Sehari Bagi Diet Utama Kelas 1, 2, 3, Kanak-kanak, Unit Rawatan Harian dan MAC seperti di **Lampiran 4**.

4.9.1.2 Spesifikasi Skala Porsi Makanan Masak seperti di **Lampiran 5**.

4.9.1.3 Anggaran penggunaan utiliti bulanan operasi penyediaan makanan adalah seperti Jadual 1.

**Jadual 1: Anggaran bil utiliti bagi tempoh tiga (3) tahun**

| <b>Jenis Utiliti</b> | <b>Bil utiliti (RM)/ bulan</b> |
|----------------------|--------------------------------|
| <b>Elektrik</b>      | <b>129.00</b>                  |
| <b>Air</b>           | <b>1136.00</b>                 |
| <b>Gas</b>           | <b>154.50</b>                  |
| <b>Jumlah</b>        | <b>1419.50</b>                 |

4.9.2 Kos makanan hendaklah dikemukakan mengikut jenis diet dan merangkumi empat (4) hidangan iaitu Sarapan, Makan Tengah Hari, Minum Petang dan Makan Malam. Kos setiap hidangan mengikut kelas pelanggan, jenis diet dan modifikasi konsistensi bagi tempoh tahun (3) tahun perlu dinyatakan seperti di **Lampiran 6**.

4.9.3 Jumlah bayaran makanan pelanggan adalah berdasarkan kepada jumlah hidangan yang telah dibekalkan dalam bulan berkenaan.

## **5. PENYEDIAAN MAKANAN**

Perkhidmatan penyediaan makanan kepada pelanggan perlu dijalankan setiap hari sepanjang bulan selama tempoh kontrak. Perkhidmatan ini melibatkan perkara-perkara seperti berikut :

### **5.1 PENYEDIAAN JENIS DIET**

Setiap kemasukan pesakit ke wad-wad Institut Kanser Negara akan dihidangkan diet dari jenis '*High Protein High Calorie Diet*'.

Kontraktor bertanggungjawab memastikan penyediaan semua jenis diet yang dipesan berpandukan Manual Diet Hospital 2006 seperti berikut:

### 5.1.1 Diet Normal

- 5.1.1.1 Diet Normal merupakan diet yang seimbang untuk pelanggan yang tidak memerlukan modifikasi nutrien ke atas dietnya.
- 5.1.1.2 Perancangan kandungan kalori dan nutrien dalam diet serta agihan makronutrien bagi 1,800 kcal seperti di **Lampiran 7**.
- 5.1.1.3 Jenis **Diet Normal** yang perlu disediakan mengikut pilihan berikut:
  - a. **Normal Pedas**: Penggunaan cili, rempah-ratus atau cuka dibenarkan.
  - b. **Normal Tidak Pedas**: Penggunaan cili, rempah-ratus atau cuka tidak dibenarkan.
  - c. **Masakan Barat**: Pilihan hanya untuk pelanggan Kelas 1 sahaja.
  - d. **Menu of the day**: Pilihan ditawarkan kepada semua pelanggan Kelas 1 dan 2. Manakala bagi pelanggan Kelas 3 pilihan menu ini hanya ditawarkan kepada pelanggan yang tinggal di wad melebihi lapan (8) hari.
  - e. Mematuhi skala porsi bagi terma diet tinggi kalori dan tinggi protein.

### 5.1.2 Diet *Vegetarian*

- 5.1.2.1 Diet *Vegetarian* ialah diet yang sumber proteinnya adalah dari sumber tumbuh-tumbuhan seperti kekacang, bijirin, ubi-ubian dan sayur-sayuran. Ia diambil oleh pelanggan yang mengamalkan prinsip agama tertentu atau mengikut amalan peribadi.
- 5.1.2.2 Klasifikasi *vegetarian* boleh dibahagikan kepada tiga (3) kumpulan seperti :
  - a. **Vegan**: mengambil sumber protein dari tumbuh-tumbuhan sahaja.

- b. **Lacto-vegetarian:** mengambil sumber protein dari tumbuh-tumbuhan, susu dan hasil tenusu.
- c. **Lacto-ovo-vegetarian:** mengambil sumber protein dari tumbuh-tumbuhan, susu, hasil tenusu dan telur.

### 5.1.3 Diet Modifikasi Konsistensi

Diet modifikasi konsistensi makanan diperlukan untuk pelanggan yang belum atau tidak boleh mengambil Diet Normal. Diet sebegini perlu dihidangkan bersama air minuman. Modifikasi ini merangkumi beberapa tahap perubahan konsistensi seperti berikut:

#### 5.1.3.1 Diet Cecair Jernih (*Clear Liquid Diet*):

- a. Diet ini adalah dalam bentuk minuman cecair jernih pada suhu bilik yang mempunyai nutrien yang lengkap dan seimbang serta mudah dihadam, diserap dan mengakibatkan residu minima dalam saluran gastrointestinal.
- b. Diet ini perlu membekalkan nilai kalori sekurang-kurangnya 1,200 kalori sehari.
- c. Contoh: Sup jernih, air barli, jus buah-buahan/sayur-sayuran dan suplemen enteral cecair jernih sedia minum.

#### 5.1.3.2 Diet Cecair Penuh (*Full Liquid Diet*)

- a. Diet ini adalah dalam bentuk cecair dan berkhasiat untuk pelanggan yang mempunyai masalah mengunyah, menelan atau menghadam makanan keras.
- b. Diet ini perlu membekalkan nilai kalori sekurang-kurangnya 1500 kalori sehari. Perlu mengandungi makro dan mikro nutrient yang lengkap untuk keperluan sehari.
- c. Contoh: sup berkrim, minuman coklat, minuman malt, susu UHT, ais krim dan suplemen lengkap serta seimbang (sedia diminum).

5.1.3.3 Diet *Blenderised*

- a. Ia adalah makanan '*Soft Diet*' yang dikisar tanpa mengubah komposisinya.
- b. Ia dikisar secara berasingan antara nasi, lauk(ayam / ikan), sayur dan juga buah-buahan.
- c. Diet ini adalah dalam bentuk cecair dan boleh diminum atau disedut dengan menggunakan penyedut minuman (*straw*).
- d. Ia perlu dibekalkan dengan jus buah-buahan bagi menggantikan buah dan air minuman.
- e. Diet ini hanya dibekalkan untuk pelanggan yang mengambil secara oral dan bukannya melalui tiub.
- f. Diet ini perlu membekalkan nilai kalori sekurang-kurangnya 1800 kalori sehari atau mengikut arahan Pegawai Dietetik Kerajaan.

5.1.3.4 Diet Bubur Campuran (*Mixed Porridge Diet*)

- a. Diet dalam bentuk bubur campuran yang lembut dan mudah dikunyah.
- b. Ia adalah kanji yang dimasak bersama isi lauk yang dibuang tulangnya dan sayur-sayuran yang dipotong halus.
- c. Ia perlu dibekalkan dengan hidangan sampingan seperti sup, tambahan protein dan pencuci mulut yang lembut.

5.1.3.5 Diet Cincang (*Minced Diet*)

- a. Diet ini merupakan kanji yang dihidang dengan lauk dan sayur-sayuran yang dicincang berasingan.
- b. Ia perlu dibekalkan dengan sup dan pencuci mulut yang lembut.
- c. Ia perlu dibekalkan dengan jus buah-buahan

5.1.3.6 Diet Lembut (*Soft Diet*)

- a. Diet ini merupakan makanan bertekstur lembut dari segi pilihan jenis makanan atau penyediaannya supaya mudah dimakan dan dikunyah.

- b. Penggunaan cili, rempah ratus atau cuka tidak dibenarkan.
- c. Ia adalah kanji yang dihidang dengan lauk, sayur-sayuran, sup dan buah yang lembut.

#### 5.1.4 Diet Terapeutik

Diet Terapeutik ialah diet yang memerlukan modifikasi ke atas nutrien untuk rawatan sesuatu penyakit. Ia melibatkan perubahan tinggi atau rendah satu atau lebih nutrien seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin atau mineral. Contoh jenis-jenis Diet Terapeutik adalah seperti berikut:

##### 5.1.4.1 Diet Modifikasi Kalori atau Diet Diabetik (*Calorie Modified or Diabetic Diet*)

##### 5.1.4.2 Diet Modifikasi Protein (*Protein Modified Diet*)

- a. Mematuhi skala porsi bagi terma diet tinggi kalori dan tinggi protein seperti di bawah :
  - Mempunyai jumlah nilai protein (HBV) keseluruhan sebanyak 75-84 gram sehari.
  - Mempunyai jumlah nilai protein (HBV) keseluruhan sebanyak 85-95 gram sehari.
- b. Bagi pesakit dalam di Institut Kanser Negara, penyediaan makanan pesakit hendaklah menepati nilai porsi protein seperti di 5.1.4.2 (a) bagi memenuhi keperluan nutrisi pesakit.

##### 5.1.4.3 Diet Modifikasi Lemak (*Fat Modified Diet*)

##### 5.1.4.4 Diet Modifikasi Kolesterol (*Low Cholesterol Diet*)

##### 5.1.4.5 Diet Modifikasi Mikronutrien (*Micronutrient Modified Diet*) ialah seperti berikut :

- a. Diet Rendah Sodium atau Garam (*Low Sodium or Salt Diet*)
- b. Diet Rendah atau Tinggi Potasium (*Low or High Potassium Diet*)

- c. Diet Rendah Purin (*Low Purin Diet*)
- d. Diet Rendah Vitamin K (*Low Vitamin K Diet*)
- e. Diet Rendah Iodin

5.1.4.6 Diet Ujian Diagnostik (*Diagnostic Test Diet*), contoh :

- a. Diet *Vanillylmandelic Acid* (VMA)
- b. Diet Ujian *Fecal* (*Fecal Fat Test*)

5.1.4.7 Diet Lain-lain (*Miscellaneous Diet*), contoh :

- a. Diet Rendah Serat dan Residu (*Low Fiber and Residue Diet*)
- b. Diet Tinggi Serat (*High Fiber Diet*)

5.1.4.8 Lain-lain diet / menu hendaklah disediakan apabila diperlukan oleh pihak kerajaan.

5.1.5 Diet kanak-kanak perlu dibekalkan mengikut keperluan umur iaitu:

5.1.5.1 Kanak-kanak 4 – 6 tahun

5.1.5.2 Kanak-kanak 7 - 12 tahun

5.1.6 Ibu yang menemani anak (*Mother Accompanying Child – MAC*) layak mendapat hidangan kelas 3.

5.1.7 Pesakit yang mendapat rawatan di Unit Rawatan Harian layak mendapat hidangan kelas 3.

5.1.8 Pesakit berhak untuk membuat pilihan ikan, ayam atau lain-lain makanan mengikut keperluan khusus.

5.1.9 Pegawai Perubatan Atas Panggilan dan Pegawai Perubatan serta Paramedik yang bertugas di Dewan Bedah hendaklah dibekalkan dengan diet kelas 1 mengikut kelayakan.

5.1.10 Kontraktor hendaklah membekalkan hidangan kepada anggota hospital yang layak mengikut pekeliling berkuatkuasa.

## **5.2 PENYEDIAAN MENU DAN RESEPI PIAWAI**

5.2.1 Kontraktor diwajibkan mengemukakan cadangan menu mengikut kelas pelanggan semasa menyerahkan kertas cadangan tender. Menu yang perlu diserahkan adalah menu *High Protein High Calorie* seperti berikut:

5.2.1.1 Diet Pedas dan tidak pedas

5.2.1.2 *Diet Western*

5.2.1.3 Diet Kanji Campuran

5.2.1.4 Diet terapeutik

5.2.1.5 Diet kanak-kanak

5.2.1.6 Diet vegetarian

5.2.1.7 Diet Rendah Iodin

5.2.2 Kontraktor dikehendaki menyediakan panduan asas penyediaan Diet terapeutik. Kegagalan pihak kontraktor mengemukakan cadangan menu boleh mengakibatkan tawaran tender tidak akan dipertimbangkan.

5.2.3 Cadangan menu hendaklah disediakan berdasarkan:

5.2.3.1 Keperluan nutrien individu

5.2.3.2 Etnik dan agama

5.2.3.3 Tabiat pengambilan makanan

5.2.3.4 Keperluan pengubahsuaian nutrient bagi diet terapeutik

5.2.3.5 Kualiti dan kuantiti.

5.2.4 Kontraktor bertanggungjawab menyediakan menu lengkap pusingan lapan (8) hari mengikut kelas pelanggan dan jenis diet. Menu perlu dikemukakan kepada kerajaan bagi mendapatkan persetujuan sebelum memulakan operasi. Rujuk **Lampiran 4**.

5.2.5 Kegagalan mengemukakan menu lengkap akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.1**.

- 5.2.6 Menu yang disediakan perlu mengandungi enam (6) pilihan diet, iaitu;
- 5.2.6.1 Pilihan A: Hidangan pedas
  - 5.2.6.2 Pilihan B: Hidangan tidak pedas
  - 5.2.6.3 Pilihan C: Hidangan vegetarian
  - 5.2.6.4 Pilihan D: Hidangan bubur campur
  - 5.2.6.5 Pilihan E: *Menu of the day*
  - 5.2.6.6 Pilihan F: Hidangan barat
- 5.2.7 Pelanggan Kelas 1 dan pegawai berkecuali boleh membuat pilihan menu yang berbeza untuk Sarapan, Makan Tengahari, Minum Petang dan Makan Malam menu pilihan A hingga F.
- 5.2.8 Pelanggan Kelas 2 boleh membuat pilihan untuk sehari bagi menu pilihan A hingga E.
- 5.2.9 Pelanggan Kelas 3 boleh membuat pilihan untuk sehari menu pilihan A hingga D.
- 5.2.10 Pelanggan Kelas 3 yang tinggal di wad melebihi lapan (8) hari boleh memilih menu pilihan A hingga E.
- 5.2.11 Kanak-kanak diberi pilihan pedas atau tidak pedas mengikut umur seperti berikut :
- 5.2.11.1 Kanak-kanak 4 – 6 tahun
  - 5.2.11.2 Kanak-kanak 7 - 12 tahun
- 5.2.12 Kerajaan berhak mengubah menu apabila diperlukan dari semasa ke semasa bersesuaian dengan kehendak pelanggan.
- 5.2.13 Kontraktor diwajibkan mengemukakan kad menu harian dalam tempoh satu (1) bulan dari tarikh mula beroperasi.
- 5.2.13.1 Kad menu perlu disediakan seperti di perkara di 5.2.6 .
  - 5.2.13.2 Pengedaran kad menu ke wad-wad perlu dilakukan oleh kontraktor.

5.2.14 Kontraktor hendaklah menyediakan dan mematuhi resepi piawai untuk anggaran bilangan pesakit 30, 50 atau 100 hidangan dalam tempoh satu (1) bulan dari tempoh kontrak berkuat kuasa untuk persetujuan dan perakuan oleh kerajaan. Contoh format resepi piawai seperti **Lampiran 10**. Kegagalan mengemukakan resepi piawai akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.1**.

5.2.15 Kontraktor perlu mematuhi resepi piawai yang telah diperaku oleh kerajaan.

### 5.3 PESANAN DIET

5.3.1 Kontraktor bertanggungjawab untuk mendapatkan pilihan berdasarkan menu setiap pelanggan setiap hari.

5.3.2 *Diet Aide* perlu mendapatkan pilihan menu bagi setiap pelanggan di wad selewat-lewatnya 5.00 petang sehari sebelum diet dihidangkan.

5.3.3 Pilihan menu pelanggan tersebut perlu dimaklumkan kepada pihak wad setiap hari untuk tujuan pesanan diet.

5.3.4 Pesanan diet akan dilakukan oleh anggota yang bertugas di wad tersebut berdasarkan preskripsi diet dan pilihan menu pesakit.

5.3.5 Pesanan diet secara elektronik akan dilakukan oleh wad setiap hari mengikut wad dan jenis diet.

5.3.6 Sekiranya berlaku gangguan kepada sistem elektronik, wad akan melaksanakan proses pesanan diet secara manual.

5.3.7 Kontraktor dikehendaki mengemukakan proses kerja pesanan secara manual dan borang-borang yang digunakan kepada kerajaan untuk disemak dan dipersetujui bersama.

5.3.8 Pesanan diet mestilah dibuat dalam tempoh tidak lewat dari satu (1) jam sebelum waktu hidangan di wad / pelanggan.

## SULIT

- 5.3.9 Sekiranya pesanan kurang daripada satu (1) jam sebelum waktu hidangan di wad (pesanan lewat), kontraktor masih perlu memenuhi pesanan tersebut dan perlu mengikut **Panduan Makanan Untuk Setiap Hidangan Sehari Bagi Diet utama Kelas 1, 2, 3, Kanak-kanak, Diet Terapeutik dan Unit Rawatan Harian** seperti di **Lampiran 4** pada waktu hidangan berkenaan. Kegagalan menghidangkan makanan dengan item hidangan yang lengkap akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.4**.
- 5.3.10 Jumlah diet yang perlu dibekalkan bagi setiap hari adalah berdasarkan jumlah diet yang dipesan bagi setiap waktu hidangan.
- 5.3.11 Kegagalan membekalkan diet mengikut pesanan akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.2**.

## 5.4 PERTUKARAN MENU

Sebarang pertukaran menu atau item makanan perlu dipohon:

- 5.4.1 Permohonan secara bertulis perlu dikemukakan untuk pertimbangan pihak kerajaan sekurang-kurangnya pada satu (1) waktu hidangan yang lebih awal. Contoh: Penukaran menu untuk Makan Tengahari dipohon pada waktu Sarapan atau pertukaran menu untuk Sarapan, dipohon kelulusan pada waktu Makan Malam hari sebelumnya.
- 5.4.2 Pertukaran jenis ikan/sayur/buah/kuih hendaklah dari kumpulan yang sama dan tidak boleh dihidangkan dua (2) hari berturut-turut atau lebih dari dua (2) kali dalam tempoh lapan (8) hari. Rujuk **Lampiran 8** dan **Lampiran 9**.
- 5.4.3 Kegagalan Kontraktor mematuhi perkara ini, akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.5**.
- 5.4.4 Pihak Kerajaan berhak untuk menolak permohonan pertukaran menu berdasarkan kepentingan pelanggan.

- 5.4.5 Kerajaan berhak memesan diet selain daripada yang telah dinyatakan untuk kes-kes tertentu.

## **5.5 PEROLEHAN DAN PENERIMAAN BEKALAN MAKANAN MENTAH**

Kontraktor bertanggungjawab memastikan perolehan dan penerimaan bekalan makanan mentah hendaklah mematuhi perkara-perkara berikut :

- 5.5.1 Memastikan bekalan bahan makanan mentah dan makanan diproses adalah dari sumber-sumber yang diiktiraf dan diakui HALAL. Penerangan terperinci HALAL adalah seperti di **Lampiran 11**.
- 5.5.2 Semua bahan makanan mentah yang diterima perlu mematuhi Spesifikasi Perjanjian Kontrak dan Garis panduan Spesifikasi Bekalan Makanan Mentah Basah dan Mentah Kering, Perkhidmatan Dietetik dan Sajian, Hospital Kementerian Kesihatan Malaysia dan tatacara pengurusan stor.
- 5.5.3 Penerimaan bahan mentah perlu dilakukan sepenuhnya oleh pekerja Kontraktor yang berkeelayakan.
- 5.5.4 Jadual waktu penerimaan bahan makanan hendaklah diserahkan kepada pihak Kerajaan untuk tujuan pemantauan dari semasa ke semasa.
- 5.5.5 Jika timbul keraguan mutu bahan makanan, Kerajaan berhak mengarahkan Kontraktor mengambil sampel makanan untuk ujian analisa bagi menjalani ujian kualiti, kandungan mikrob dan kimia. Hasil laporan ujian hendaklah dikemukakan kepada Kerajaan untuk disahkan.
- 5.5.6 Jika didapati bekalan tidak berkualiti, mengandungi mikrob atau bahan kimia melebihi tahap yang dibenarkan, Kerajaan berhak menolak bekalan tersebut dan Kontraktor dikehendaki menggantikan bekalan dengan segera.

### 5.6 PENYIMPANAN BEKALAN MAKANAN MENTAH

Kontraktor bertanggungjawab memastikan semua penyimpanan bekalan makanan mematuhi perkara-perkara seperti berikut :

- 5.6.1 Semua bekalan makanan yang disimpan dalam stor, peti sejuk, bilik sejuk dan bilik sejuk-beku atau di dalam premis Jabatan Dietetik dan Sajian, hospital Kerajaan adalah untuk kegunaan perkhidmatan dalam perjanjian sahaja.
- 5.6.2 Penyimpanan bekalan makanan hendaklah mematuhi Tatacara Pengurusan Stor yang berkuatkuasa.
- 5.6.3 Kontraktor bertanggungjawab terhadap kebersihan dan keselamatan di semua tempat penyimpanan makanan.
- 5.6.4 Pemeriksaan akan dibuat oleh Kerajaan dari semasa ke semasa.
- 5.6.5 Kegagalan mematuhi tatacara penyimpanan bahan mentah kering dan sejuk akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.7**.

### 5.7 PENYEDIAAN MAKANAN

Kontraktor hendaklah memastikan penyediaan makanan mematuhi panduan-panduan seperti berikut :

- 5.7.1 Makanan perlu disediakan mengikut tatacara penyediaan makanan dengan mematuhi garis panduan yang ditetapkan.
- 5.7.2 Penyediaan makanan adalah berkonsepkan sedia masak dan hidangan.
- 5.7.3 Penggunaan semula makanan masak (*recycle*) tidak dibenarkan.

- 5.7.4 Penggunaan kaedah memasak berteknologi tinggi seperti sistem masak-dingin (*cook chill system*) perlu mendapat kelulusan dari kerajaan.
- 5.7.5 Keperluan kos tambahan untuk menjalankan *cook chill* perlu ditanggung oleh kontraktor.
- 5.7.6 Jika diperlukan, penggunaan beberapa jenis makanan sedia bungkus dan sedia digunakan adalah dibenarkan atas persetujuan bertulis Kerajaan.
- 5.7.7 Menyediakan pelbagai pilihan menu dengan cara memasak yang sihat.
- 5.7.8 Makanan perlu disediakan dengan berpandu kepada menu dan resipi piawai yang telah dipersetujui di antara kontraktor dan kerajaan.
- 5.7.9 Memastikan makanan dimasak mengikut jenis diet yang dipesan.
- 5.7.10 Menyediakan makanan berpandukan porsi yang telah ditetapkan dalam **Lampiran 5**. Kegagalan mematuhi porsi yang ditetapkan akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.6**.
- 5.7.11 Merujuk kepada kerajaan dari semasa ke semasa berkenaan dengan penyediaan Diet Normal dan Diet Terapeutik untuk memastikan diet yang dibekalkan adalah seperti dipesan dan dikehendaki.
- 5.7.12 Kerajaan berhak melakukan ujirasa makanan untuk memastikan mutu makanan yang akan dihidang berkualiti. Hasil ujirasa adalah tertakluk kepada penalti.
- 5.7.13 Diet *Vegetarian* hendaklah disediakan dengan mengambilkira perkara-perkara berikut :
  - 5.7.13.1 Tempat penyediaan, memasak dan penghidangan makanan yang khas.

- 5.7.13.2 Peralatan memasak dan penghidangan yang berasingan.
- 5.7.13.3 Penggunaan bahan makanan dari sumber yang dibenarkan (*Strictly as to religious concern*).

## **5.8 PENGAGIHAN MAKANAN DI TRAYLINE**

- 5.8.1 Kontraktor hendaklah menjalankan proses penghidangan makanan berkonsepkan penghidangan berpusat (*centralised plating*).
- 5.8.2 Kontraktor hendaklah mematuhi semua panduan berikut :
  - 5.8.2.1 Setiap tray hidangan mesti mengandungi satu hidangan yang lengkap dengan krokeri, kutleri dan termasuk label seperti Cadangan Spesifikasi Tray Hidangan Pelanggan di **Lampiran 12a**. Ketidakpatuhan penggunaan peralatan akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.9**.
  - 5.8.2.2 Setiap tray hidangan hendaklah mempunyai label dengan nama pelanggan, nombor pendaftaran pelanggan, wad, nombor katil dan jenis diet.
  - 5.8.2.3 Peralatan hidangan pakai buang hanya boleh digunakan untuk kes-kes yang diarahkan oleh Kerajaan.
  - 5.8.2.4 Peralatan pakai buang yang dibenarkan adalah dari jenis *microwavable*.
  - 5.8.2.5 Kontraktor hendaklah memastikan makanan dihidang dengan bersih dan menarik.
  - 5.8.2.6 Suhu makanan semasa membuat penghidangan di *trayline* perlu dikekalkan iaitu:
    - a. Makanan panas dihidang pada suhu tidak kurang dari 60° Celcius.
    - b. Makanan sejuk dihidang pada suhu tidak melebihi 10° Celcius.
  - 5.8.2.7 Kontraktor hendaklah memastikan supaya hidangan menepati pesanan sebelum dimasukkan ke dalam troli makanan untuk dihantar ke wad.

5.8.2.8 Kerajaan akan menjalankan pemeriksaan semasa penghidangan. Ketidakpatuhan suhu makanan akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.10**.

## **5.9 PENGHIDANGAN MAKANAN DI WAD**

5.9.1 Kontraktor mestilah mematuhi waktu hidangan makanan dan kutipan semula tray pelanggan seperti Jadual 2.

Jadual 2: Jadual waktu hidangan makanan di wad dan kutipan semula tray

| <b>HIDANGAN</b> | <b>WAKTU HIDANGAN DI WAD</b>      | <b>WAKTU KUTIPAN SEMULA TRAY DI WAD</b> |
|-----------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|
| Sarapan         | 7.00 pagi – 7.30 pagi             | 8.00 pagi – 8.30 pagi                   |
| Minum Pagi*     | 10.00 pagi – 10.30 pagi           | 11.00 pagi – 11.30 tengahari            |
| Makan Tengahari | 12.00 tengahari – 12.30 tengahari | 1.00 tengahari – 1.30 tengahari         |
| Minum Petang    | 3.00 petang – 3.30 petang         | 4.00 petang – 4.30 petang               |
| Makan Malam     | 6.30 petang – 7.00 petang         | 7.30 malam – 8.00 malam                 |
| Minum Malam*    | 9.00 malam – 9.30 malam           | 10.00 malam – 10.30 malam               |

*\*hanya untuk hidangan diet diabetik*

*Waktu hidangan di wad adalah waktu tray makanan pertama dihidang*

5.9.2 Walau bagaimanapun, Kerajaan berhak untuk meminda waktu hidangan makanan mengikut kesesuaian dan keperluan semasa.

5.9.3 Kontraktor bertanggungjawab untuk mematuhi perkara-perkara berikut:

5.9.3.1 Menghantar troli makanan yang telah dimuatkan dengan makanan dalam tray ke wad mengikut waktu hidangan. Ketidakpatuhan waktu hidangan makanan akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.11**.

5.9.3.2 Memastikan bahawa troli makanan sentiasa dalam keadaan bersih dari sisa makanan dan tidak berbau.

- 5.9.3.3 Memastikan troli makanan dikendalikan dengan betul, cekap dan selamat semasa penghantaran makanan.
- 5.9.3.4 Menggunakan laluan troli dan tempat letak troli di wad yang telah ditetapkan oleh pihak kerajaan untuk menghantar makanan dan mengutip peralatan.
- 5.9.3.5 Hendaklah menanggung kos pembaikan sekiranya didapati kerosakan premis dan peralatan Kerajaan sepanjang laluan troli adalah disebabkan kecuai oleh kontraktor berdasarkan laporan teknikal *Hospital Support Service* dan diperaku oleh Unit Kejuruteraan hospital.
- 5.9.3.6 Hendaklah memastikan nama pesakit, katil pesakit, jenis diet serta menu pilihan adalah tepat semasa menghidang diet di wad.
- 5.9.3.7 Hendaklah mendapatkan maklumat terkini dari jururawat bertugas jika terdapat perubahan katil, wad dan sekiranya pelanggan sedang menjalani prosedur rawatan semasa proses penghidangan diet. Kontraktor hendaklah menghantar diet ke katil atau wad yang baru selepas mendapat maklumat berkaitan.
- 5.9.3.8 Kontraktor hendaklah mengutip semula semua peralatan hidangan di wad mengikut waktu yang ditetapkan di Jadual 2. Ketidakpatuhan kutipan semula tray akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.12.**
- 5.9.3.9 Kontraktor hendaklah menyediakan nota catatan untuk pelanggan yang belum makan pada waktu pengutipan semula tray yang mengandungi maklumat berikut:
  - 5.9.3.9.1 Alasan pengutipan tray tidak dapat dilaksanakan pada waktu tersebut.
  - 5.9.3.9.2 Makluman pengutipan waktu pengutipan semula tray.
  - 5.9.3.9.3 Nota jaminan keselamatan makanan.
  - 5.9.3.9.4 Pengesahan dari jururawat bertugas.

5.9.3.10 Kontraktor hendaklah memastikan proses penghidangan makanan dan pengutipan tray di wad dijalankan mengikut prosedur yang telah ditetapkan.

5.9.3.11 Pemeriksaan semasa penghidangan makanan dan pengutipan tray di wad akan dijalankan dari semasa ke semasa oleh kerajaan.

## **5.10 PENCUCIAN PERALATAN MEMASAK DAN PENGHIDANGAN**

Kontraktor bertanggungjawab melaksanakan pencucian peralatan memasak dan penghidangan dengan mematuhi perkara-perkara seperti berikut:

5.10.1 Mencuci semua peralatan hidangan yang telah digunakan dengan segera selepas setiap waktu hidangan di ruang cucian.

5.10.2 Mematuhi tatacara penggunaan mesin pencuci pinggan mangkuk.

5.10.3 Menggunakan bahan pencuci yang sesuai dan suhu air yang betul untuk memastikan semua peralatan dibersihkan dengan sempurna.

5.10.4 Mematuhi tatacara cucian peralatan memasak.

5.10.5 Mengemukakan jenis bahan cuci dan *MSDS ( Material Safety Data Sheet )* yang digunakan untuk kelulusan pihak kerajaan.

5.10.6 Memastikan semua peralatan yang telah dibersihkan disimpan di tempat yang sesuai dan selamat dari haiwan perosak.

5.10.7 Menyediakan jadual pembersihan peralatan secara keseluruhan.

## 6. PENGURUSAN PERSONEL

### 6.1 TENAGA KERJA

- 6.1.1 Kontraktor hendaklah mempunyai tenaga kerja yang berumur tidak kurang dari lapan belas (18) tahun dan lulus tapisan keselamatan oleh kerajaan. Bukti kelulusan tapisan keselamatan setiap anggota perlu dikemukakan kepada kerajaan dalam tempoh tiga (3) bulan bekerja.
- 6.1.2 Tenaga kerja mesti mempunyai kelayakan sesuai dengan bidang tugas.
- 6.1.3 Kontraktor perlu menyerahkan carta organisasi yang jelas yang menunjukkan nama, jawatan, tanggungjawab dan senarai tugas setiap personel kepada Kerajaan semasa penyerahan kertas cadangan tender.
- 6.1.4 Kontraktor hendaklah mematuhi bilangan minima pekerja sepanjang tempoh kontrak seperti dinyatakan dalam **Perkara 6.2**. Kegagalan mematuhi keperluan tenaga kerja seperti **Perkara 6.2** akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.13**.

### 6.2 PERJAWATAN DAN SYARAT-SYARAT KELAYAKAN

#### 6.2.1 Pengurus

- 6.2.1.1 Keperluan minima **1 jawatan**.
- 6.2.1.2 Mempunyai **Ijazah Sarjana Muda Pengurusan Perkhidmatan Makanan atau Diploma Pengurusan Perkhidmatan Makanan atau Hotel Katering atau yang setaraf** dengan pengalaman bekerja selama tiga (3) tahun dalam bidang perkhidmatan penyediaan makanan.

- 6.2.1.3 Kontraktor perlu mengemukakan salinan diploma/ijazah sebagai bukti kelayakan semasa mengemukakan kertas cadangan kontrak dan apabila dikehendaki oleh pihak hospital.
- 6.2.1.4 Bekerja sepenuh masa dan boleh dihubungi pada bila-bila masa atas urusan kerja.
- 6.2.1.5 Berada di premis hospital ini sekurang-kurangnya lima (5) hari seminggu.
- 6.2.1.6 Skop kerja ialah :
  - a. Mengetuai perkhidmatan makanan di Hospital Kerajaan dan bertanggungjawab mengekalkan sistem operasi yang efisien dengan menyelaraskan peranan setiap bahagian di bawah jagaan seperti Perkhidmatan Pesakit (*Patient Service*), Penyediaan Makanan dan Minuman (*Food and Beverage Production*), Pengurusan Sumber Manusia, Pengurusan Pentadbiran dan Perolehan Sumber Bekalan.
  - b. Bertanggungjawab sebagai Penyelaras HACCP di hospital Kerajaan.

**6.2.2 Pegawai Dietetik**

- 6.2.2.1 Keperluan minima **1 jawatan**.
- 6.2.2.2 Mempunyai **Ijazah Sarjana Muda Dietetik** yang diiktiraf atau setaraf.
- 6.2.2.3 Kontraktor perlu mengemukakan salinan ijazah sebagai bukti kelayakan Pegawai Dietetik semasa mengemukakan kertas cadangan kontrak dan apabila dikehendaki oleh hospital pada bila-bila masa.
- 6.2.2.4 Bekerja sepenuh masa dan boleh dihubungi pada bila-bila masa atas urusan kerja.
- 6.2.2.5 Pegawai Dietetik perlu berada di premis lima (5) hari seminggu.
- 6.2.2.6 Skop kerja ialah bertanggungjawab mengendalikan segala aspek-aspek diet termasuk diet terapeutik bermula dari penyediaan menu, pesanan diet sehingga ke penghidangan diet kepada pelanggan.

**6.2.3 Pegawai Penyelaras HACCP**

- 6.2.3.1 Keperluan minima **1 jawatan**.
- 6.2.3.2 **Diploma/ Ijazah Sarjana Muda Teknologi Makanan** atau yang setaraf dengannya.
- 6.2.3.3 Pihak Kontraktor perlu mengemukakan salinan Diploma/ ijazah kelayakan sebagai bukti kelayakan Pegawai HACCP semasa mengemukakan kertas cadangan dan apabila dikehendaki oleh pihak hospital dari semasa ke semasa.
- 6.2.3.4 Pegawai yang dilantik telah memperoleh sijil latihan GMP/HACCP dan perlu mengemukakan salinan sijil penyertaan kepada pihak kerajaan.
- 6.2.3.5 Skop tugas ialah bertanggungjawab terhadap perancangan, perlaksanaan dan pemantauan aktiviti HACCP.

**6.2.4 Pegawai Katering**

- 6.2.4.1 Keperluan minima **2 jawatan**.
- 6.2.4.2 Mempunyai **Ijazah Sarjana Muda Pengurusan Perkhidmatan Makanan** atau **Diploma Pengurusan Perkhidmatan Makanan** atau **Hotel Katering** atau yang setaraf.
- 6.2.4.3 Kontraktor perlu mengemukakan salinan diploma / ijazah sebagai bukti kelayakan semasa mengemukakan kertas cadangan kontrak dan apabila dikehendaki oleh hospital pada bila-bila masa.
- 6.2.4.4 Bekerja sepenuh masa dan boleh dihubungi pada bila-bila masa atas urusan kerja.
- 6.2.4.5 Pegawai Katering perlu berada di premis tujuh (7) hari seminggu.
- 6.2.4.6 Skop kerja ialah bertanggungjawab terhadap operasi perkhidmatan makanan bermula dari penyediaan menu, perolehan bahan mentah, penerimaan bekalan makanan sehingga penghidangan diet dan penjagaan peralatan.

**6.2.5 Ketua Tukang Masak (*Head Chef*)**

- 6.2.5.1 Keperluan minima **1 jawatan**.
- 6.2.5.2 Mempunyai kelayakan-kelayakan berikut :

- a. **Diploma Chef Training atau Seni Kulineri** atau yang setaraf dan mempunyai pengalaman bekerja selama tiga (3) tahun dalam bidang perkhidmatan penyediaan makanan atau kulineri atau;
- b. **Sijil dalam bidang perkhidmatan penyediaan makanan/ seni kulineri** atau yang setaraf dan mempunyai pengalaman bekerja selama lima (5) tahun dalam bidang perkhidmatan penyediaan makanan atau seni kulineri.

6.2.5.3 Skop kerja ialah :

- a. Bertanggungjawab menjaga kualiti operasi bermula dari proses penerimaan bekalan mentah, pra-penyediaan sehingga memasak dan memastikan penyediaan masakan menepati spesifikasi menu dan resepi piawai yang telah ditetapkan bagi Diet Normal dan Diet Terapeutik.
- b. Bertanggungjawab merancang resepi piawai dan memantau cara penyediaannya supaya rasa dan kualiti masakan dikekalkan setiap masa.
- c. Bertanggungjawab menjaga kebersihan peralatan dan kawasan terlibat.

6.2.6 **Penyelia Hidangan**

6.2.6.1 Keperluan minima **2 jawatan**.

6.2.6.2 Mempunyai **sijil dalam bidang pengurusan dan penyediaan makanan atau yang setaraf atau berpengalaman sekurang-kurangnya satu (1) tahun dalam urusan penyediaan makanan**.

6.2.6.3 Kontraktor perlu mengemukakan salinan sijil sebagai bukti kelayakan semasa mengemukakan kertas cadangan kontrak dan apabila dikehendaki oleh hospital pada bila-bila masa.

6.2.6.4 Skop kerja ialah :

- a. Bertanggungjawab dalam menjaga kualiti operasi bermula dari proses pengagihan makanan di trayline, penghantaran, penghidangan makanan kepada pelanggan sehingga kutipan semula tray.

- b. Bertanggungjawab menjaga kebersihan peralatan dan kawasan terlibat.

**6.2.7 Tukang Masak**

- 6.2.7.1 Keperluan minima **3 orang bagi setiap shif** berdasarkan penyediaan makanan kepada 250 pelanggan setiap waktu hidangan.
- 6.2.7.2 Berpengetahuan, terlatih dan berpengalaman dalam urusan penyediaan makanan.
- 6.2.7.3 Perkara di atas hendaklah dipatuhi pada setiap giliran kerja (syif).
- 6.2.7.4 Skop kerja ialah :
  - a. Bertanggungjawab memasak makanan supaya ianya menepati spesifikasi menu dan resepi piawai yang telah ditetapkan.
  - b. Bertanggungjawab menjaga kualiti masakan supaya kebersihan dan keselamatan adalah pada tahap yang tinggi serta penyediaan makanan pada waktu yang sesuai dengan masa penghidangan di *trayline*.

**6.2.8 Pembantu Tukang Masak:**

- 6.2.8.1 Keperluan minima **3 orang bagi setiap shif** berdasarkan penyediaan makanan kepada 250 pelanggan setiap waktu hidangan.
- 6.2.8.2 Berpengetahuan, terlatih dan berpengalaman dalam urusan penyediaan makanan.
- 6.2.8.3 Jumlah pembantu tukang masak ini hendaklah dipatuhi pada setiap giliran kerja (syif).
- 6.2.8.4 Skop kerja ialah:
  - a. Bertanggungjawab membantu Tukang Masak dalam kerja-kerja pra-penyediaan bahan-bahan mentah.
  - b. Bertanggungjawab menjaga kualiti penyediaan bahan mentah supaya kebersihan dan keselamatan adalah pada tahap yang tinggi serta membantu penyediaan makanan pada waktu yang sesuai dengan masa penghidangan di *trayline*.

**6.2.9 Pramusaji**

- 6.2.9.1 Keperluan minima **1 orang** bagi **setiap wad/ unit** pada **setiap shif**.
- 6.2.9.2 Seorang pramusaji hendaklah mengendalikan penghantaran dan hidangan makanan pelanggan bagi satu (1) wad atau unit sahaja pada setiap giliran kerja (syif).
- 6.2.9.3 Skop kerja adalah bertanggungjawab dalam pengagihan makanan di *trayline*, penghantaran makanan, dan penghidangan makanan kepada pelanggan sehingga kutipan semula tray di wad dan memastikan kebersihan troli makanan.

**6.2.10 Penjaga Stor**

- 6.2.10.1 Keperluan minima **1 jawatan**.
- 6.2.10.2 Berpengetahuan, terlatih dan berpengalaman dalam pengurusan stor.
- 6.2.10.3 Skop kerja adalah bertanggungjawab dalam menjaga stor makanan mengikut Tatacara Pengurusan Stor.

**6.2.11 Kerani Diet**

- 6.2.11.1 Keperluan minima **2 jawatan** bagi setiap 250 pelanggan.
- 6.2.11.2 Berpengetahuan dan terlatih.
- 6.2.11.3 Skop kerja adalah bertanggungjawab terhadap semua penerimaan pesanan diet dan kerja-kerja yang berkaitan.

**6.2.12 Tukang cuci peralatan.**

- 6.2.12.1 Keperluan minima **4 orang** pada setiap giliran kerja (syif).
- 6.2.12.2 Skop kerja adalah mencuci semua peralatan hidangan (kutleri, krokeri, tray, troli makanan) dan semua peralatan memasak yang telah digunakan.

**6.2.13 Pekerja Kebersihan Premis**

- 6.2.13.1 Keperluan minima **1 orang** pada setiap giliran kerja (syif).
- 6.2.13.2 Skop kerja adalah membersihkan keseluruhan kawasan operasi dan kawasan yang digunakan oleh Kontraktor termasuk ruang pejabat.

**6.2.14 Diet Aide / Diet Technician**

- 6.2.14.1 Keperluan minima **2 jawatan** berdasarkan penyediaan makanan kepada 250 pelanggan setiap waktu hidangan.
- 6.2.14.2 **Diploma Pengurusan Perkhidmatan Makanan atau Hotel Katering atau yang setaraf.**
- 6.2.14.3 Kontraktor perlu mengemukakan salinan diploma sebagai bukti kelayakan semasa mengemukakan kertas cadangan kontrak dan apabila dikehendaki oleh hospital.
- 6.2.14.4 Bekerja sepenuh masa dan boleh dihubungi pada bila-bila masa atas urusan kerja.
- 6.2.14.5 Skop kerja adalah:
  - a. Bertanggungjawab mendapatkan pilihan menu pelanggan setiap hari dan berurusan dengan jururawat untuk pesanan diet.
  - b. Memantau ketepatan hidangan diet di wad.

**6.3 SYARAT TAMBAHAN**

- 6.3.1 Bilangan pekerja mengikut jawatan dalam Jadual 3 tidak termasuk pelatih dari institusi-institusi luar yang mengikuti latihan industri.
- 6.3.2 Kontraktor perlu menambah bilangan tenaga kerja.
- 6.3.3 Kerajaan berhak mengarahkan kontraktor menambah tenaga kerja apabila diperlukan bersesuaian dengan keperluan perkhidmatan.
- 6.3.4 Tenaga pekerja hendaklah terdiri daripada Warganegara Malaysia yang tidak terlibat dalam kesalahan jenayah atau penyalahgunaan dadah.
- 6.3.5 Pekerja asing tidak dibenarkan terlibat secara langsung dengan kerja-kerja penyediaan makanan dan urusan dengan pelanggan. Hanya kerja-kerja pembersihan sahaja dibenarkan.

## SULIT

- 6.3.6 Kontraktor hendaklah memastikan semua pekerja mematuhi tatacara kebersihan personel yang telah ditetapkan.
- 6.3.7 Kontraktor hendaklah memastikan pekerja memberi layanan yang baik dan profesional kepada pelanggan.
- 6.3.8 Kontraktor hendaklah mengemukakan laporan maklumat pekerja terkini setiap tiga (3) bulan kepada Kerajaan.

## 6.4 LATIHAN DAN KEMAHIRAN

- 6.4.1 Kontraktor hendaklah memastikan setiap anggota telah menjalani Latihan Asas Pengendali Makanan dari institusi yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia sebelum anggota memulakan tugas.
- 6.4.2 Kontraktor hendaklah menyerahkan bukti kehadiran Latihan Asas Pengendali Makanan kepada Kerajaan. Kegagalan menghadiri Latihan Pengendali Makanan atau mengemukakan bukti kehadiran akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.14**.
- 6.4.3 Kontraktor dikehendaki menguruskan lain-lain berterusan seperti kursus keterampilan diri, kursus khidmat pelanggan untuk memastikan semua anggota mempunyai pengetahuan dan kemahiran terkini dalam mengendalikan tugas bagi meningkatkan kualiti perkhidmtan.
- 6.4.4 Kontraktor hendaklah menyimpan rekod latihan dan mengemukakan laporan tentang latihan yang diberikan kepada kerajaan setiap enam (6) bulan sekali.
- 6.4.5 Pelatih dari institusi-institusi luar yang mengikuti latihan industri dengan kontraktor perlu mendapatkan kelulusan dari kerajaan. Kriteria penerimaan tertakluk pada syarat-syarat kontrak dan peraturan Kerajaan.

## **6.5 STATUS KESIHATAN**

- 6.5.1 Kontraktor hendaklah memastikan pekerjaanya diberi Suntikan Typhim dan lulus pemeriksaan perubatan sebelum memulakan tugas. Bukti hendaklah dikemukakan kepada kerajaan.
- 6.5.2 Pemeriksaan kesihatan ke atas semua pekerja hendaklah dilakukan setiap tahun. Bukti lulus pemeriksaan perlu dikemukakan kepada kerajaan.
- 6.5.3 Pekerja yang tidak sihat seperti cirit-birit, demam selsema, batuk yang teruk atau mempunyai jangkitan di kulit tidak dibenarkan mengendalikan penyediaan makanan.
- 6.5.4 Kegagalan mendapatkan suntikan Typhim atau menjalani pemeriksaan kesihatan tahunan akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.15**.

## **6.6 PAKAIAN SERAGAM**

Kontraktor hendaklah bertanggungjawab memastikan semua pengendali makanan mematuhi perkara-perkara berikut:

- 6.6.1 Memastikan pekerjaanya memakai pakaian seragam yang bersih dan sopan, bersesuaian dan lengkap dengan apron, penutup kepala, tanda nama serta kasut yang sesuai semasa bertugas.
- 6.6.2 Penutup mulut, sarung tangan dan apron mesti digunakan semasa menghidangkan makanan di *trayline*.
- 6.6.3 Segala perhiasan diri seperti brooch, jam, barang kemas dan lain-lain yang boleh menyumbang kepada kejadian kontaminasi makanan adalah dilarang.
- 6.6.4 Mengemukakan contoh pakaian seragam untuk kegunaan pekerja semasa menyerahkan kertas cadangan tender.

6.6.5 Mematuhi tatacara amalan pakaian seragam seperti yang ditetapkan.

6.6.6 Kegagalan memakai pakaian seragam lengkap akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.16**.

## **7. KEBERSIHAN**

Kontraktor bertanggungjawab menjaga kebersihan personel, makanan, peralatan dan premis dengan mematuhi garis panduan yang berkaitan iaitu:

- 7.1 Memastikan pekerjaanya mengamalkan kebersihan diri. Markah pematuhan kebersihan diri hendaklah lapan puluh peratus (80%) dan ke atas. Kegagalan pekerja mematuhi tatacara kebersihan diri akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.16**.
- 7.2 Memastikan peralatan yang digunakan untuk kerja-kerja penyediaan dan penghantaran makanan sentiasa dalam keadaan bersih.
- 7.3 Menyediakan jadual pembersihan peralatan, ruang tempat penyediaan makanan dan premis yang disewa termasuk kerja-kerja pembersihan *high dusting, scrubbing* dan dikemukakan kepada Kerajaan.
- 7.4 Memastikan keseluruhan premis berada dalam keadaan bersih dan bebas daripada haiwan perosak seperti lipas, lalat, tikus, cicak dan semut.
- 7.5 Menjalankan *pest control* secara berkala dalam premis dan mengemukakan jadual dan jenis bahan *pest control* yang digunakan kepada Kerajaan.
- 7.6 Mengumpulkan semua sisa-sisa makanan dalam tong sampah bertutup secara higenik sebelum dibuang setiap hari.
- 7.7 Memastikan semua sisa minyak masak tidak dibuang ke dalam sinki atau longkang.

## SULIT

- 7.8 Mengumpul semua sisa minyak dalam bekas tertentu secara higienik sebelum dibuang dengan tatacara yang betul.
- 7.9 Premis makanan akan diperiksa dari semasa ke semasa oleh pegawai Kerajaan atau pegawai yang diberi kuasa di bawah Akta Makanan 1983, Peraturan Makanan 1985 dan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009. Kontraktor mesti mematuhi piawaian yang telah ditetapkan.
- 7.10 Kerajaan akan menjalankan pemeriksaan tahap kebersihan premis dari semasa ke semasa.
  - 7.10.1 Markah pematuhan kebersihan premis hendaklah 80% dan ke atas.
  - 7.10.2 Ketidakpatuhan kebersihan premis akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.17**.

## 8. KESELAMATAN

Kontraktor bertanggungjawab menjaga keselamatan dengan mematuhi panduan-panduan seperti berikut :

- 8.1 Memastikan keselamatan premis.
- 8.2 Memastikan keselamatan peralatan yang disewakan kepada Kontraktor seperti yang disenaraikan di **Lampiran 13**.
- 8.3 Mengemukakan pelan kontigensi pembekalan makanan semasa menyerahkan kertas cadangan tender dan menanggung segala kos yang terlibat dalam pelaksanaan pelan kontigensi, sekiranya :
  - 8.3.1 Tiada bekalan elektrik
  - 8.3.2 Tiada bekalan air
  - 8.3.3 Tiada bekalan gas

## **SULIT**

- 8.3.4 Berlaku kebakaran atau kemalangan di dapur
- 8.3.5 Wabak
- 8.3.6 Kemalangan/ Banjir / Tanah runtuh / Kebakaran
- 8.3.7 Gangguan sistem pesanan diet elektronik.
- 8.3.8 Gangguan bekalan bahan makanan mentah.
- 8.3.9 Ketidak hadiran pekerja atau mogok pekerja.
- 8.4 Menyediakan makanan kepada pelanggan jika premis disita untuk penyiasatan atas sebab-sebab tertentu.
- 8.5 Mematuhi Pelan Tindakan Bencana yang disediakan oleh Kerajaan.
- 8.6 Memahami dan mematuhi Polisi Operasi Keselamatan dan Kesihatan Pekerja (OSHA) yang disediakan oleh Kerajaan serta menyertai Jawatankuasa Keselamatan dan Kesihatan Pekerja di peringkat Kerajaan.
- 8.7 Kontraktor adalah bertanggungjawab untuk mematuhi prosedur pengambilan dan penyerahan kunci premis perkhidmatan makanan.

## **9. KAWALAN KUALITI PERKHIDMATAN**

Kontraktor bertanggungjawab menyediakan kawalan kualiti perkhidmatan dengan mematuhi perkara-perkara seperti berikut :

- 9.1 Mengemukakan dan mematuhi Prosedur Operasi Standard (POS) untuk semua proses-proses berikut dalam tempoh dua (2) bulan pertama setelah perkhidmatan dimulakan :

## SULIT

- 9.1.1 Pesanan diet, penerimaan bekalan mentah, penyimpanan, pra-penyediaan, memasak, *holding*, pengagihan di *trayline*, penghantaran dan penghidangan makanan.
- 9.1.2 Pembersihan peralatan dan premis.
- 9.1.3 Pemantauan kualiti perkhidmatan, mutu, kebersihan dan keselamatan makanan.
- 9.2 Penalti akan dikenakan sekiranya Prosedur Operasi Standard (POS) tidak dikemukakan dalam tempoh dua (2) bulan dari tarikh kontrak bermula. Rujuk **Perkara 12.18**.
- 9.3 Berinteraksi dengan kerajaan di dalam urusan harian dan urusan peningkatan kawalan mutu makanan dan perkhidmatan.
- 9.4 Menjalankan Kajian Kepuasan Pelanggan sekurang-kurangnya dua (2) kali dalam setahun bagi pelanggan di wad. Laporan keputusan perlu dikemukakan kepada Kerajaan dalam tempoh dua (2) minggu selepas kajian dijalankan. Kegagalan syarikat mendapat markah piawai lapan puluh (80) peratus akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.19**.
- 9.5 Menghadiri mesyuarat dengan Kerajaan apabila diperlukan.
- 9.6 Memastikan pekerjaanya memberi perkhidmatan yang berkualiti kepada pelanggan di wad demi menjaga imej Kerajaan.
- 9.7 Kontraktor bertanggungjawab membuat ujian analisa kandungan mikrob dalam makanan bermasak dua (2) kali setahun.
  - 9.7.1 Laporan hendaklah dikemukakan kepada Kerajaan.
  - 9.7.2 Penalti akan dikenakan sekiranya kandungan mikrob atau bahan kimia melebihi tahap yang dibenarkan. Rujuk **Perkara 12.20**.

## SULIT

- 9.8 Sampel makanan pelanggan akan diambil oleh Kerajaan untuk tujuan ujian bagi penentuan kandungan mikrob dan bahan kimia dan memberi nasihat atas arahan berkaitan dengannya dari semasa ke semasa. Penalti akan dikenakan sekiranya terdapat pencemaran mikrob atau kimia melebihi paras yang dibenarkan. Rujuk **Perkara 12.20**.
- 9.9 Kontraktor hendaklah memastikan makanan yang dihidang bersih, selamat dan bebas dari kontaminasi fizikal (**Lampiran 15**). Sebarang kontaminasi fizikal yang dijumpai dalam makanan akan dikenakan penalti. Rujuk **Perkara 12.20**.
- 9.10 Laporan prestasi perkhidmatan Kontraktor akan disediakan oleh Kerajaan setiap enam (6) bulan bagi memastikan Kontraktor telah memberi perkhidmatan yang baik.

## 10. PERALATAN DAN PENYENGGAARAAN

- 10.1. Kerajaan akan menyewakan peralatan dapur untuk kegunaan seperti di **Lampiran 13**.
- 10.2. Kontraktor bertanggungjawab untuk:
- 10.2.1 Melaporkan segala kehilangan dan perubahan lokasi peralatan kepada Kerajaan.
  - 10.2.2 Menyediakan peralatan tambahan untuk meningkatkan mutu perkhidmatan sajian.
  - 10.2.3 Memastikan penggunaan dan penjagaan semua peralatan berfungsi dengan baik dan selamat untuk digunakan.
  - 10.2.4 Mematuhi tatacara dan panduan dalam mengendalikan peralatan dan mempamerkan panduan pengendalian.
  - 10.2.5 Melatih pekerja dalam tatacara penggunaan dan penjagaan peralatan.

## SULIT

- 10.2.6 Berurusan dengan Kerajaan bagi mengatur jadual pemeriksaan dan penyelenggaraan peralatan dapur.
- 10.2.7 Hadir bersama ketika aktiviti pemeriksaan dan penyelenggaraan dijalankan.
- 10.2.8 Memaklumkan kepada pihak Kerajaan jika terdapat kerosakan peralatan atau *equipment shut-down* dengan segera untuk tindakan baikpulih oleh pihak Kerajaan bagi memastikan tiada sebarang gangguan operasi.
  - 10.2.8.1 Kontraktor dikehendaki menanggung kos baikpulih termasuk kos berkaitan sekiranya didapati kerosakan premis dan peralatan adalah disebabkan oleh kecuaiian atau disalahgunakan oleh Kontraktor berdasarkan laporan teknikal *Hospital Support Service* dan diperakui oleh Unit Kejuruteraan Hospital.
  - 10.2.8.2 Kos baikpulih akan ditolak dari bil tuntutan pembayaran bulanan Kontraktor.
- 10.2.9 Menyediakan krokeri dan kutleri untuk kegunaan penghidangan makanan kepada pelanggan yang mencukupi untuk tiga (3) pusingan hidangan
  - 10.2.9.1 Krokeri dan kutleri tersebut hendaklah mengikut spesifikasi yang ditetapkan dan mendapat kelulusan dari Kerajaan seperti di **Lampiran 12b.**

## 11. PERKHIDMATAN RANGKAIAN KOMPUTER

- 11.1 Perkhidmatan rangkaian komputer disediakan di hospital Kerajaan untuk kemudahan mendapatkan pesanan diet pelanggan dari wad secara elektronik.
- 11.2 Kontraktor bertanggungjawab menggunakan kemudahan perkhidmatan yang disediakan.

## SULIT

- 11.3 Kontraktor bertanggungjawab memasukkan data maklumat seperti senarai menu untuk semua jenis diet, resepi piawai dan sebagainya untuk tujuan cetakan label diet pelanggan.
- 11.4 Kontraktor hendaklah membawa peralatan komputer termasuk perisian yang diperlukan untuk tujuan pengurusan operasi.
- 11.5 Kontraktor dikehendaki mendapatkan kelulusan dari kerajaan untuk membawa sebarang perisian tambahan kepada rangkaian sedia ada.
- 11.6 Segala kos yang terlibat bagi perolehan peralatan komputer, perisian dan percetakan adalah di bawah tanggungan Kontraktor.

## 12. PENALTI

Kontraktor akan dikenakan penalti sekiranya berlaku ketidakpatuhan dalam melaksanakan perkhidmatan makanan bermula dari proses penerimaan, penyimpanan, penyediaan sehingga penghidangan kepada pelanggan, termasuk ujirasa, kebersihan premis, kebersihan personel dan peralatan.

Penalti akan dikenakan jika berlaku salah satu atau lebih keadaan seperti di Perkara **12.1 hingga 12.20**, samada melalui aduan pelanggan, waris pelanggan, anggota hospital atau semasa pemantauan oleh Kerajaan. Kerajaan berhak mengambil sampel untuk verifikasi. Pihak Kontraktor perlu memberi maklumbalas bertulis dan mengambil tindakan segera untuk setiap ketidakpatuhan yang dikesan.

Penalti yang dikenakan akan ditolak dari bil tuntutan pembayaran bulanan Kontraktor.

Sila rujuk Tatacara Pengurusan Penalti di **Lampiran 21** untuk contoh insiden dan pengiraan penalti. Tindakan penalti akan dikenakan berdasarkan ketidakpatuhan seperti berikut :

## **12.1 KEGAGALAN MENGEMUKAKAN MENU DAN RESIPI PIAWAI**

Kontraktor dikehendaki mengemukakan cadangan menu lengkap pusingan lapan (8) hari sebelum memulakan operasi. Kontraktor perlu mengemukakan resipi piawai dalam tempoh satu (1) bulan pertama selepas memulakan operasi perkhidmatan.

Sekiranya terdapat menu baru, resepi piawai hendaklah diserahkan dalam tempoh sebulan dari tarikh semakan menu.

12.1.1 Penalti akan dikenakan sebanyak sifar perpuluhan satu peratus (0.1%) ke atas **kos jumlah hidangan** setiap bulan yang lewat jika kontraktor gagal mengemukakan menu lengkap pusingan lapan (8) hari sebelum memulakan operasi.

12.1.2 Penalti akan dikenakan sebanyak sifar perpuluhan satu peratus (0.1%) ke atas **kos jumlah hidangan** setiap bulan yang lewat jika kontraktor gagal mengemukakan resipi piawai lengkap mengikut kelas pelanggan dan jenis diet untuk menu lengkap pusingan lapan (8) hari.

## **12.2 KEGAGALAN MEMBEKALKAN JUMLAH HIDANGAN MAKANAN MENGIKUT PESANAN**

Penalti akan dikenakan jika Kontraktor gagal membekalkan jumlah hidangan makanan kepada pelanggan mengikut jumlah pesanan.

12.2.1 Jika kontraktor gagal membekalkan makanan dalam tempoh tiga puluh (30) minit, **penalti** akan dikenakan sebanyak seratus peratus (100 %) ke atas **kos jumlah hidangan** terlibat.

### 12.3 KETIDAKPATUHAN JENIS DIET

Penalti ketidakpatuhan jenis diet boleh dikenakan semasa proses pengagihan makanan di *trayline*, ujirasa dan penghidangan makanan kepada pelanggan.

12.3.1 Jika kontraktor gagal menyediakan hidangan makanan mengikut jenis diet yang dipesan di *trayline*, penalti sebanyak dua puluh peratus (20%) ke atas **kos jumlah hidangan** terlibat akan dikenakan. Pada masa yang sama kontraktor dikehendaki menggantikan diet mengikut jenis pesanan dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari waktu penemuan tersebut.

12.3.2 Jika kontraktor gagal membekalkan hidangan makanan mengikut jenis diet yang dipesan kepada pelanggan di wad, penalti sebanyak seratus peratus (100%) ke atas **kos jumlah hidangan** yang terlibat akan dikenakan. Pada masa yang sama kontraktor dikehendaki menggantikan diet mengikut jenis pesanan dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari waktu aduan diterima.

12.3.3 Jika kontraktor gagal membuat penggantian dalam tempoh tiga puluh (30) minit, **penalti tambahan** akan dikenakan sebanyak seratus peratus (100%) ke atas **kos jumlah hidangan** yang terlibat.

### 12.4 HIDANGAN MAKANAN TIDAK LENGKAP

Penalti boleh dikenakan jika item hidangan makanan yang dibekalkan tidak lengkap berdasarkan kepada Panduan Makanan Untuk Setiap Hidangan Seharian Bagi Diet Normal Kelas 1, 2, 3, Kanak-kanak, Unit Rawatan Harian dan Diet Terapeutik seperti di **Lampiran 4**.

12.4.1 Jika kontraktor gagal menyediakan hidangan makanan lengkap di *trayline*, penalti sebanyak dua puluh peratus (20%) ke atas **kos jumlah hidangan** terlibat akan dikenakan. Pada masa yang sama kontraktor dikehendaki melengkapkan hidangan mengikut panduan dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari waktu penemuan tersebut.

12.4.2 Jika kontraktor gagal membekalkan item hidangan makanan yang lengkap kepada pelanggan, kontraktor dikehendaki membekalkan item hidangan terlibat dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari waktu aduan diterima. Penalti akan dikenakan sebanyak seratus peratus (100%) ke atas **kos jumlah hidangan** terlibat.

12.4.3 Jika kontraktor gagal membekalkan item hidangan yang lengkap dalam tempoh tiga puluh (30) minit, **penalti tambahan** akan dikenakan sebanyak dua puluh peratus (20%) ke atas **kos jumlah hidangan** yang terlibat.

## **12.5 PERTUKARAN MENU ATAU JENIS MAKANAN TANPA KELULUSAN KERAJAAN**

Penalti akan dikenakan jika berlaku pertukaran menu atau jenis makanan berdasarkan menu yang telah dipersetujui bersama tanpa mendapat kelulusan kerajaan. Permohonan pertukaran menu perlu dilakukan sekurang-kurangnya pada satu (1) waktu hidangan lebih awal.

12.5.1 Jika berlaku pertukaran menu atau jenis makanan tanpa mendapat kelulusan dari kerajaan, penalti akan dikenakan sebanyak dua puluh peratus (20%) daripada **kos jumlah hidangan** yang terlibat.

## **12.6 PORSI MAKANAN TIDAK MENEPATI SPESIFIKASI**

Penalti porsi makanan tidak menepati spesifikasi kontrak akan dikenakan semasa penyediaan, memasak, ujirasa, *holding* makanan dan pengagihan makanan di *trayline* dan penghidangan makanan kepada pelanggan.

12.6.1 Jika makanan yang disediakan, dimasak, diujirasa atau diagihkan di *trayline* tidak menepati spesifikasi skala porsi seperti yang telah ditetapkan, kontraktor dikehendaki mencukupkan porsi makanan tersebut dalam tempoh tiga puluh

(30) minit dari waktu penemuan tersebut. Penalti akan dikenakan sebanyak dua puluh peratus (20 %) ke atas **kos jumlah hidangan** terlibat.

12.6.2 Jika porsi makanan yang dihidang kepada pelanggan di wad tidak menepati spesifikasi skala porsi seperti yang telah ditetapkan, penalti akan dikenakan sebanyak seratus peratus (100%) daripada **kos jumlah hidangan** terlibat.

12.6.3 Spesifikasi Skala Porsi Makanan Masak adalah seperti di **Lampiran 5**.

## **12.7 KETIDAKPATUHAN PENYIMPANAN BEKALAN MAKANAN**

12.7.1 Penalti akan dikenakan sebanyak satu peratus (1.0%) daripada **kos jumlah hidangan sehari**, jika markah pematuhan penyimpanan sejuk atau kering bulanan kurang dari lapan puluh peratus (80%) semasa pemeriksaan bersama dijalankan.

12.7.2 Pemantauan penyimpanan bekalan mentah dijalankan dengan menggunakan Borang Pemantauan Penyimpanan Sejuk seperti di **Lampiran 18**.

12.7.3 Pemantauan penyimpanan bekalan kering dijalankan dengan menggunakan Borang Pemantauan Penyimpanan Kering seperti di **Lampiran 19**.

## **12.8 RENDAH KUALITI DALAM HIDANGAN MAKANAN**

Penalti rendah kualiti dalam hidangan makanan boleh dikenakan semasa penyediaan, memasak, ujirasa, *holding* makanan, pengagihan makanan di *trayline* atau penghidangan makanan kepada pelanggan.

12.8.1 Jika didapati makanan rendah kualiti semasa proses penyediaan, memasak, ujirasa, *holding* atau pengagihan di *trayline*, kontraktor hendaklah menggantikan atau menambahbaik keseluruhan hidangan terlibat dengan segera dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari waktu

## SULIT

insiden tersebut. Penalti akan dikenakan sebanyak dua puluh peratus (20%) ke atas **kos jumlah hidangan** terlibat.

- 12.8.2 Jika makanan yang dihidangkan kepada pelanggan didapati rendah kualiti, kontraktor hendaklah menggantikan hidangan tersebut dengan segera dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari waktu aduan diterima. Penalti akan dikenakan sebanyak seratus peratus (100%) ke atas **kos jumlah hidangan** terlibat.
- 12.8.3 Jika kontraktor gagal membuat penggantian dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari tempoh aduan diterima, penalti tambahan akan dikenakan sebanyak seratus peratus (100%) ke atas jumlah kos hidangan terlibat.
- 12.8.4 Spesifikasi Makanan Rendah Kualiti dijelaskan dengan terperinci di **Lampiran 16**.

## 12.9 KETIDAKPATUHAN PENGGUNAAN PERALATAN

Penalti akan dikenakan jika ketidakpatuhan penggunaan peralatan berlaku samada di trayline atau di wad.

- 12.9.1 Penalti akan dikenakan sekiranya kontraktor menggunakan peralatan yang tidak menepati cadangan spesifikasi seperti di **Lampiran 12** dan **Lampiran 13** atau yang dipersetujui di antara kerajaan dan kontraktor sebanyak dua puluh peratus (20%) ke atas **kos jumlah hidangan** terlibat.
- 12.9.2 Penalti akan dikenakan sekiranya kontraktor membekalkan hidangan menggunakan peralatan penghidangan yang sumbing, retak dan pecah, penalti sebanyak seratus peratus (100%) ke atas **kos jumlah hidangan** terlibat.
- 12.9.3 Penalti akan dikenakan sekiranya kontraktor membekalkan hidangan menggunakan peralatan pakai buang selain dari yang dibenarkan. Penalti

sebanyak dua puluh peratus (20%) ke atas **kos jumlah hidangan** terlibat akan dikenakan.

12.9.4 Penalti akan dikenakan sekiranya kontraktor membekalkan hidangan dengan peralatan penghidangan yang tidak lengkap termasuk label berdasarkan cadangan spesifikasi tray hidangan pelanggan di **Lampiran 12a & 12b** atau yang telah dipersetujui oleh pihak kerajaan dan kontraktor. Penalti sebanyak seratus peratus (100%) ke atas **kos jumlah hidangan** terlibat bagi setiap peralatan yang tidak lengkap akan dikenakan.

12.9.5 Penalti akan dikenakan sekiranya peralatan menghidang atau troli makanan tidak bersih. Kontraktor dikehendaki menggantikan peralatan hidangan terlibat dan membersihkan troli dengan serta-merta. Penalti sebanyak seratus peratus (100%) ke atas **kos jumlah hidangan** terlibat akan dikenakan.

### 12.10 KETIDAKPATUHAN SUHU MAKANAN DI *TRAYLINE*

Kontraktor dikehendaki mengekalkan makanan panas pada suhu tidak kurang daripada 60° Celcius dan makanan sejuk tidak melebihi 10° Celcius (mengikut kesesuaian makanan yang dihidangkan).

12.10.1 Kerajaan boleh atas faktor-faktor yang disebabkan oleh kontraktor itu sendiri, mengenakan penalti sebanyak dua puluh peratus (20%) dari **kos jumlah hidangan** yang terlibat, jika tidak mematuhi keperluan suhu di atas.

### 12.11 KETIDAKTEPATAN WAKTU PENGHIDANGAN MAKANAN

Kerajaan boleh atas faktor-faktor yang disebabkan oleh kontraktor itu sendiri, mengenakan penalti ketidaktepatan waktu penghidangan makanan sekiranya

## SULIT

kontraktor tidak mematuhi waktu hidangan yang telah ditetapkan seperti dalam Jadual 2.

- 12.11.1 Penalti akan dikenakan dua puluh peratus (20%) dari **kos jumlah hidangan** yang terlibat jika diet dihidangkan tidak mengikut waktu hidangan di Jadual 2.

### 12.12 KETIDAKTEPATAN WAKTU KUTIPAN SEMULA TRAY

Penalti ketidaktepatan waktu kutipan semula akan dikenakan sekiranya kontraktor tidak mematuhi waktu yang telah ditetapkan seperti dalam Jadual 2.

- 12.12.1 Penalti akan dikenakan dua puluh peratus (20%) dari **kos jumlah hidangan** yang terlibat jika kutipan tray dibuat tidak mengikut waktu kutipan di Jadual 2.

### 12.13 KETIDAKPATUHAN PENGURUSAN PERSONAL

- 12.13.1 Penalti akan dikenakan jika jawatan Pengurus, Pegawai Dietetik, Pengurus HACCP dan Pegawai Katering tidak diisi dalam tempoh empat belas (14) hari dari tarikh kekosongan jawatan tersebut. Penalti akan dikenakan sebanyak sifar perpuluhan satu peratus (0.1 %) dari **kos jumlah hidangan** setiap hari bagi setiap kekosongan jawatan terlibat.
- 12.13.2 Penalti akan dikenakan jika kontraktor gagal menyediakan jumlah anggota bagi jawatan *diet aid*, pramusaji, tukang masak dan pembantu tukang masak seperti yang ditetapkan (Jadual 3) atau yang dipersetujui di antara kerajaan dengan kontraktor. Penalti akan dikenakan sebanyak sifar perpuluhan satu peratus (0.1 %) dari kos jumlah hidangan shif yang terlibat bagi setiap kekurangan anggota yang terlibat.

#### **12.14 KEGAGALAN MENJALANI LATIHAN ASAS PENGENDALI MAKANAN**

Kontraktor hendaklah memastikan setiap anggota telah menjalani Latihan Asas Pengendali Makanan yang ditentukan oleh Kerajaan, sebelum memulakan tugas dan mengemukakan bukti kehadiran kepada kerajaan.

- 12.14.1 Jika kontraktor gagal mengemukakan bukti kehadiran latihan, penalti akan dikenakan sebanyak sifar perpuluhan satu peratus (0.1 %) dari **kos jumlah hidangan sehari** bagi setiap anggota terlibat di sepanjang tempoh ketidakpatuhan tersebut.

#### **12.15 KEGAGALAN MENJALANI PEMERIKSAAN KESIHATAN DAN MENDAPATKAN SUNTIKAN TYPHIM**

Kontraktor hendaklah memastikan status kesihatan anggotanya dalam keadaan baik sebelum memulakan tugas dengan memastikan mereka menjalani pemeriksaan kesihatan dan mendapatkan suntikan Typhim semasa penyediaan makanan.

- 12.15.1 Jika terdapat anggota yang masih belum menjalani pemeriksaan kesihatan semasa bertugas akan dikenakan penalti sebanyak sifar perpuluhan satu peratus (0.1%) dari **kos jumlah hidangan sehari** bagi setiap anggota terlibat di sepanjang tempoh ketidakpatuhan tersebut.
- 12.15.2 Jika terdapat anggota yang masih belum mendapatkan suntikan Typhim semasa bertugas akan dikenakan penalti sebanyak sifar perpuluhan satu peratus (0.1%) dari **kos jumlah hidangan sehari** bagi setiap anggota di sepanjang tempoh ketidakpatuhan tersebut.

#### **12.16 KEGAGALAN MEMAKAI PAKAIAN SERAGAM LENGKAP ATAU MEMATUHI TATACARA KEBERSIHAN DIRI**

Kontraktor hendaklah memastikan pekerjaanya memakai pakaian seragam yang lengkap dan mematuhi tatacara kebersihan diri sepanjang waktu bertugas.

12.16.1 Jika terdapat pekerja yang tidak mematuhi tatacara pakaian seragam yang telah ditetapkan, penalti akan dikenakan sebanyak sifar perpuluhan satu peratus (0.1%) dari **kos jumlah hidangan sehari** bagi setiap pekerja terlibat.

12.16.2 Jika terdapat pekerja yang tidak mematuhi tatacara kebersihan diri yang ditetapkan di mana markah pematuhan kurang dari lapan puluh peratus (80%), penalti akan dikenakan sebanyak sifar perpuluhan satu peratus (0.1%) dari **kos jumlah hidangan sehari** pada hari tersebut.

12.16.3 Pemantauan Kebersihan Diri dijalankan dengan menggunakan Borang Pemantauan Kebersihan Personel seperti di **Lampiran 20**.

#### **12.17 KETIDAKPATUHAN KEBERSIHAN PREMIS**

Pemantauan kebersihan premis dijalankan dengan menggunakan Borang Pemantauan Sanitasi Premis seperti di **Lampiran 17**. Kegagalan kontraktor mencapai purata markah pematuhan bulanan kurang daripada lapan puluh peratus (80%) akan dikenakan penalti.

12.17.1 Penalti sebanyak sepuluh peratus (10%) daripada **kos jumlah hidangan sehari** akan dikenakan.

#### **12.18 KEGAGALAN MENGEMUKAKAN PROSEDUR OPERASI STANDARD (POS)**

Kontraktor hendaklah mengemukakan Prosedur Operasi Standard (POS) untuk semua proses operasi perkhidmatan makanan dalam tempoh dua (2) bulan pertama setelah operasi dimulakan.

- 12.18.1 Jika sekiranya Prosedur Operasi Standard (POS) tidak dikemukakan dalam tempoh yang ditetapkan, penalti sebanyak sifar perpuluhan satu peratus (0.1%) dari **kos purata sebulan** sepanjang tempoh ketidakpatuhan ini akan dikenakan.

#### **12.19 KEGAGALAN MENCAPAI STANDARD KEPUASAN PELANGGAN**

Kontraktor hendaklah memenuhi tahap kepuasan pelanggan melalui kajian yang dijalankan oleh Kerajaan setiap dua (2) kali setahun.

- 12.19.1 Jika kajian kepuasan pelanggan gagal mencapai standard yang ditetapkan iaitu lapan puluh peratus (80%) dan ke atas, penalti akan dikenakan sebanyak satu peratus (1%) dari **kos purata sebulan** dalam tempoh setiap enam (6) bulan.

#### **12.20 KONTAMINASI DALAM MAKANAN**

Penalti kontaminasi fizikal, mikrob atau bahan kimia dalam makanan boleh dikenakan semasa proses penerimaan, penyediaan, memasak, ujirasa, *holding* makanan, pengagihan makanan di *trayline* dan penghidangan makanan kepada pelanggan.

- 12.20.1 Jika bendasing dijumpai di dalam bekas makanan semasa penyediaan, memasak, ujirasa, *holding* makanan dan pengagihan makanan di *trayline*, Kontraktor hendaklah menggantikan keseluruhan hidangan terlibat dengan segera dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari waktu insiden tersebut.

## SULIT

Penalti akan dikenakan sebanyak dua puluh peratus (20 %) ke atas **kos jumlah hidangan** terlibat.

- 12.20.2 Jika bendasing dijumpai di dalam hidangan makanan pelanggan, Kontraktor hendaklah menggantikan hidangan tersebut dengan segera dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari waktu aduan diterima sekiranya aduan dibuat dalam tempoh waktu hidangan. Penalti akan dikenakan sebanyak seratus peratus (100%) ke atas **kos jumlah hidangan** terlibat.
- 12.20.3 Kegagalan kontraktor membuat gantian hidangan makanan pelanggan (perkara 12.20.2) dalam tempoh tiga puluh (30) minit, akan dikenakan **penalti tambahan** sebanyak seratus peratus (100%) ke atas **jumlah kos hidangan** terlibat.
- 12.20.4 Jika kontaminasi mikrob atau bahan kimia berlaku di dalam sampel makanan yang dianalisa iaitu kandungan mikrob atau bahan kimia melebihi tahap yang dibenarkan, penalti akan dikenakan sebanyak seratus peratus (100%) ke atas **kos jumlah hidangan** terlibat.
- 12.20.5 Spesifikasi Kontaminasi Fizikal Dalam Makanan dijelaskan dengan terperinci di **Lampiran 15**.

## 13. LAIN-LAIN

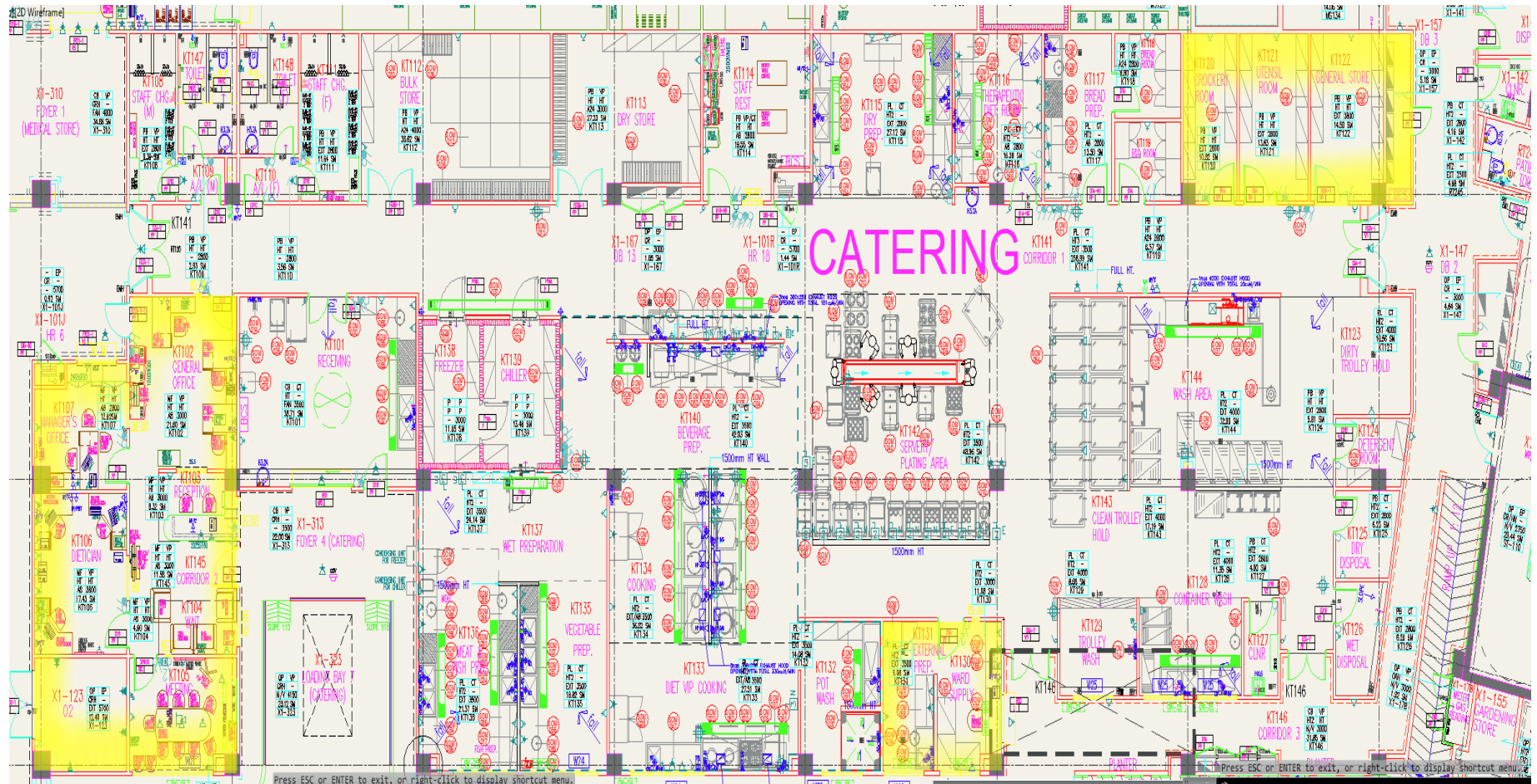
- 13.1 Kepentingan perkhidmatan kepada pelanggan adalah diutamakan.
- 13.2 Kontraktor adalah bertanggungjawab mematuhi semua arahan yang dikeluarkan oleh Kerajaan dari semasa ke semasa.
- 13.3 Sekiranya ada pertikaian dalam pelaksanaan kontrak maka tafsiran dari Kerajaan akan digunapakai.

## **14. PENUTUP**

Kontraktor perlu sentiasa menjalinkan hubungan kerjasama yang baik dengan Kerajaan demi untuk memberi perkhidmatan penyediaan makanan yang berkualiti dengan mengutamakan perawatan, pemulihan dan kepuasan pelanggan.

# LAMPIRAN

# PELAN LANTAI LOKASI JABATAN DIETETIK DAN SAJIAN INSTITUT KANSER NEGARA



**\*\*Kawasan berlorek ( kuning ) tidak disewa**

**SULIT**

**Lampiran 2**

**JUMLAH WAD DAN KATIL MENGIKUT DISIPLIN, INSTITUT KANSER NEGARA.**

| <b>Bil.</b> | <b>Disiplin Wad</b>           | <b>Aras</b> | <b>Nama Wad</b> | <b>VVIP</b> | <b>Kelas 1</b> | <b>Kelas 2</b> | <b>Kelas 3</b> | <b>Jumlah Katil</b> |
|-------------|-------------------------------|-------------|-----------------|-------------|----------------|----------------|----------------|---------------------|
| 1           | Wad Perubatan Nuklear         | 3           | Nuklear Med     |             |                |                | 28             | 28                  |
| 2           | ICU                           | 5           | ICU             |             |                |                | 8              | 8                   |
| 3           | Wad Pembedahan (1) Lelaki     | 5           | 5A              |             | 2              | 12             | 14             | 28                  |
| 4           | Wad Pembedahan (2) Perempuan  | 6           | 6A              |             | 2              | 12             | 14             | 28                  |
| 5           | Wad Kanak-kanak & Dewasa      | 6           | 6B              |             |                |                | 28             | 28                  |
| 6           | Wad RT/Onkologi (1) Perempuan | 7           | 7A              |             | 2              | 12             | 14             | 28                  |
| 7           | Wad RT/Onkologi (2) Perempuan | 7           | 7B              |             | 2              | 12             | 14             | 28                  |
| 8           | Wad RT/Onkologi (1) Lelaki    | 8           | 8A              |             | 2              | 12             | 14             | 28                  |
| 9           | Wad RT/Onkologi (1) Lelaki    | 8           | 8B              |             | 2              | 12             | 14             | 28                  |
| 10          | Wad Kelas 1 Multidisiplin/VIP | 9           | 9A              |             | 14             |                |                | 14                  |
| 11          | <i>Executive</i>              | 9           | 9B              | 6           |                |                |                | 6                   |
|             | <b>Jumlah</b>                 |             |                 | <b>6</b>    | <b>26</b>      | <b>72</b>      | <b>148</b>     | <b>252</b>          |

**\*\* Mengikut kelayakan pesakit**

**ANGGARAN BILANGAN PELANGGAN MENGIKUT KELAS PELANGGAN, JENIS DIET  
DAN MODIFIKASI KONSISTENSI BAGI TEMPOH TIGA (3) TAHUN : 36 BULAN**

**TAHUN 2015 SEHINGGA TAHUN 2017**

**TAHUN PERTAMA**

| A. Kelas Pelanggan              | Jenis Diet         |            | Bilangan Pelanggan |
|---------------------------------|--------------------|------------|--------------------|
|                                 | Normal             | Terapeutik |                    |
| Kelas 1 & VIP                   |                    | 8,541      | 8,541              |
| Kelas 2                         |                    | 8,335      | 8,335              |
| Kelas 3 & MAC                   |                    | 16,022     | 16,022             |
| Kanak-Kanak : 4 Tahun - 6 Tahun |                    | 475        | 475                |
| Kanak-Kanak : 7 Tahun -12 Tahun |                    | 475        | 475                |
| Unit Rawatan Harian             |                    | 1,313      | 1,313              |
| Doktor                          | 1,756              |            | 1,756              |
| Paramedik                       | 1,091              |            | 1,091              |
| <b>Jumlah</b>                   |                    |            | 38,007             |
| B. Diet modifikasi Konsistensi  | Bilangan Pelanggan |            |                    |
| Kanji Campuran                  | 1,424              |            | 1,424              |
| Diet Blenderised                | 1,424              |            | 1,424              |
| Diet Minuman Berkhasiat         | 1,424              |            | 1,424              |
| Diet Cecair Jernih              | 1,424              |            | 1,424              |
| Hidangan Ringan Diet Diabetik   | 1,582              |            | 1,582              |
| <b>Jumlah</b>                   |                    |            | 7,276              |

**ANGGARAN BILANGAN PELANGGAN MENGIKUT KELAS PELANGGAN, JENIS DIET  
DAN MODIFIKASI KONSISTENSI BAGI TEMPOH TIGA (3) TAHUN : 36 BULAN**

**TAHUN 2015 SEHINGGA TAHUN 2017**

**TAHUN KEDUA**

| A. Kelas Pelanggan                    | Jenis Diet         |            | Bilangan Pelanggan |
|---------------------------------------|--------------------|------------|--------------------|
|                                       | Normal             | Terapeutik |                    |
| Kelas 1 & VIP                         |                    | 9,855      | 9,855              |
| Kelas 2                               |                    | 9,618      | 9,618              |
| Kelas 3 & MAC                         |                    | 18,487     | 18,487             |
| Kanak-Kanak : 4 Tahun - 6 Tahun       |                    | 548        | 548                |
| Kanak-Kanak : 7 Tahun -12 Tahun       |                    | 548        | 548                |
| Unit Rawatan Harian                   |                    | 1514.75    | 1,515              |
| Doktor                                | 2,026              |            | 2,026              |
| Paramedik                             | 1,259              |            | 1,259              |
| <b>Jumlah</b>                         |                    |            | 42,596             |
| <b>B. Diet modifikasi Konsistensi</b> | Bilangan Pelanggan |            |                    |
| Kanji Campuran                        | 1,643              |            | 1,643              |
| Diet Blenderised                      | 1,643              |            | 1,643              |
| Diet Minuman Berkhasiat               | 1,643              |            | 1,643              |
| Diet Cecair Jernih                    | 1,643              |            | 1,643              |
| Hidangan Ringan Diet Diabetik         | 1,825              |            | 1,825              |
| <b>Jumlah</b>                         |                    |            | 8,395              |

## SULIT

### ANGGARAN BILANGAN PELANGGAN MENGIKUT KELAS PELANGGAN, JENIS DIET DAN MODIFIKASI KONSISTENSI BAGI TEMPOH TIGA (3) TAHUN : 36 BULAN

TAHUN 2015 SEHINGGA TAHUN 2017

#### TAHUN KETIGA

| A. Kelas Pelanggan              | Jenis Diet         |            | Bilangan Pelanggan |
|---------------------------------|--------------------|------------|--------------------|
|                                 | Normal             | Terapeutik |                    |
| Kelas 1 & VIP                   |                    | 11,826     | 11,826             |
| Kelas 2                         |                    | 11,541     | 11,541             |
| Kelas 3 & MAC                   |                    | 22,185     | 22,185             |
| Kanak-Kanak : 4 Tahun - 6 Tahun |                    | 657        | 657                |
| Kanak-Kanak : 7 Tahun -12 Tahun |                    | 657        | 657                |
| Unit Rawatan Harian             |                    | 1,818      | 1,818              |
| Doktor                          | 2,431              |            | 2,431              |
| Paramedik                       | 1,511              |            | 1,511              |
| Jumlah                          |                    |            | 52,626             |
| B. Diet modifikasi Konsistensi  | Bilangan Pelanggan |            |                    |
| Kanji Campuran                  | 1,971              |            | 1,971              |
| Diet <i>Blenderised</i>         | 1,971              |            | 1,971              |
| Diet Minuman Berkhasiat         | 1,971              |            | 1,971              |
| Diet Cecair Jernih              | 1,971              |            | 1,971              |
| Hidangan Ringan Diet Diabetik   | 2,190              |            | 2,190              |
| Jumlah                          |                    |            | 10,074             |

**SULIT**

**ANGGARAN BILANGAN PELANGGAN MENGIKUT KELAS PELANGGAN, JENIS DIET  
DAN MODIFIKASI KONSISTENSI BAGI TEMPOH TIGA (3) TAHUN : 36 BULAN**

**TAHUN 2015 SEHINGGA TAHUN 2017**

**TAHUN PERTAMA , KEDUA DAN KETIGA**

| A. Kelas Pelanggan                    | Jenis Diet                |            | Bilangan Pelanggan |
|---------------------------------------|---------------------------|------------|--------------------|
|                                       | Normal                    | Terapeutik |                    |
| Kelas 1 & VIP                         |                           | 30,222     | 30,222             |
| Kelas 2                               |                           | 29,494     | 29,494             |
| Kelas 3 & MAC                         |                           | 56,694     | 56,694             |
| Kanak-Kanak : 4 Tahun - 6 Tahun       |                           | 1,679      | 1,679              |
| Kanak-Kanak : 7 Tahun -12 Tahun       |                           | 1,679      | 1,679              |
| Unit Rawatan Harian                   |                           | 4,645      | 4,645              |
| Doktor                                | 6,213                     |            | 6,212              |
| Paramedik                             | 3,861                     |            | 3,862              |
| Jumlah                                |                           |            | 134,488            |
| <b>B. Diet modifikasi Konsistensi</b> | <b>Bilangan Pelanggan</b> |            |                    |
| Kanji Campuran                        | 5,037                     |            | 5,037              |
| Diet Blenderised                      | 5,037                     |            | 5,037              |
| Diet Minuman Berkhasiat               | 5,037                     |            | 5,037              |
| Diet Cecair Jernih                    | 5,037                     |            | 5,037              |
| Hidangan Ringan Diet Diabetik         | 5,597                     |            | 5,597              |
| Jumlah                                |                           |            | 25,745             |

**PANDUAN MAKANAN UNTUK SETIAP HIDANGAN SEHARI BAGI DIET UTAMA KELAS 1, 2, 3,  
KANAK-KANAK, TERAPUTIK DAN UNIT RAWATAN HARIAN**

| <b>Sarapan Pagi (Mengandungi item 1 hingga 4)</b>                    |                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bilangan Item Hidangan</b>                                        | <b>Jenis Makanan</b>                                                                                                                                                                    |
| Item 1                                                               | Roti (Putih atau Mil Penuh)/ Bun/ <i>Muffin</i> / Nasi/ Kanji/ Mee/ Meehoon/ Kuey Teow/ Pasta <b>atau</b> Bijirin (Oat/ Bijirin Keluarga/ Empeng Jagung/ <i>Rice krispies</i> )         |
| Item 2                                                               | Susu Rendah Lemak untuk Bijirin (Oat/ Bijirin Keluarga/ Empeng Jagung/ <i>Rice krispies</i> ) <b>atau</b> Telur/ porsi protein untuk Nasi/ Kanji/ Mee/ Meehoon/ Kuey Teow/ Pasta / Roti |
| Item 3                                                               | Minuman (Kopi, Coklat, Teh) <b>dan</b> susu rendah lemak/ susu penuh krim                                                                                                               |
| Item 4                                                               | Buah/ Jus Buah Segar ( Diet Kelas 1 sahaja)                                                                                                                                             |
| <b>Makan Tengahari Dan Makan Malam (Mengandungi item 1 hingga 8)</b> |                                                                                                                                                                                         |
| Item 1                                                               | Pembuka Selera ( Diet Kelas 1 sahaja)                                                                                                                                                   |
| Item 2                                                               | Nasi/ Kanji/ Mee/ Meehoon/ Kuey Teow/ Pasta/ Roti/ Bijirin/ Kentang                                                                                                                     |
| Item 3                                                               | Ayam/ Ikan/ Daging Kambing/ Daging Lembu/ Ikan/ Udang/ Sotong/ Kekacang                                                                                                                 |
| Item 4                                                               | Ayam/ Ikan/ Daging Kambing/ Daging Lembu/ Ikan/ Udang/ Sotong/ Kekacang ( <i>Side Dish High Protein</i> )                                                                               |
| Item 5                                                               | Sayur Daun                                                                                                                                                                              |
| Item 6                                                               | Sayur Buah/ Sayur Ubi                                                                                                                                                                   |
| Item 7                                                               | Buah-buahan/ Pencuci mulut                                                                                                                                                              |
| Item 8                                                               | Air Minuman                                                                                                                                                                             |
| <b>Minum Petang (Mengandungi item 1 dan 2)</b>                       |                                                                                                                                                                                         |
| Item 1                                                               | Kuih-muih Tempatan/ Kek/ Bubur/ Sandwic/ Bun berinti                                                                                                                                    |
| Item 2                                                               | Minuman (Kopi, Coklat, Teh) <b>dan</b> Susu Rendah Lemak/ Susu Penuh Krim <b>atau</b> Jus Buah Segar <b>atau</b> air barli <b>atau</b> susu soya                                        |

*Air Minuman (air Kosong),Kopi segera, teh, serbuk coklat, susu, gula, majerin, jem adalah dalam sachet atau bungkusan individu untuk kelas 1,2,3 dan kanak-kanak*

**SULIT**  
**CONTOH MENU (DEWASA)**

| Hidangan        | Kelas 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Kelas 2                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Kelas 3                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sarapan Pagi    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Goreng Cina</li> <li>2. <i>Ayam Goreng</i></li> <li>3. Kopi Segera &amp; Low Fat Milk</li> <li>4. Jus Oren</li> </ol>                                                                                                                                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nasi Goreng Kampung</li> <li>2. Telur Goreng 'Matahari'</li> <li>3. Kopi segera (sachet gula &amp; creamer)</li> </ol>                                                                                                                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mhun Singapore</li> <li>2. Hard boiled egg</li> <li>3. Kopi Susu manis</li> </ol>                                                                                                                                                          |
| Makan Tengahari | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sup Cendawan</li> <li>2. Ayam Kari + Kentang @ Ayam kicap + Kentang @ Kari Vegetarian</li> <li>3. Steam tofu</li> <li>4. Brokoli Goreng Sos Tiram</li> <li>5. Kobis Panjang Goreng Ikan Bilis</li> <li>6. Anggur</li> <li>7. Nasi Putih</li> <li>8. Air Minuman</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lembu Rendang + Kentang @ Lembu Kicap + Kentang + Taukwa Rendang</li> <li>2. Ikan Goreng</li> <li>3. Peria Tumis Udang</li> <li>4. Sawi Putih Goreng</li> <li>5. Limau Mandarin</li> <li>6. Nasi Putih</li> <li>7. Air Minuman</li> </ol>                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ikan Masak Asam Pedas @ Ikan Goreng + Sos Lemon @ Tempura Sayur</li> <li>2. Tauhu Sumbat</li> <li>3. Peria Tumis Udang</li> <li>4. Sawi Putih Goreng</li> <li>5. Belimbing Manis</li> <li>6. Nasi Putih</li> <li>7. Air Minuman</li> </ol> |
| Minum Petang    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bun Kastard</li> <li>2. Teh Susu Manis</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sandwic Tuna</li> <li>2. Teh Susu Manis</li> </ol>                                                                                                                                                                                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pau Kacang Merah</li> <li>2. Teh Susu Manis</li> </ol>                                                                                                                                                                                     |
| Makan Malam     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sup Bawang Besar</li> <li>2. <i>Fish and Chips</i> @ Ikan Taucheow + Cili Hijau @ Pegedil Sayur + salad</li> <li>3. <i>Udang Butter</i></li> <li>4. <i>Coleslaw</i></li> <li>5. <i>Trifle</i></li> <li>6. <i>Dinner Roll</i></li> <li>7. Air Minuman</li> </ol>            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Udang Sambal Tumis @ Udang Goreng Asam @ Vegetarian <i>Sweet &amp; Sour</i></li> <li>2. <i>Hard Boiled Egg</i></li> <li>3. Kangkung Goreng Cili</li> <li>4. Kacang Buncis Goreng</li> <li>5. Pir</li> <li>6. Nasi Putih</li> <li>7. Air Minuman</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ayam Masak lemak @ Ayam Kukus + Sos Tiram @ Timun Bulu Goreng Soohoon</li> <li>2. Scramble Egg</li> <li>3. Kangkung Goreng Cili</li> <li>4. Sayur Campur</li> <li>5. Lai</li> <li>6. Nasi Putih</li> <li>7. Air Minuman</li> </ol>         |

## SULIT

### CONTOH LOW IODIN DIET ( RADIONUKLEAR )

| Hidangan        | Kelas 1                                                                                                                                                                                      | Kelas 2                                                                                                                                                                 | Kelas 3                                                                                                                                                                 |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sarapan Pagi    | 1. Nasi goreng telur dadar(putih)<br>2. Kopi O ( sachet )<br>3. Jus (K1)                                                                                                                     | 1. Nasi Goreng Telur (Putih)<br>2. Kopi O ( sachet )                                                                                                                    | 1. Nasi Goreng Telur (Putih)<br>2. Kopi O ( Bancuh )                                                                                                                    |
| Makan Tengahari | 1. Sup yang sesuai<br>2. Ayam Kari+Kentang@Ayam masak sup + kentang<br>3. Kacang kuda rebus<br>4. Brokoli Grg Sos Tiram<br>5.Kobis Panjang Goreng<br>6.Epal<br>7.Nasi Putih<br>8.Air Minuman | 1. Ayam Kari+Kentang@Ayam masak sup + kentang<br>2.Kacang kuda rebus<br>3. Kangkung Goreng<br>5.Petola tumis air<br>6.Betik<br>7.Nasi Putih<br>8.Air Minuman            | 1. Ayam Kari+Kentang@Ayam masak sup + kentang<br>2.Kacang kuda rebus<br>3. Kangkung Goreng<br>5.Petola tumis air<br>6.Betik<br>7.Nasi Putih<br>8.Air Minuman            |
| Minum Petang    | 1. Bun Berinti<br>2. Teh O                                                                                                                                                                   | 1. Sandwich Tuna<br>2. Teh O                                                                                                                                            | 1. Pau Kacang Merah<br>2. Teh O                                                                                                                                         |
| Makan Malam     | 1. Sup yang sesuai<br>2. Daging Masak Merah @ Daging masak lemak kuning<br>3.Kacang Tanah Goreng<br>4.Petola tumis air<br>5.Sawi putih Goreng<br>6.Nasi Putih<br>7.Oren<br>8.Air Minuman     | 1. Daging Masak Merah @ Daging masak lemak kuning<br>2.Kacang Tanah Goreng<br>3.Kubis panjang tumis air<br>4.Labu tumis air<br>5.Nasi Putih<br>6..Epal<br>7.Air Minuman | 1. Daging Masak Merah @ Daging masak lemak kuning<br>2.Kacang Tanah Goreng<br>3.Kubis panjang tumis air<br>4.Labu tumis air<br>5.Nasi Putih<br>6..Epal<br>7.Air Minuman |

**\*Sila rujuk panduan untuk makanan *Low Iodine***

**SULIT**

**PANDUAN MENU (DEWASA) NORMAL KELAS 1, 2 dan 3**

**MINUM PETANG**

| <b>MENU</b>                    | <b>Kelas 1</b>                                        | <b>Kelas 2</b> | <b>Kelas 3</b>                                |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------|
| <b>A<br/>(Pedas)</b>           | Bun Kari Ayam                                         | Popia Basah    | Karipap                                       |
| <b>B<br/>(Tidak Pedas)</b>     | Muffin Kismis                                         | Kek Oren       | Bubur Kacang Hijau                            |
| <b>C<br/>(Vegetarian)</b>      | Pau Kacang Merah                                      |                |                                               |
| <b>D<br/>(Bubur Campur)</b>    |                                                       |                |                                               |
| <b>E<br/>(Menu of the Day)</b> | Sandwich Telur                                        |                | *Untuk pesakit yang tinggal lebih dari 8 hari |
| <b>F<br/>(Hidangan Barat)</b>  | Muffin Coklat                                         |                |                                               |
| <b>Minuman</b>                 | <i>Kopi segera/ teh / serbuk coklat + susu + gula</i> |                |                                               |

Pegawai Perubatan bertugas atas panggilan dan Pegawai Perubatan serta Para Medik bertugas di dalam Bedah adalah layak mendapat hidangan kelas 1. Manakala MAC dan Pesakit Unit Rawatan Harian adalah layak mendapat hidangan kelas 3.

**SULIT**  
**CONTOH MENU (KANAK-KANAK/ PEDIATRIK)**

| Hidangan        | 4-6 Tahun                                                                                                                                         | 7-12 Tahun                                                                                                                                                    |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sarapan Pagi    | 1. Sandwic Telur<br>2. Keju<br>3. Milo Susu                                                                                                       | 1. Sandwic Telur<br>2. Keju<br>3. Milo Susu                                                                                                                   |
| Makan Tengahari | 1. Sup Kentang<br>2. Nasi Putih<br>3. Ikan Masak Kicap<br>4. <i>Chicken Popcorn</i><br>5. Cauliflower Goreng<br>6. Ice Cream<br>7. Air Kotak Milo | 1. Sup Kentang<br>2. Nasi Putih<br>3. Ayam Masam Manis<br>4. Fish Finger<br>5. Cauliflower Goreng<br>6. Epal<br>7. Ice Blended                                |
| Minum Petang    | 1. <i>Muffin</i><br>2. Susu Coklat Sejuk                                                                                                          | 1. Kek Cawan<br>2. Susu Coklat Sejuk                                                                                                                          |
| Makan Malam     | 1. Sup Krim Cendawan<br>2. Kentang Goreng<br>3. <i>Deep Fried Fish</i><br>4. Nugget<br>5. Mixed Salad<br>6. Tembikai<br>7. Air Minuman            | 1. Sup Krim Cendawan<br>2. <i>Garlic Bread</i><br>3. <i>Deep Fried Fish</i><br>4. <i>Chicken Meat Ball</i><br>5. Mixed Salad<br>6. Tembikai<br>7. Air Minuman |

**PANDUAN MAKANAN DIET *BLENDERISED***

| Hidangan        | Deskripsi (Dikisar Halus)                                     |
|-----------------|---------------------------------------------------------------|
| Sarapan pagi    | Bubur Oat / Bijirin Keluarga + Susu                           |
| Makan Tengahari | Kanji + Isi Ayam + Sayur + Minyak + Garam <b>dan</b> Jus Buah |
| Minum Petang    | <i>Milk Shake</i>                                             |
| Makan Malam     | Kanji + Isi Ikan + Sayur + Minyak + Garam <b>dan</b> Jus Buah |

**SPESIFIKASI SKALA PORSI MAKANAN MASAK**

Kontraktor hendaklah memastikan skala porsi atau berat (gram) bagi satu hidangan untuk seorang pelanggan dipatuhi. Jadual skala porsi ini digunakan sebagai panduan semasa Kerajaan menjalankan pemeriksaan di proses memasak, *holding* makanan, ujirasa, pengagihan makanan di *trayline*, penghantaran dan penghidangan makanan. Skala porsi adalah sama bagi semua kelas tetapi jenis makanan akan berbeza mengikut menu.

Pemantauan hendaklah dilakukan oleh kontraktor di setiap proses yang dikenalpasti supaya mematuhi skala porsi makanan yang telah ditetapkan dan ianya dapat menepati keperluan pelanggan.

| Bil. | Jenis Makanan                                                                                     | Diet Dewasa dan Kanak-kanak<br>7 - 12 Tahun | Diet Kanak-Kanak<br>4 Tahun - 6 Tahun |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|
|      |                                                                                                   | Saiz Hidangan Untuk Seorang                 |                                       |
|      |                                                                                                   | Masak                                       | Masak                                 |
| 1.   | <b>Lauk</b>                                                                                       |                                             |                                       |
|      | Ayam (tanpa tulang) / <i>western</i>                                                              | 80 – 90 gm                                  | 40 - 45 gm                            |
|      | Ayam (bertulang)                                                                                  | 140 -170 gm                                 | 70 - 85 gm                            |
|      | Ikan (bertulang)                                                                                  | 110 -120 gm                                 | 55 - 60 gm                            |
|      | Ikan - <i>western</i> (tanpa tulang)                                                              | 90 gm                                       | 45 gm                                 |
|      | Udang (berkulit)                                                                                  | 100 gm                                      | 50 gm                                 |
|      | Udang (tanpa kulit)                                                                               | 80 gm                                       | 40 gm                                 |
|      | Sotong                                                                                            | 80 gm                                       | 40 gm                                 |
|      | Daging lembu / kambing (tanpa tulang dan lemak) ( <i>Topside / tenderloin</i> sahaja dibenarkan ) | 90 gm                                       | 45 gm                                 |
|      | Daging <i>Burger</i>                                                                              | 50-60 gm                                    | 50-60 gm                              |
|      | Tauhu                                                                                             | 100 gm                                      | 50 gm                                 |
|      | Tempe                                                                                             | 90 gm                                       | 45 gm                                 |
|      | Telur (Gred A)                                                                                    | 65-70 gm                                    | 65-70 gm                              |

# SULIT

| Bil. | Jenis Makanan                                                                                  | Diet Dewasa dan Kanak-kanak<br>7 - 12 Tahun | Diet Kanak-Kanak<br>4 Tahun - 6 Tahun |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|
|      |                                                                                                | Saiz Hidangan Untuk Seorang                 |                                       |
|      |                                                                                                | Masak                                       | Masak                                 |
|      | Bahan protein dalam sup /sayur /kuah                                                           | 30 gm                                       | 15 gm                                 |
|      | Bahan protein dalam kanji campuran                                                             | 50 gm                                       | 50 gm                                 |
| 2.   | <b>Sayur-sayuran</b>                                                                           |                                             |                                       |
|      | Sayur daun                                                                                     | 80-100 gm                                   | 50 gm                                 |
|      | Sayur buah atau akar atau ubi                                                                  | 80-100 gm                                   | 50 gm                                 |
|      | Sayur dalam sup / kuah / hiasan                                                                | 30 gm                                       | 20 gm                                 |
|      | <i>Coleslaw</i> (mentah)                                                                       | 100 gm                                      | 80 gm                                 |
|      | Ulam – ulaman seperti timun, bendi, kacang botol, tomato, daun pengaga dan lain-lain. (mentah) | 40 gm                                       | 20 gm                                 |
|      | Salad mentah ( <i>mixed –western</i> )                                                         | 80 gm                                       | 40 gm                                 |
| 3.   | <b>Bijirin dan Kekacang</b>                                                                    |                                             |                                       |
|      | Nasi putih/Nasi lemak/Nasi Dagang                                                              | 200 gm                                      | 100 gm                                |
|      | Nasi – untuk <i>western</i>                                                                    | 100 gm                                      | 50 gm                                 |
|      | Nasi Impit                                                                                     | 200 gm                                      | 100 gm                                |
|      | Kanji                                                                                          | 300 gm                                      | 200 gm                                |
|      | Kanji campuran ( <i>Mixed porridge</i> dengan 60 g protein + 25 g sayur )                      | * 300 gm                                    | * 300 gm                              |
|      | Barli                                                                                          | 30 gm                                       | 30 gm                                 |
|      | Roti (2 keping)                                                                                | 60 gm                                       | 60 gm                                 |
|      | Roti <i>Burger</i>                                                                             | 65-75 gm                                    | 65-75 gm                              |
|      | Mi / Bihun / Kuey Teow / Nasi Goreng (dengan renciahan)                                        | 250 gm                                      | 125 gm                                |
|      | Mi / Bihun / Kuey Teow Sup (tanpa renciahan dan kuah)                                          | 150 gm                                      | 75 gm                                 |
|      | Bijirin sarapan – oat, bijirin campuran, <i>cornflakes</i> dan sebagainya (tanpa cecair)       | 40 gm                                       | 40 gm                                 |
|      | Kacang merah / kacang hijau / pulut hitam / cha-cha / kacang pol                               | 100 gm                                      | 50 gm                                 |
|      | Kacang dhal (untuk dalca)                                                                      | 45 gm                                       | 25 gm                                 |
|      | Kacang kuda dll ( <i>appetizer</i> )                                                           | 30 gm                                       | 15 gm                                 |
|      | Pasta (tanpa renciah)                                                                          | 200 gm                                      | 100 gm                                |

## SULIT

| Bil.      | Jenis Makanan                                | Diet Dewasa dan Kanak-kanak<br>7 - 12 Tahun | Diet Kanak-Kanak<br>4 Tahun - 6 Tahun |
|-----------|----------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|
|           |                                              | Saiz Hidangan Untuk Seorang                 |                                       |
|           |                                              | Masak                                       | Masak                                 |
|           | Ubi kentang – <i>fries, wedges</i>           | 100 gm                                      | 50 gm                                 |
|           | <i>Mashed potato</i>                         | 100 gm                                      | 50 gm                                 |
| <b>4.</b> | <b>Buah-buahan</b>                           |                                             |                                       |
|           | Pisang                                       | 60 – 150 gm                                 | 60 – 150 gm                           |
|           | Limau mandarin                               | 120 – 165 gm                                | 120 – 165 gm                          |
|           | Oren                                         | 120 – 145 gm                                | 120 – 145 gm                          |
|           | Betik                                        | 150 – 210 gm                                | 150 – 210 gm                          |
|           | Tembikai                                     | 150 – 160 gm                                | 150 – 160 gm                          |
|           | Tembikai susu                                | 150 – 160 gm                                | 150 – 160 gm                          |
|           | Belimbing                                    | 150 – 260 gm                                | 150 – 260 gm                          |
|           | Nenas                                        | 160 gm                                      | 160 gm                                |
|           | Epal                                         | 115 – 120 gm                                | 115 – 120 gm                          |
|           | Dragon fruit                                 | 140 – 150 gm                                | 140 – 150 gm                          |
|           | Lai                                          | 120 – 200 gm                                | 120 – 200 gm                          |
|           | Jambu batu                                   | 100 – 150 gm                                | 100 – 150 gm                          |
|           | Pir                                          | 90 – 120 gm                                 | 90 – 120 gm                           |
|           | Kiwi                                         | 95 – 100 gm                                 | 95 – 100 gm                           |
|           | Strawberry                                   | 100 – 105 gm                                | 100 – 105 gm                          |
|           | Anggur                                       | 90 – 100 gm                                 | 90 – 100 gm                           |
| <b>5.</b> | <b>Lemak / Spread</b>                        |                                             |                                       |
|           | Majerin / mentega                            | 10 gm / sachet                              | 10 gm / sachet                        |
|           | Jem                                          | 10 gm / sachet                              | 10 gm / sachet                        |
|           | Kaya                                         | 10 gm                                       | 10 gm                                 |
|           | Mentega kacang                               | 10 gm                                       | 10 gm                                 |
| <b>6.</b> | <b>Minuman</b>                               |                                             |                                       |
|           | Pati / Jus buah-buahan segar (bukan kordial) | 125 ml                                      | 125 ml                                |
|           | Minuman dalam kotak/botol/paket              | 250 ml                                      | 250 ml                                |

# SULIT

| Bil. | Jenis Makanan                                  | Diet Dewasa dan Kanak-kanak<br>7 - 12 Tahun | Diet Kanak-Kanak<br>4 Tahun - 6 Tahun |
|------|------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|
|      |                                                | Saiz Hidangan Untuk Seorang                 |                                       |
|      |                                                | Masak                                       | Masak                                 |
|      | Susu penuh krim / rendah lemak / skim (cecair) | 250 ml                                      | 125 ml                                |
|      | Serbuk susu penuh krim / rendah lemak / skim   | 20 gm                                       | 20 gm                                 |
|      | Krimer                                         | 20 gm / sachet                              | -                                     |
|      | Kopi segera                                    | 2 gm / sachet                               | -                                     |
|      | Teh uncang (cawan)                             | 2 gm / sachet                               | -                                     |
|      | Serbuk teh                                     | 5 gm                                        | -                                     |
|      | Serbuk coklat / bermalt                        | 20 gm/ sachet                               | 10 gm / sachet                        |
|      | Gula pasir                                     | 5 gm / sachet                               | 5 gm / sachet                         |
|      | Pemanis tiruan                                 | 1 gm/ sachet                                | -                                     |
|      | Teh / Kopi segera 3 dalam 1                    | 20 gm/ sachet                               | -                                     |
|      | Minuman bercoklat / malt campuran (3 dalam 1)  | 30 gm/ sachet                               | 30 gm/ sachet                         |
| 7.   | <b>Snek</b>                                    |                                             |                                       |
|      | Kek / pastri                                   | 60 gm                                       | 60 gm                                 |
|      | Roti                                           | 60 gm                                       | 60 gm                                 |
|      | Roti bun                                       | 60 gm                                       | 60 gm                                 |
|      | Sandwic                                        | 90 gm                                       | 90 gm                                 |
|      | Biskut                                         | 30 gm                                       | 30 gm                                 |
|      | Kuih muih kukus                                | 70-100 gm                                   | 70-100 gm                             |
|      | Kuih muih goreng                               | 70-100 gm                                   | 70-100 gm                             |
| 8.   | <b>Lain-Lain Bahan</b>                         |                                             |                                       |
|      | <i>Salad dressing</i>                          |                                             |                                       |
|      | - Thousand Island, Tartar sauce.               | 20 gm                                       | 20 gm                                 |
|      | - Vinigrette                                   | 30 ml                                       | 30 ml                                 |
|      | - Lain-lain                                    |                                             |                                       |

## SULIT

| Bil. | Jenis Makanan                      | Diet Dewasa dan Kanak-kanak<br>7 - 12 Tahun | Diet Kanak-Kanak<br>4 Tahun - 6 Tahun |
|------|------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|
|      |                                    | Saiz Hidangan Untuk Seorang                 |                                       |
|      |                                    | Masak                                       | Masak                                 |
|      | <i>Sauces</i>                      |                                             |                                       |
|      | - <i>Black pepper sauce</i>        | 30 ml                                       | -                                     |
|      | - <i>Brown mushroom sauce</i>      | 30 ml                                       | 30 ml                                 |
|      | - Sos tomato / sos cili            | 30 ml                                       | 30 ml                                 |
|      | - <i>Bolognaise</i>                | 200 ml                                      | 200 ml                                |
|      | - <i>Peanut Sauce</i>              | 60 ml                                       | 60 ml                                 |
|      | - Sambal tumis<br>- Sambal belacan | 30 gm<br>20 gm                              | -<br>-                                |
|      | <i>Cream Soup</i>                  | 200 gm / ml                                 | 200 gm / ml                           |
|      | <i>Condiment nasi lemak :</i>      |                                             |                                       |
|      | Kacang tanah                       | 10 gm                                       | 5 gm                                  |
|      | Ikan bilis                         | 10 gm                                       | 5 gm                                  |
|      | Timun                              | 30 gm                                       | 15 gm                                 |
|      | Telur rebus                        | 30 gm (1/2 biji)                            | 30 gm (1/2 biji)                      |

\* NOTA (Kanji campuran / *Mixed porridge* ) :

Berat mentah = 107 gm beras + 80 gm protein + 20 gm sayur = 207 gm

Berat masak = 215 gm kanji + 60 gm protein + 25 gm sayur = 300 gm

## SULIT

Lampiran 6 (1)

### KOS MAKANAN MENGIKUT KELAS PELANGGAN, JENIS DIET DAN MODIFIKASI KONSISTENSI BAGI TEMPOH TIGA (3) TAHUN

#### 1. TAWARAN HARGA MENGIKUT JENIS KELAS/DIET UNTUK SETIAP SATU HIDANGAN

| Jenis Kelas/ Diet                  | Kos Yang Ditawarkan (RM) |            |                 |              |             |             | Kos Keseluruhan Yang Ditawarkan Sehari(RM) |
|------------------------------------|--------------------------|------------|-----------------|--------------|-------------|-------------|--------------------------------------------|
|                                    | Sarapan                  | Minum Pagi | Makan Tengahari | Minum Petang | Makan Malam | Minum Malam |                                            |
| Kelas 1 & VIP                      |                          |            |                 |              |             |             |                                            |
| Kelas 2                            |                          |            |                 |              |             |             |                                            |
| Kelas 3 & MAC                      |                          |            |                 |              |             |             |                                            |
| Kanak-Kanak :<br>4 Tahun – 6 Tahun |                          |            |                 |              |             |             |                                            |
| Kanak-Kanak :<br>7 Tahun -12 Tahun |                          |            |                 |              |             |             |                                            |
| Unit Rawatan Harian                |                          |            |                 |              |             |             |                                            |
| Doktor & Paramedik                 |                          |            |                 |              |             |             |                                            |
| Kanji Campuran                     |                          |            |                 |              |             |             |                                            |
| Diet Blenderised                   |                          |            |                 |              |             |             |                                            |
| Diet Minuman Berkhasiat            |                          |            |                 |              |             |             |                                            |
| Diet Cecair Jernih                 |                          |            |                 |              |             |             |                                            |
| Hidangan Ringan Diet Diabetik      |                          |            |                 |              |             |             |                                            |
| Kos                                |                          |            |                 |              |             |             |                                            |

## 2. ANGGARAN TAWARAN HARGA MENGIKUT JENIS KELAS/ DIET UNTUK BILANGAN HIDANGAN (SEPANJANG TEMPOH KONTRAK)

## Kos Keseluruhan Tahun Pertama

| Bil                       | Jenis Kelas/ Diet               | KOS HIDANGAN ( RM/HARI ) X BILANGAN PELANGGAN X 365/HARI |                    |          | Jumlah (RM) |
|---------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------|----------|-------------|
|                           |                                 | KOS HIDANGAN ( RM/HARI )                                 | BILANGAN PELANGGAN | 365/HARI |             |
| 1                         | Kelas 1 & VIP                   |                                                          | 23                 | 365      |             |
| 2                         | Kelas 2                         |                                                          | 23                 | 365      |             |
| 3                         | Kelas 3 & MAC Kelas 3           |                                                          | 44                 | 365      |             |
| 4                         | Kanak-Kanak : 4 Tahun – 6 Tahun |                                                          | 1                  | 365      |             |
| 5                         | Kanak-Kanak : 7 Tahun -12 Tahun |                                                          | 1                  | 365      |             |
| 6                         | Unit Rawatan Harian             |                                                          | 4                  | 365      |             |
| 7                         | Doktor/ Paramedik               |                                                          | 5                  | 365      |             |
| 8                         | Kanji Campuran                  |                                                          | 3                  | 365      |             |
| 9                         | Diet Blenderised                |                                                          | 4                  | 365      |             |
| 10                        | Diet Minuman Berkhasiat         |                                                          | 4                  | 365      |             |
| 11                        | Diet Cecair Jernih              |                                                          | 4                  | 365      |             |
| 12                        | Hidangan Ringan Diet Diabetik   |                                                          | 4                  | 365      |             |
| TAWARAN HARGA KESELURUHAN |                                 |                                                          |                    |          |             |

**SULIT****Kos Keseluruhan Tahun Kedua**

| Bil                              | Jenis Kelas/ Diet               | KOS HIDANGAN ( RM/HARI ) X BILANGAN PELANGGAN X 365/HARI |                       |          | Jumlah (RM) |
|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------|----------|-------------|
|                                  |                                 | KOS HIDANGAN<br>( RM/HARI )                              | BILANGAN<br>PELANGGAN | 365/HARI |             |
| 1                                | Kelas 1 & VIP                   |                                                          | 27                    | 365      |             |
| 2                                | Kelas 2                         |                                                          | 26                    | 365      |             |
| 3                                | Kelas 3 & MAC Kelas 3           |                                                          | 51                    | 365      |             |
| 4                                | Kanak-Kanak : 4 Tahun – 6 Tahun |                                                          | 2                     | 365      |             |
| 5                                | Kanak-Kanak : 7 Tahun -12 Tahun |                                                          | 2                     | 365      |             |
| 6                                | Unit Rawatan Harian             |                                                          | 4                     | 365      |             |
| 7                                | Doktor/ Paramedik               |                                                          | 6                     | 365      |             |
| 8                                | Kanji Campuran                  |                                                          | 3                     | 365      |             |
| 9                                | Diet Blenderised                |                                                          | 5                     | 365      |             |
| 10                               | Diet Minuman Berkhasiat         |                                                          | 5                     | 365      |             |
| 11                               | Diet Cecair Jernih              |                                                          | 5                     | 365      |             |
| 12                               | Hidangan Ringan Diet Diabetik   |                                                          | 5                     | 365      |             |
| <b>TAWARAN HARGA KESELURUHAN</b> |                                 |                                                          |                       |          |             |

## SULIT

### Kos Keseluruhan Tahun Ketiga

| Bil                       | Jenis Kelas/ Diet               | KOS HIDANGAN ( RM/HARI ) X BILANGAN PELANGGAN X 365/HARI |                       |          | Jumlah (RM) |
|---------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------|----------|-------------|
|                           |                                 | KOS HIDANGAN<br>( RM/HARI )                              | BILANGAN<br>PELANGGAN | 365/HARI |             |
| 1                         | Kelas 1 & VIP                   |                                                          | 32                    | 365      |             |
| 2                         | Kelas 2                         |                                                          | 32                    | 365      |             |
| 3                         | Kelas 3 & MAC Kelas 3           |                                                          | 61                    | 365      |             |
| 4                         | Kanak-Kanak : 4 Tahun – 6 Tahun |                                                          | 2                     | 365      |             |
| 5                         | Kanak-Kanak : 7 Tahun -12 Tahun |                                                          | 2                     | 365      |             |
| 6                         | Unit Rawatan Harian             |                                                          | 5                     | 365      |             |
| 7                         | Doktor/ Paramedik               |                                                          | 7                     | 365      |             |
| 8                         | Kanji Campuran                  |                                                          | 4                     | 365      |             |
| 9                         | Diet Blenderised                |                                                          | 5                     | 365      |             |
| 10                        | Diet Minuman Berkhasiat         |                                                          | 5                     | 365      |             |
| 11                        | Diet Cecair Jernih              |                                                          | 5                     | 365      |             |
| 12                        | Hidangan Ringan Diet Diabetik   |                                                          | 5                     | 365      |             |
| TAWARAN HARGA KESELURUHAN |                                 |                                                          |                       |          |             |

**SULIT****Kos Keseluruhan Tiga (3) Tahun Operasi**

| <b>Tahun Operasi</b>                                                       | <b>Kos ( RM )</b> |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Tahun Pertama                                                              |                   |
| Tahun Kedua                                                                |                   |
| Tahun Ketiga                                                               |                   |
| Jumlah Keseluruhan (RM )                                                   |                   |
| Cukai Perkhidmatan (6% dari jumlah keseluruhan (RM)                        |                   |
| Kos Transaksi eP ( 0.4% dari jumlah keseluruhan termasuk cukai 6% ) (RM)   |                   |
| Jumlah Besar ( Termasuk 6% cukai perkhidmatan & 0.4% kos transaksi eP (RM) |                   |

- Nota :
1. (\*) Bilangan pelanggan diambil dari data hidangan makanan tahun lepas secara purata.
  2. Bagi hospital yang telah beroperasi sepenuhnya, hanya perlu membuat untuk satu tahun sahaja.
  3. Kadar kos harga perkhidmatan makanan adalah termasuk 6% kadar cukai perkhidmatan yang ditawarkan dan tertakluk kepada perubahan

## PERANCANGAN KANDUNGAN KALORI DAN NUTRIEN DALAM DIET SERTA AGIHAN MIKRONUTRIEN

|                    | Exc | E (kcal)    | CHO (g)    | Prot (g)  | Fat (g)   | BF | MT | LN | AT | DN | SP |
|--------------------|-----|-------------|------------|-----------|-----------|----|----|----|----|----|----|
| Bijiran            | 10  | 750         | 150        | 20        | 5         | 2  | 0  | 3  | 2  | 3  | 0  |
| Sayur-sayuran      | 4   | 0           | 0          | 0         | 0         | 0  | 0  | 2  | 0  | 2  | 0  |
| Buah-buahan        | 2   | 120         | 30         | 0         | 0         | 0  | 0  | 1  | 0  | 1  | 0  |
| Ayam/telur         | 4   | 260         | 0          | 28        | 16        | 1  | 0  | 3  | 0  | 0  | 0  |
| Ikan               | 3   | 105         | 0          | 21        | 3         | 0  | 0  | 0  | 0  | 3  | 0  |
| Susu penuh krim    | 2   | 300         | 20         | 16        | 18        | 1  | 0  | 0  | 1  | 0  | 0  |
| Lemak              | 4   | 180         | 0          | 0         | 20        | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  | 0  |
| Gula               | 2   | 80          | 20         | 0         | 0         | 1  | 0  | 0  | 1  | 0  | 0  |
| Jumlah             |     | <b>1795</b> | <b>220</b> | <b>85</b> | <b>62</b> |    |    |    |    |    |    |
| <b>Peratus (%)</b> |     | <b>100</b>  | <b>50</b>  | <b>19</b> | <b>31</b> |    |    |    |    |    |    |

## PANDUAN KLASIFIKASI KUMPULAN BAHAN MAKANAN MENTAH

| a) MAKANAN LAUT      |                                     |                              |                         |                                                      |
|----------------------|-------------------------------------|------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------|
| Bil                  | Kumpulan 1                          | Kumpulan 2                   | Kumpulan 3              | Kumpulan 4                                           |
| 1.                   | Ikan Bawal Hitam                    | Ikan Cencaru                 | Udang Besar             | Ikan Bilis Kering Kecil (Tanpa Kepala dan Isi Perut) |
| 2.                   | Ikan Bawal Putih                    | Ikan Gelama                  | Udang Sederhana         | Udang Kering                                         |
| 3.                   | Ikan Jenahar                        | Ikan Kerisi                  | Sotong Sederhana        |                                                      |
| 4.                   | Ikan Senangin                       | Ikan Kembong                 | Bebola Ikan             |                                                      |
| 5.                   | Ikan Kurau                          | Ikan Mabong                  | Jejari Ikan             |                                                      |
| 6.                   | Ikan Tenggiri Batang                | Ikan Merah                   |                         |                                                      |
| 7.                   | Ikan Siakap Putih                   | Ikan Nyior-Nyior             |                         |                                                      |
| 8.                   | Ikan Siakap Merah / Kaci            | Ikan Selar Besar             |                         |                                                      |
| 9.                   | Ikan Kerapu                         | Ikan Kacang                  |                         |                                                      |
| 10.                  | Ikan Haruan                         | Ikan Sardin ( tiada tulang ) |                         |                                                      |
| 11.                  | Ikan Tauhu / Ayam                   |                              |                         |                                                      |
| 12.                  | Ikan Dori                           |                              |                         |                                                      |
| 13.                  | Ikan Salmon                         |                              |                         |                                                      |
| 14.                  | Ikan Tuna                           |                              |                         |                                                      |
| b) MAKANAN BERDAGING |                                     |                              |                         |                                                      |
| Bil                  | Kumpulan 5                          | Kumpulan 6                   |                         |                                                      |
| 1.                   | Ayam Bersih (Tanpa Kepala dan Kaki) | Daging Lembu                 |                         |                                                      |
|                      |                                     | Daging Kambing               |                         |                                                      |
| c) SAYUR-SAYURAN     |                                     |                              |                         |                                                      |
| Bil                  | Kumpulan 1                          | Kumpulan 2                   | Kumpulan 3              | Kumpulan 4                                           |
| 1.                   | Bayam                               | Kacang Bendi                 | <i>Broccoli</i>         | Bunga Kantan                                         |
| 2.                   | Bunga Kobis                         | Kacang Buncis                | <i>Capsicum – Hijau</i> | <i>Celery</i>                                        |
| 3.                   | Kobis Bulat                         | Kacang Panjang               | <i>Capsicum – Merah</i> | <i>Lettuce</i>                                       |
| 4.                   | Kobis Panjang                       | Petola                       | Lobak Merah             | Daun Selom                                           |
| 5.                   | Kobis Merah                         | Labu Air                     | Cendawan Segar          | Pucuk Meranti                                        |

| c) SAYUR-SAYURAN |                           |                                    |              |                  |
|------------------|---------------------------|------------------------------------|--------------|------------------|
| Bil              | Kumpulan 1                | Kumpulan 2                         | Kumpulan 3   | Kumpulan 4       |
| 6.               | Kailan                    | Labu Merah                         | Cili Hijau   | Pucuk Paku       |
| 7.               | <i>Baby Kailan</i>        | Akar Teratai ( <i>Lotus Root</i> ) | Cili Merah   | Kacang Botol     |
| 8.               | Kangkung                  | <i>Snow Peas</i>                   | Keladi       | Pegaga           |
| 9.               | Sawi Hijau                | Terung Bulat                       | Keledek      | Ulam Raja        |
| 10.              | Sawi Putih                | Terung Panjang                     | Kentang      | Daun Sup         |
| 11.              | Sawi <i>Siew Pak Choy</i> | Timun                              | Lobak Putih  | Daun Bawang      |
| 12.              |                           | Timun Bulu ( <i>Marrow</i> )       | Putik Jagung | Daun Kari        |
| 13.              |                           |                                    | Sengkuang    | Daun Kesum       |
| 14.              |                           |                                    | Tomato       | Daun Kucai       |
| 15.              |                           |                                    | Asparagus    | Daun Kunyit      |
| 16.              |                           |                                    |              | Daun Limau Purut |
| 17.              |                           |                                    |              | Serai            |
| 18.              |                           |                                    |              | Lengkuas         |
| 19.              |                           |                                    |              | Limau Kasturi    |
| 20.              |                           |                                    |              | Limau Nipis      |
| 21.              |                           |                                    |              | <i>Parsely</i>   |
| 22.              |                           |                                    |              | Daun Cekur       |
| 23.              |                           |                                    |              | Daun Lamuni      |
| d) BUAH-BUAHAN   |                           |                                    |              |                  |
| Bil              | Kumpulan 1                | Kumpulan 2                         |              |                  |
| 1.               | Anggur                    | Belimbing Madu                     |              |                  |
| 2.               | Epal Merah                | Betik                              |              |                  |
| 3.               | Epal Hijau                | Jambu Batu (Tanpa Biji)            |              |                  |
| 4.               | Limau Import              | Jambu Madu                         |              |                  |
| 5.               | Ciku                      | Limau Tempatan                     |              |                  |
| 6.               | Kiwi                      | Nenas Madu                         |              |                  |

| d) BUAH-BUAHAN |              |                                |  |  |
|----------------|--------------|--------------------------------|--|--|
| Bil            | Kumpulan 1   | Kumpulan 2                     |  |  |
| 7.             | Lai          | Nenas Sarawak                  |  |  |
| 8.             | Pir          | Pisang Raja                    |  |  |
| 9.             | Mangga Manis | Pisang Abu                     |  |  |
| 10.            |              | Pisang Berangan                |  |  |
| 11.            |              | Pisang Emas                    |  |  |
| 12.            |              | Pisang Montel                  |  |  |
| 13.            |              | Pisang Nangka                  |  |  |
| 14.            |              | Pisang Rastali                 |  |  |
| 15.            |              | Pisang Nipah                   |  |  |
| 16.            |              | Pisang Tanduk                  |  |  |
| 17.            |              | Tembikai Kuning (/ Tanpa Biji) |  |  |
| 18.            |              | Tembikai Merah (/ Tanpa Biji)  |  |  |
| 19.            |              | Tembikai Susu                  |  |  |
| 20.            |              | <i>Rock Melon</i>              |  |  |

## Lampiran 9

## PANDUAN KEKERAPAN HIDANGAN MENGIKUT ITEM MAKANAN

| Jenis Makanan                            | Kekerapan Hidangan  |
|------------------------------------------|---------------------|
| Ayam (bertulang)                         | 4 – 5 kali seminggu |
| Ikan (bertulang)                         | 5 – 7 kali seminggu |
| Udang/ sotong                            | 1 – 2 kali seminggu |
| Daging lembu/ kambing                    | 1 kali seminggu     |
| Tauhu                                    | 1 – 2 kali seminggu |
| Bahan protein dalam sup atau sayur       | 1 – 2 kali sehari   |
| Sayur daun                               | 1 – 2 kali sehari   |
| Sayur buah                               | 1 – 2 kali sehari   |
| Nasi putih                               | 1 – 2 kali sehari   |
| Kanji                                    | Mengikut pesanan    |
| Roti                                     | 2 – 4 kali seminggu |
| Mee/ meehoon / kuey teow / pasta         | 1 – 3 kali seminggu |
| Bijirin sarapan pagi                     | 1 – 3 kali seminggu |
| Buah-buahan                              | 2 – 3 kali sehari   |
| Marjerin / mentega                       | 3 kali sehari       |
| Jem / kaya / mentega kacang              | 2 – 3 kali sehari   |
| Kopi segera / teh / serbuk coklat / malt | 2 – 3 kali sehari   |
| Gula pasir                               | 2 – 3 kali sehari   |
| Susu cair                                | 2 – 3 kali sehari   |
| Pemanis tiruan                           | Mengikut keperluan  |
| Kek / roti bun                           | 2 – 3 kali seminggu |
| Kuih-muih kukus / goreng                 | 2 – 3 kali seminggu |

Kekerapan hidangan ikan dari Kumpulan 1 mengikut kelas pelanggan:

| Kelas Pelanggan | Kekerapan / minggu |
|-----------------|--------------------|
| Kelas 1         | 6 kali             |
| Kelas 2         | 4 kali             |
| Kelas 3         | 3 kali             |

Nota : Ikan Kumpulan 1 wajib dihidang kepada pesakit geriatrik, kanak-kanak, pesakit di wad oftalmologi dan pesakit yang mengambil diet lembut.

## Lampiran 10

## CONTOH FORMAT RESEPI PIAWAI

Nama Resepi : KARI IKAN MAMAK  
 Berat :  
 Cara Masakan : KUKUS DAN TUMIS  
 Saiz Hidangan : 200 orang

| Bahan-bahan      | Berat  | Sukatan      | Pra-penyediaan                         |
|------------------|--------|--------------|----------------------------------------|
| Ikan             |        | 200 ketul    | Bersihkan, basuh dengan air asam jawa  |
| Penumis & Halba  |        | 1 sudu makan |                                        |
| Bawang besar     | 3 kg   |              | } Kisar halus                          |
| Bawang putih     | ½ kg   |              |                                        |
| Halia            | 300 gm |              |                                        |
| Rempah kari ikan | 1 kg   |              | Bancuh dengan sedikit air, jadikan pes |
| Daun kari        | 150 gm |              |                                        |
| Asam jawa        | ½ kg   |              | Bancuh dengan sedikit air              |
| Kacang bendi     | 5 kg   |              | Basuh dan potong hujungnya             |
| Tomato           | 5 kg   |              | Potong 4 (wedges)                      |
| Garam            |        |              | Ikut menu                              |
| Minyak           | 200 gm |              |                                        |

## Cara Masak:

1. Panaskan minyak dan tumis penumis bersama daun kari.
2. Masukkan bawang besar, bawang putih dan halia yang dikisar. Tumis sehingga naik bau.
3. Masukkan rempah kari ikan dan goreng hingga garing.
4. Tambahkan air asam jawa dan garam. Gaul sehingga mesra dan tambah air mengikut keperluan.
5. Susun ikan dalam dulang kukus dan siram kuah tadi sehingga cukup untuk menutupi lapisan ikan.
6. Kukus ikan tersebut dan ketepikan.
7. Sementara ikan dikukus, tambah kacang bendi dan potongan di dalam kuah selebihnya dan gaul sehingga masak.
8. Siram kuah selebihnya bersama kacang bendi dan tomato ke atas kepingan ikan kukus di trayline.
9. Hias dengan cili hijau potong.

## Analisis Nutrien

| Kalori | Protein | Karbohidrat | Lemak | Vitamin C | Potasium | Kalsium | Fiber |
|--------|---------|-------------|-------|-----------|----------|---------|-------|
|        |         |             |       |           |          |         |       |

**Gambar Hidangan :**  
**Kari Ikan Mamak**



## **GARIS PANDUAN MAKANAN-MAKANAN DAN BARANGAN GUNAAN ISLAM**

### **PENDAHULUAN**

Perusahaan makanan dan barangan gunaannya harian pengguna kian meluas diusahakan dan berkembang dengan pantas daripada semasa ke semasa. Namun begitu, ramai pengguna serta pengusaha makanan dan barangan gunaannya pengguna kurang memahami tentang penggunaan penunjuk 'HALAL', 'DITANGGUNG HALAL', 'MAKANAN ORANG ISLAM' atau seumpama dengannya, sebagaimana yang diperuntukan di dalam Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan 'HALAL') 1975.

Penggunaan dan pengambilan makanan dan barangan halal adalah wajib bagi semua umat Islam yang mengakui bahawa Allah adalah Tuhannya dan Nabi Muhammad s.a.w adalah pesuruhNya. Kekurangan pengetahuan, kesedaran dan kefahaman oleh umat Islam tentang halal dan haram akan menyebabkan isu halal dan haram dianggap remeh dan diambil sambil lewa. Manusia pada amnya juga disuruh oleh Allah menggunakan dan memakan serta meminum hanya bahan yang 'Halal' kerana ia adalah untuk kebaikan manusia sendiri. Contohnya, beberapa jenis makanan dan minuman seperti buah-buahan dan bijirin dihalalkan bagi menjaga kesihatan manusia.

Oleh itu penyediaan garis panduan ini bertujuan memberi kefahaman dan penjelasan kepada pengusaha dan orang awam, samada Islam atau bukan Islam mengenai aspek halal dan haram mengikut hukum syarak. Ia meliputi makanan, minuman, penyembelihan dan alat-alat serta semua barangan kegunaan harian.

Garis panduan ini mengandungi perkara-perkara berikut :

1. Takrif-takrif penting berkenaan 'Halal' dan 'Haram' dalam peruntukan Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan 'HALAL') 1975.
2. Sumber makanan dan minuman.
3. Penyembelihan.
4. Alkohol.
5. Hidangan dan penyimpanan.

6. Pemprosesan makanan dan masakan.
7. Kebersihan.
8. Bahan gunaan.
9. Penggunaan tanda 'Halal'.
10. Kesimpulan

**1. TAKRIF-TAKRIF PENTING DALAM PERUNTUKAN PERIHAL DAGANGAN  
( PENGGUNAAN PERBAHASAN 'HALAL' ) 1975.**

### **HUKUM SYARAK**

Hukum syarak ertinya undang-undang Islam dalam Mazhad Syari'e atau undang-undang dalam mana-mana satu Mazhab Maliki, Hambali atau Hanafi yang telah dipersetujui oleh Seri Paduka Baginda Yang di-Pertuan Agong serta dikuatkuasakan di Wilayah Persekutuan, Melaka, Pulau Pinang, Sabah, dan Sarawak atau oleh mana-mana Raja atau Sultan atau dikuatkuasakan dalam sesebuah negeri.

Sumber bagi undang-undang Islam ialah al-Quran, Hadith, Ijma' dan Qiyas. Mana-mana sahaja bahan makanan yang ada disebut menurut salah satu sumber di atas samada ia disebut 'Halal' atau 'Haram', maka ia menjadi hukum syarak atau undang-undang Islam.

Oleh kerana sumber hukum Islam yang utama adalah Al-Quran, semua hukum Islam adalah hukum Allah dan tiada siapa yang berhak ke atasnya melainkan Allah. Ia bukanlah rekaan atau beban yang diamanahkan kepada manusia tetapi sebagai peraturan yang lengkap bagi manusia untuk mendapat kehidupan yang selesa dan harmoni di dunia yang sementara ini serta membezakan manusia yang memegang pada prinsip yang betul dengan yang menyimpang daripada landasan yang benar.

### **TAKRIF HALAL**

Tanda pada makanan seperti 'Makanan orang Islam' atau 'ditanggung halal' atau 'halal' atau sebagainya bolehlah diertikan berikut :-

- Bukanlah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari binatang yang orang Islam dilarang oleh hukum syarak memakannya atau yang tidak disembelih mengikut hukum syarak.

- Tidak mengandungi apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak.
- Tidak disedia, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari benda-benda najis mengikut hukum syarak; dan
- Tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak-kehendak perenggan-perenggan di atas atau apa-apa benda yang dihukum sebagai najis mengikut hukum syarak.

## **NAJIS MENGIKUT HUKUM SYARAK**

Najis adalah sesuatu yang kotor dan keji yang tidak wajar diguna atau wujud pada manusia atau pakaian atau makanan atau minuman atau apa-apa barangan gunaan manusia yang lain.

Najis mengikut Hukum Syarak ialah :

1. Benda itu sendiri najis dan tidak boleh disucikan. Contohnya : anjing dan babi serta terbitannya.
2. Benda suci yang terkena najis dan tidak boleh disucikan. Contohnya : daging ayam yang disimpan dengan daging babi.
3. Benda suci yang terkena najis dan ia boleh disucikan. Contohnya : daging ayam yang terkena darah semasa penyembelihan.

## **2. SUMBER BAHAN MAKANAN DAN MINUMAN HALAL**

Sumber utama makanan dan minuman manusia adalah dari haiwan dan tumbuh-tumbuhan yang dicipta Allah di muka bumi ini agar ia dapat dimanfaatkan sebaiknya untuk mencapai kehidupan yang sempurna. Namun begitu haiwan dan tumbuh-tumbuhan ini adalah pelbagai dan ada diantaranya yang dihalaikan dan ada pula yang diharamkan olehNya untuk menjaga kebajikan manusia sendiri. Sesungguhnya semua penghalalan dan pengharaman makanan dan bahan ini mempunyai hikmah besar yang tersembunyi di sebaliknya.

## **HAIWAN**

Haiwan boleh dibahagikan kepada dua kumpulan iaitu :

- Haiwan darat.
- Haiwan air.

**HAIWAN DARAT**

Semua haiwan darat halal dimakan kecuali :

1. Haiwan yang tidak disembelih mengikut hukum Syarak.
2. Babi.
3. Anjing.
4. Haiwan yang bertaring yang digunakan untuk mencakar dan membunuh iaitu haiwan-haiwan buas seperti harimau, beruang, gajah dan seumpamanya.
5. Burung yang mempunyai kuku pencakar atau makan menyambar seperti burung helang dan seumpamanya.
6. Haiwan-haiwan yang diperintah oleh Islam membunuhnya iaitu seperti tikus, kala, burung helang, lipan dan seumpamanya.
7. Haiwan yang dilarang oleh Islam membunuhnya iaitu semut, lebah dan burung belatuk.
8. Haiwan yang dipanjang jijik (keji) oleh umum seperti kutu, lalat, ulat dan seumpamanya.
9. Haiwan yang hidup di darat dan di air (dua alam) seperti katak, buaya dan seumpamanya.

**HAIWAN AIR**

Haiwan air adalah haiwan yang boleh hidup secara hakikinya di air sahaja. Ianya adalah halal dan boleh dimakan kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan manusia.

**TUMBUH-TUMBUHAN**

Semua jenis tumbuh-tumbuhan dan hasilnya adalah halal dimakan kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan manusia.

**MINUMAN**

Semua air adalah halal diminum kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesihatan manusia dan bercampur dengan benda-benda yang najis.

### 3. PENYEMBELIHAN

Penyembelihan adalah salah satu keunikan dan keistimewaan Islam. Semua haiwan yang halal dimakan kecuali ikan wajib disembelih menurut hukum sayarak. Cara penyembelihan menurut Islam adalah berbeza daripada cara-cara yang diamalkan oleh masyarakat agama lain. Penyembelihan di dalam Islam bertujuan menghormati haiwan yang dikorbankan dan mensyukuri nikmat yang telah diberikannya. Sesuatu penyembelihan hendaklah mengikut peraturan berikut :-

- Penyembelihan hendaklah dilakukan oleh orang Islam yang sempurna akal dan mengetahui rukun-rukun dan syarat-syarat sembelihan.
- Haiwan yang hendak disembelih mestilah haiwan yang halal dimakan.
- Hendaklah haiwan itu masih hidup dalam keadaan biasa (hayat mustaqirrah).
- Hendaklah memutuskan halqum (saluran pernafasan) dan marih (saluran makanan, minuman dan pendarahan); dan
- Alat penyembelihan hendaklah tajam dan tidak terdiri dari tulang, kuku atau gigi.

### 4. ALKOHOL

Alkohol boleh dihasilkan daripada pelbagai proses sama ada proses penapaian, proses kimia dan sebagainya. Ia digunakan sebagai bahan tambah di dalam banyak produk seperti ubat-ubatan, makanan, minuman ringan dan bahan-bahan kosmetik. Ia bertindak sebagai agen penstabil di dalam minuman ringan dan sifat pelarut organik yang baik yang dimilikinya membolehkan alkohol digunakan di dalam pelbagai produk berasaskan lemak dan minyak.

Muzakarah Jawantankuasa Fatwa pada 11-12 April 1984 telah mengambil beberapa persetujuan berkenaan alkohol. Diantaranya adalah ialah:

- 1) Setiap minuman arak mengandungi alkohol tetapi tidak semua alkohol itu dari arak. Alkohol dari proses pembuatan arak hukumnya haram dan najis, tetapi alkohol yang dibuat bukan melalui proses pembuatan arak hukumnya tidak najis tetapi haram diminum kerana alkohol mempunyai racun.
- 2) Minuman ringan yang dibuat sama caranya dengan membuat arak sama ada mengandungi sedikit alkohol atau alkoholnya disulingkan adalah haram diminum.

- 3) Minuman ringan yang dibuat bukan untuk dijadikan arak atau bukan yang memabukkan dan tidak sama caranya dengan proses arak adalah halal.
- 4) Kordial yang mengandungi bahan perisa yang dimasukkan alkohol untuk tujuan penstabilan adalah harus ( boleh ) digunakan untuk tujuan minuman sekiranya:
  - a) Alkohol itu bukan dihasilkan dari proses pembuatan arak.
  - b) Bahawa kuantiti alkohol dalam perisa itu adalah sedikit iaitu tidak memabukkan.
- 5) Tapai halal dimakan.
- 6) Alkohol yang terhasil daripada proses pembuatan makanan (produk sampingan) adalah tidak najis dan boleh dimakan.
- 7) Ubat-ubatan dan pewangi yang ada mengandungi alkohol adalah harus dan dimaafkan.
- 8) Alkohol amat berguna sebagai:
  - a) Bahan aktif dalam minuman, makanan dan ubat-ubatan
  - b) Bahan pelarut seperti untuk bahan kosmetik dan minyak wangi.

## **5. HIDANGAN DAN PENYIMPANAN**

Semua bahan halal yang disimpan, dipamer atau dihidang hendaklah diasingkan dalam setiap keadaan di antara yang halal dengan tidak halal untuk menghindarkan pencampuran atau terkena najis di antara bahan halal dan tidak halal. Apa-apa bahan atau makanan yang telah terkena najis atau bahan tidak halal dikira sebagai najis juga dan hukum bagi memakan atau menggunakannya adalah haram.

## **6. PEMROSESAN MAKANAN DAN MASAKAN**

Semua makanan yang telah diproses adalah halal sekiranya bahan-bahan ramuannya adalah halal dan pemprosesan adalah bersih dari najis seperti yang dinyatakan dibawah :-

- Tidaklah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda dari haiwan yang bagi orang Islam dilarang oleh hukum syarak memakannya dan tidak disembelih mengikut hukum syarak.
- Tidaklah mengandungi apa-apa benda yang dianggapkan sebagai najis mengikut hukum syarak sama ada sedikit atau banyak, seperti minyak babi, lemak dari bangkai, jenis-jenis arak dan lain-lain.

- Tidaklah disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak perenggan-perenggan di atas atau apa-apa benda yang dianggapkan sebagai najis mengiku hukum syarak.

## 7. KEBERSIHAN

Kebersihan amatlah dititikberatkan oleh Islam dan ia meliputi aspek-aspek kebersihan diri, pakaian, peralatan dan kawasan pemprosesan atau membuat makanan.

Tujuannya ialah untuk menjamin bahawa makanan yang dihasilkan adalah suci dan tidak membahayakan kesihatan manusia.

Kebersihan boleh diertikan sebagai bebas dari najis, kotoran, benda-benda haram dan tidak suci mengikut hukum syarak. Beberapa aspek yang ditekankan antaranya:

- Premis pembuatan, penyediaan dan penjualan makanan dan minuman perlulah bersih dan bebas dari gejala-gejala yang boleh membawa kepada kemudaratan seperti lalat, tikus, lipas, cicak dan sebagainya.
- Pekerja-pekerja di kilang memproses makanan mestilah sihat, berpakaian kemas dan bersih untuk mengelakkan daripada gejala kekotoran.
- Peralatan yang digunakan hendaklah dibasuh dan dicuci seberapa kerap yang boleh untuk menjamin kebersihan. Cara membasuh adalah dengan menjirus dengan air bersih serta sentiasa mengalir.
- Tandas dan bilik air mestilah dibersihkan dari semasa ke semasa kerana ianya adalah punca kekotoran.

## 8. BAHAN GUNAAN

Bagi maksud garis panduan ini, bahan gunaam boleh dibahagikan kepada kategori berikut :

### KOSMETIK

Bahan kosmetik yang diperbuat dari tumbuhan dan bahan kimia adalah boleh digunakan kecuali yang beracun dan membahayakan kesihatan. Bahan kosmetik yang dibuat dari sumber haiwan yang halal dan tidak najis juga boleh digunakan.

## PAKAIAN DAN ALATAN

Bahan pakaian dan alatan yang dibuat daripada tumbuhan, bulu, kecuali bulu babi dan anjing, tulang haiwan yang halal dimakan yang disembelih dan kulit haiwan yang diawet (*tanning*), kecuali kulit babi dan anjing boleh digunakan.

## 9. ASPEK KEBERSIHAN DALAM PENYEDIAAN DAN PENGENDALIAN PRODUK

Kebersihan amatlah dititikberatkan oleh Islam dan ianya meliputi aspek-aspek kebersihan diri, pakaian, peralatan dan premis pemprosesan ubat-ubatan dan bahan kosmetik. Tujuannya ialah untuk menjamin bahawa ubat-ubatan dan bahan kosmetik yang dihasilkan adalah tidak berbahaya.

Kebersihan boleh diertikan sebagai bebas daripada najis, kotoran dan kuman-kuman yang membawa penyakit. Antara beberapa aspek yang ditekankan adalah seperti berikut :-

### a) Premis pengilangan

- Premis untuk mengilang ubat-ubatan dan bahan kosmetik mestilah mempunyai rekabentuk dan binaan yang mempunyai ciri-ciri yang mudah dibersihkan dan diselenggarakan, dan tidak akan berlaku campur aduk di antara satu keluaran dengan keluaran yang lain. Ianya hendaklah mempunyai pemisahan yang jelas di antara kawasan pengeluaran (bersih kawasan dalam dan luarnya).
- Mempunyai kawasan mencuci dan membasuh (termasuk tandas) yang cukup untuk pekerja. Ianya perlulah dibina di kawasan yang sesuai di luar kawasan pengeluaran dan mempunyai sistem pengedaran udara yang berkesan.
- Bilik menukar pakaian perlu ada, dan dilengkapi dengan almari pekerja. Bilik menukar pakaian hendaklah bersambung terus dengan kawasan pengeluaran.
- Tidak dibenarkan menyediakan, makan dan minum atau menyimpan makanan dan minuman di dalam kawasan pengeluaran. Aktiviti-aktiviti ini hendaklah dihadkan di dalam kawasan tertentu seperti kantin atau bilik khas di luar kawasan pengeluaran. Kebersihan kawasan ini juga perlu dijaga setiap masa.
- Bahan buangan atau lebihan dalam pengeluaran hendaklah dipungut dan dibuang di tempat buangan di luar bangunan atau tempat-tempat lain yang telah ditentukan. Pembuangan dan pemusnahannya hendaklah mengikut cara yang betul.
- Kawasan pengeluaran hendaklah bebas daripada makhluk-makhluk perosak seperti tikus, serangga dan lain-lain yang boleh menjejaskan pengeluaran. Racun serangga,

racun tikus, agen fumigasi dan bahan pencuci sekiranya digunakan hendaklah dipastikan tidak mencemar peralatan pengeluaran, bahan mentah, keluaran siap dan separuh siap serta peralatan lain yang digunakan di dalam pengeluaran.

- Kebersihan kilang mesti sentiasa dipastikan terutamanya daripada pencemaran sisa lebihan keluaran. Selepas setiap pengeluaran, semua mesin, peralatan dan bilik yang digunakan hendaklah dicuci atau dibersihkan sebelum memulakan pengeluaran yang seterusnya.
- Perlu diadakan arahan dan jadual bertulis bagi tatacara pembersihan dan pencucian untuk kawasan pengeluaran, peralatan dan lain-lain.

b) Peralatan

- Semua peralatan yang digunakan hendaklah dicuci mengikut prosedur yang ditetapkan. Peralatan yang telah bersih hendaklah disimpan di tempat yang bersih.
- Sebelum menggunakan peralatan tersebut untuk pengilangan seterusnya, pastikan sekali lagi, ianya adalah bersih dan tiada lebihan keluaran yang sebelumnya.
- Pencucian alat-alat tersebut hendaklah dengan menggunakan air bersih.

c) Pekerja-pekerja

- Semua pekerja perlu diperiksa kesihatannya sebelum diambil bekerja dan setelah diambil bekerja.
- Semua pekerja hendaklah mengamalkan penjagaan kesihatan dan kebersihan diri yang baik, terutamanya bagi mereka yang bekerja sebagai operator pengeluaran.
- Pekerja yang kurang sihat atau mempunyai kecederaan atau luka terbuka yang boleh menjejaskan kualiti sesuatu keluaran tidak dibenarkan bekerja sehingga pulih.
- Sentuhan secara terus di antara tangan pekerja dengan bahan mentah, keluaran separuh siap atau keluaran pukal hendaklah dihindarkan.
- Pekerja perlu membasuh tangan dengan bersih setelah menukar pakaian dan kasut di bilik menukar pakaian sebelum memasuki kawasan pengeluaran. Peringatan bertulis perlu diletakkan di kawasan ini.
- Merokok, makan, minum atau menyimpan makanan, minuman, rokok, ubat dan lain-lain hendaklah dilakukan di kawasan yang dikhaskan dan tidak dibenarkan di kawasan pengeluaran, makmal, atau mana-mana tempat yang boleh menjejaskan kualiti keluaran.

- Semua orang yang hendak masuk ke dalam kawasan pengeluaran mestilah memakai pakaian khas untuk kilang mengikut prosedur penjagaan kesihatan dan kebersihan diri (termasuk pekerja tetap, pekerja sementara, kakitangan pengurusan, pelawat dan lain-lain).
- Pekerja-pekerja beragama Islam hendaklah diberi keutamaan untuk bekerja.

## **10. PENGGUNAAN TANDA HALAL**

Penggunaan penunjuk 'HALAL', 'DITANGGUNG HALAL' atau apa-apa perbahasan yang boleh membawa erti bahawa orang Islam boleh memakan atau minum dan menggunakannya akan menunjukkan keseluruhan hasil keluaran premis pembuatan, penyediaan dan penjualan adalah halal untuk orang Islam.

Penggunaan penunjuk yang menandakan sesuatu hasil pengeluaran adalah tertakluk di bawah Akta Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasan 'HALAL') 1975 dan Perintah Dagangan (Penandaan Makanan), 1975 (dilampirkan).

## **10. KESIMPULAN**

Adalah diharapkan agar garis panduan ini dapat memberikan kefahaman mengenai makanan, minuman dan bahan gunaan orang-orang Islam kepada semua pihak. Sehubungan dengan ini para pengusaha diingatkan supaya mematuhi kesemua kehendak peraturan halal seperti yang secara umumnya yang telah diterangkan di atas.

## Lampiran 11a

P.U.(A)237

**AKTA PERIHAL DAGANGAN, 1972**

- Akta 87 PADA menjalan kuasa-kuasa yang diberi oleh Seksyen 10 Akta Perihal Dagangan, 1972, Menteri dengan ini membuat perintah yang berikut:
- Nama 1. Perihal ini boleh dinamakan Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan "**Halal**"), 1975.
- Takrif 2. Dalam Perintah ini, melainkan jika kandungan ayatnya menghendaki makna yang lain "**Hukum Syarak**" ertinya undang-undang Islam dan Mazhab Shafi'e atau undang- undang dalam mana sesuatu Mazhab Maliki, Hambali atau Hanafi yang telah bersetuju oleh Yang di-Pertuan Agong dikuatkuasakan dalam Wilayah Persekutuan atau oleh Raja bagi mana-mana Negeri dikuatkuasa dalam Negeri itu.
- "Halal" ditakrifkan 3. Apabila digunakan berhubung dengan makanan dalam apa- apa juga bentuk dalam perjalanan perdagangan atau perniagaan sebagai sesuatu perihal perdagangan atau sebahagian daripada suatu perihal dagangan yang dipakai bagi makanan itu, perbahasaan-perbahasaan "**Halal**", **Ditanggung Halal**" atau "**Makanan Islam**" atau apa-apa perbahasaan lain yang menunjukkan bahawa orang-orang Islam adalah dibenarkan oleh agama mereka memakan makanan itu maka perbahasaan itu hendaklah mempunyai erti yang berikut, iaitu makanan yang berhubung dengan perbahasaan atau perbahasaan-perbahasaan itu digunakan:
- a) bukanlah dan juga tidaklah terdiri daripada atau mengandungi apa-apa bahagian atau benda binatang yang orang Islam dilarang oleh Hukum Syarak memakannya atau yang tidak disembelih mengikut Hukum Syarak;
  - b) Tidaklah mengandungi apa-apa benda yang difikirkan sebagai najis mengikut Hukum Syarak;
  - c) Tidak disediakan, diproses atau dikilang dengan menggunakan apa-apa alat yang tidak bebas dari apa-apa benda najis mengikut Hukum Syarak; dan
  - d) tidaklah dalam masa menyediakan, memproses atau menyimpannya itu bersentuhan atau berdekatan dengan apa-apa makanan yang tidak memenuhi kehendak perenggan (a), (b), atau (c) atau apa-apa benda yang difikirkan sebagai najis mengikut Hukum Syarak.

Dibuat pada 29 haribulan Julai, 1975  
(PM.(PU 2) 120; B.PGK.O.5001/3/32)

**DATUK HAJI HAMZAH BIN HAJI ABU SAMAH,**  
Menteri Perdagangan dan Perindustrian.

P.U.(A)298

**AKTA PERIHAL DAGANGAN, 1972**

- Akta 87 PADA menjalankan kuasa-kuasa yang diberi oleh Seksyen 11 Akta Perihal Dagangan, 1972, Menteri dengan ini membuat perintah yang berikut:
- Nama 1. Perihal ini bolehlah dinamakan Perintah Perihal Dagangan Penandaan Makanan), 1975.
- Takrif 2. (1) Semua makanan yang dinyatakan dalam Jadual bersama-sama ini yang halal mengikut Perintah Perihal Dagangan (Penggunaan Perbahasaan "Halal"), 1975 tidak dibenar dibekalkan melainkan ianya ditanda lebel, tag atau lain-lain bentuk tanda yang menunjukkan bahawa makanan itu halal.
- (2) Semua daging dan perkakas-perkakas dalam yang mentah termasuk daging dan perkakas dalam ayam-itik tidak dibenar dibekalkan melainkan ianya ditanda dengan lebel, tag atau lain-lain bentuk tanda yang menunjukkan bahawa daging atau perkakas-perkakas dalam itu menunjukkan telah atau tidak pernah didingin atau dibeku.

**JADUAL**

Semua daging dan perkakas-perkakas dalam termasuk daging dan perkakas-perkakas dalam ayam-itik yang :-

- (a) baharu, didingin beku atau dibeku;
- (b) dimasak, ditin atau dengan apa-apa cara lain diawit dan masakan, pengetinan atau pengawitannya itu telah dibuat di Malaysia.

Dibuat pada 18 haribulan September, 1975.  
(PN.(PU2) 120;B.PGK.0.5001/3/32

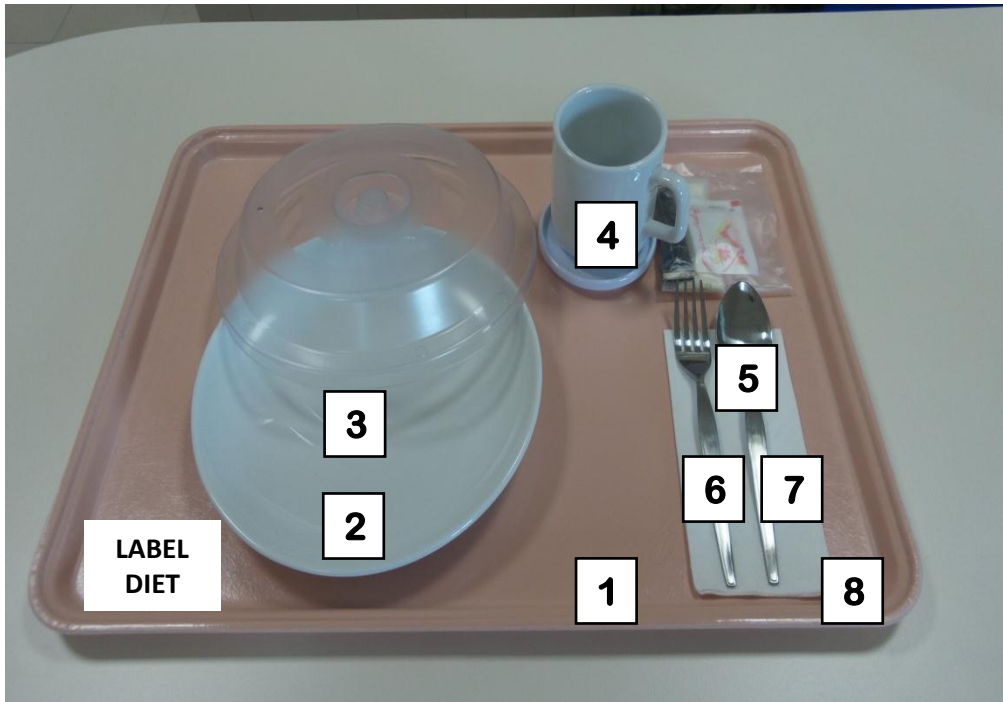
**HAJI MOHAMED BIN YAACOB**

Menteri Perdagangan dan Perindustrian

## Lampiran 12a

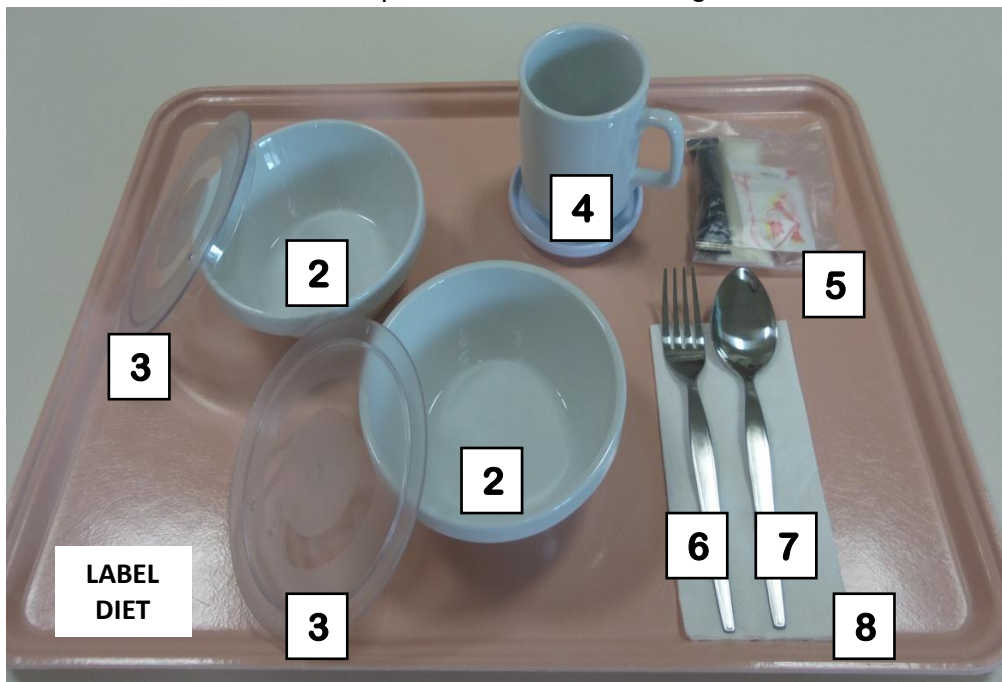
## CADANGAN SPESIFIKASI TRAY HIDANGAN PELANGGAN

## Peralatan bagi hidangan Sarapan Kelas 1, 2 &amp; 3

Menu *Western* / Mee / Nasi Goreng / Sandwich

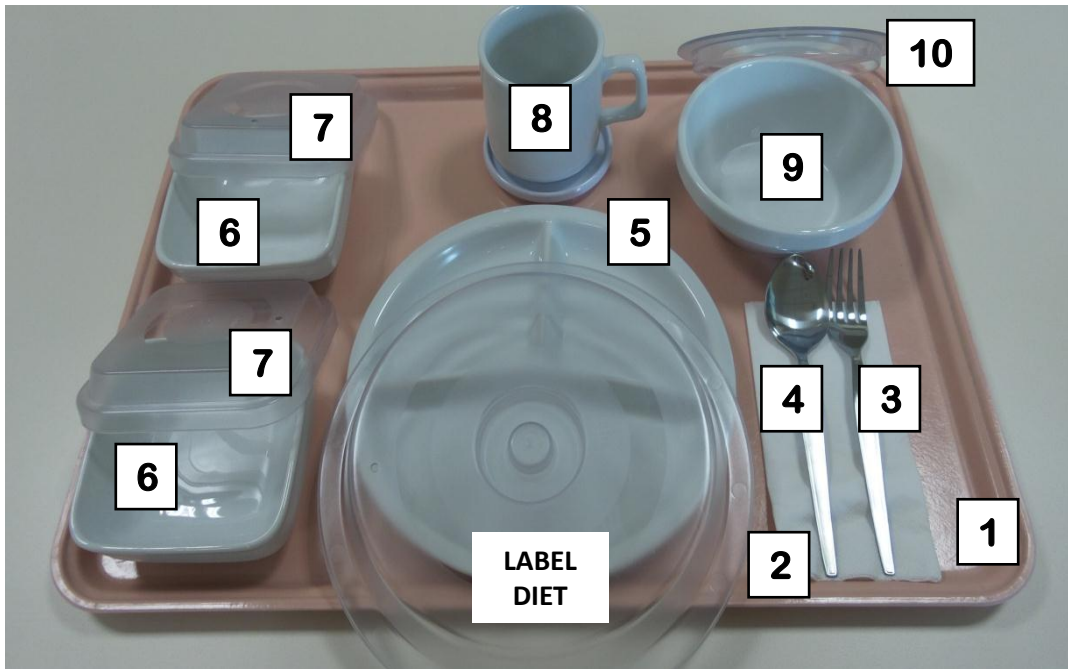
1. Serving tray polycarbonate.
2. Porcelain Dinner Plate
3. Translucent Cover For Plate
4. Porcelain Mug With Lid
5. Beverage Pack
6. S/steel Simplicity Dinner Fork
7. S/steel Simplicity Dinner Spoon
8. High Quality Tissue

Mee / Bihun / Kueh Tiaw Sup / Lakna / Mixed Porridge



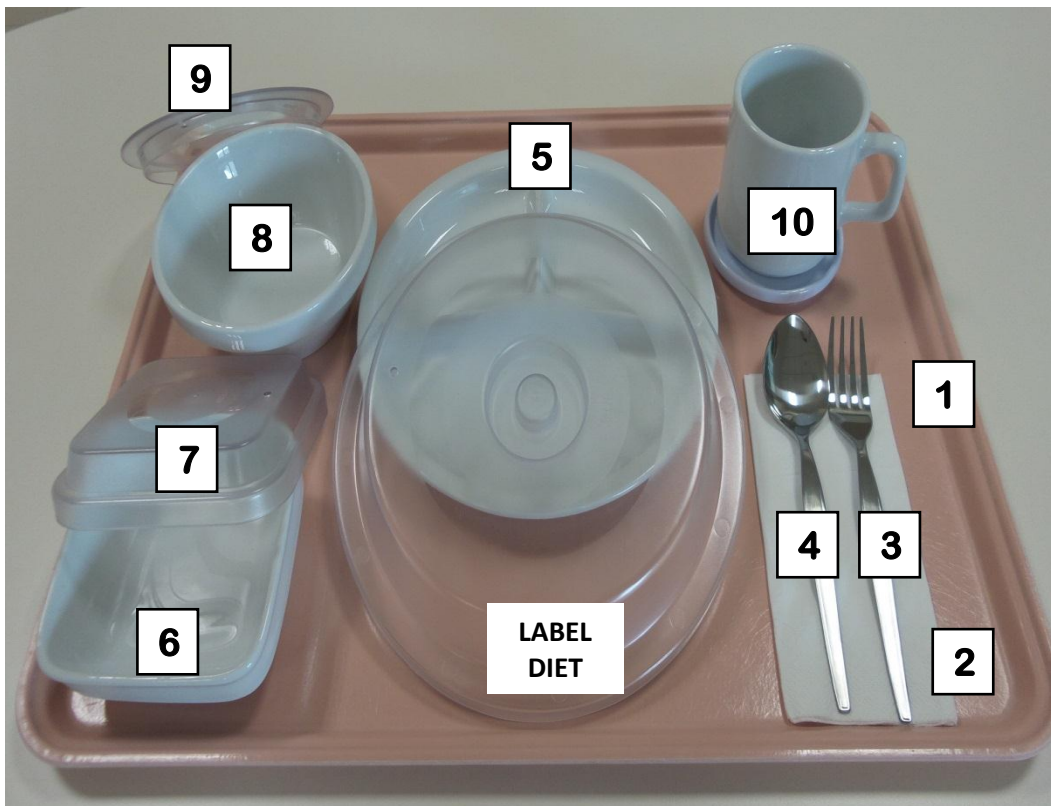
1. Serving tray polycarbonate.
2. Translucent Soup Bowl
3. Translucent Cover For Bowl
4. Mug With Lid
5. Beverage Pack
6. S/steel Simplicity Dinner Fork
7. S/steel Simplicity Dinner Spoon
8. High Quality Tissue

## SULIT



1. Serving tray polycarbonate.
2. High Quality Tissue
3. S/steel Simplicity Dinner Fork
4. S/steel Simplicity Dinner Spoon
5. 3 Compartment Plate with Translucent Cover For Plate
6. Porcelain Square Dish
7. Square Dish Cover
8. Mug With Lid
9. Translucent Soup Bowl
10. Translucent Cover For Bowl

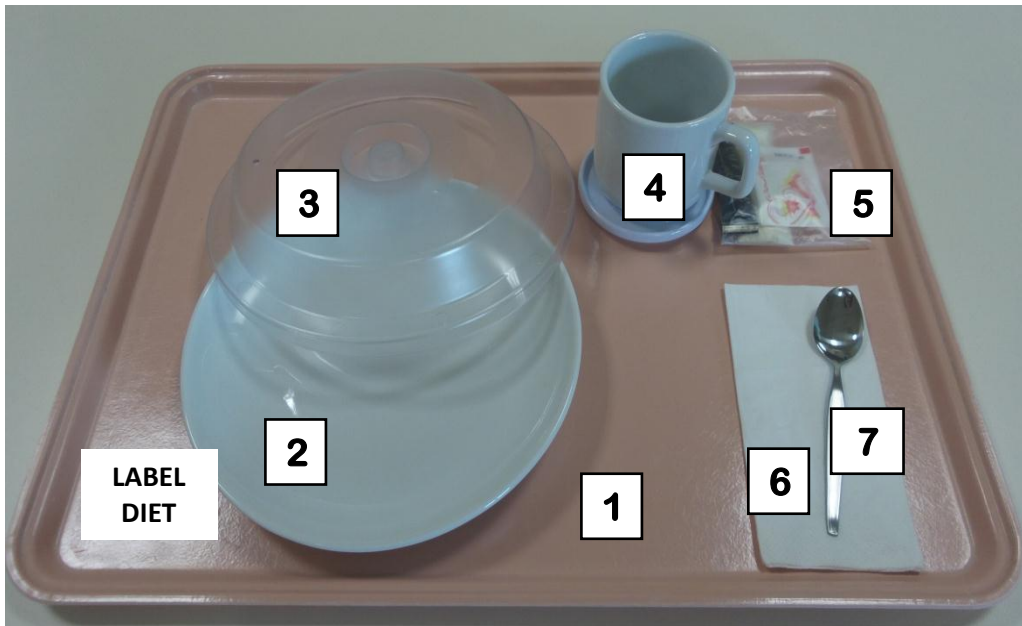
Hidangan Makan Tengahari Dan Makan Malam : K2 & K3



1. Serving tray polycarbonate.
2. High Quality Tissue
3. S/steel Simplicity Dinner Fork
4. S/steel Simplicity Dinner Spoon
5. 3 Compartment Plate with Translucent Cover For Plate
6. Porcelain Square Dish
7. Square Dish Cover
8. Translucent Soup Bowl
9. Translucent Cover For Bowl
10. Mug With Lid

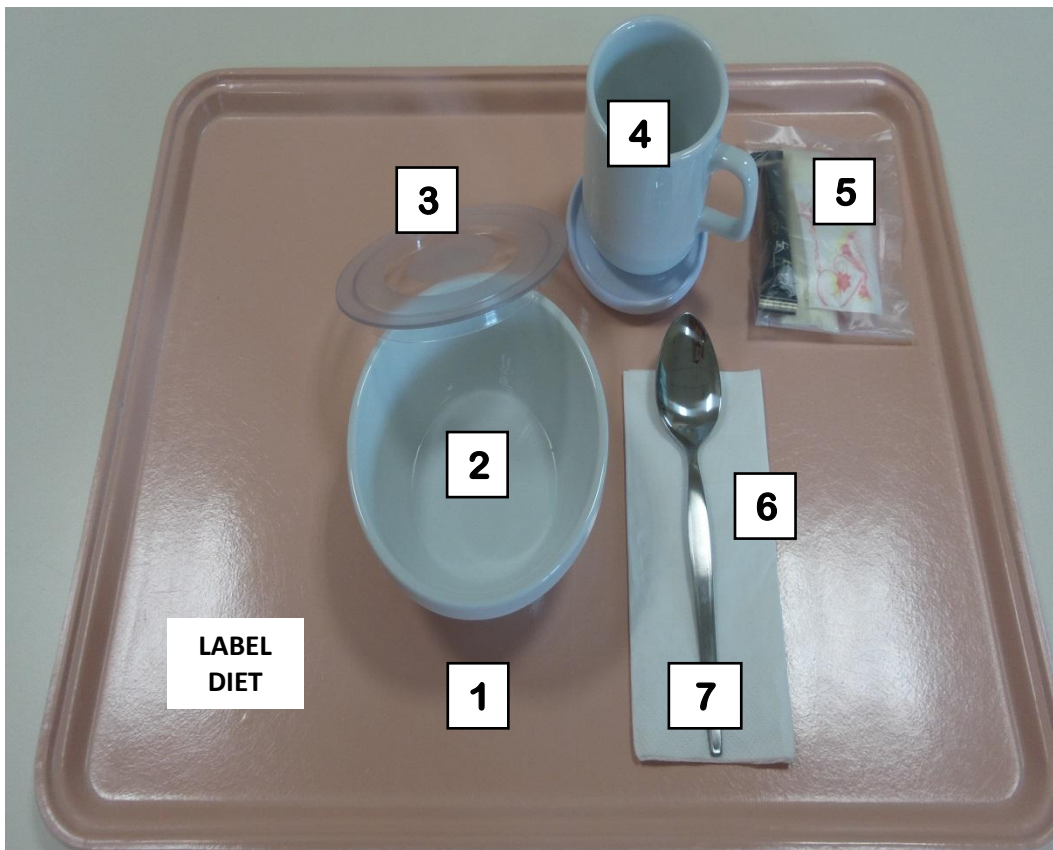
Hidangan Minum Petang : K1, K2 & K3

Kuih Manis Atau Sauvori Atau Sandwich



1. Serving tray polycarbonate.
2. Porcelain Dinner Plate
3. Translucent Cover For Plate
4. Mug With Lid
5. Beverage Pack
6. High Quality Tissue
7. S/steel Simplicity Tea Spoon

Bubur Manis / Mixed Porridge



1. Serving tray polycarbonate.
2. Porcelain Dinner Plate
3. Translucent Cover For Plate
4. Mug With Lid
5. Beverage Pack
6. High Quality Tissue
7. S/steel Simplicity Spoon

## Lampiran 12b

## CADANGAN SPESIFIKASI UNTUK PERALATAN HIDANGAN PELANGGAN

| Bil. | Jenis Peralatan                               | Saiz                                 | Spesifikasi                                                                                                                                                                                                  |
|------|-----------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | Tray Hidangan Makanan<br>(Fiber Glass Tray)   | 510 x 380 mm                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jenis fiber glass</li> <li>- Non slip</li> <li>- Mempunyai plate ring</li> <li>- Tahan panas</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>      |
| 2.   | Insulated Plate Cover                         | 267 mm diameter                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesuai untuk pinggan bersaiz 9" diameter</li> <li>- Tahan panas</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                                   |
| 3.   | Insulated Plate Base                          | 251 mm diameter                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesuai untuk pinggan bersaiz 9" diameter</li> <li>- Tahan panas</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                                   |
| 4.   | Plate Main Course                             | 9" diameter                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 compartment</li> <li>- High impact dan ringan</li> <li>- Jenis Chinaware</li> <li>- Tahan panas</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul> |
| 5.   | Insulated Bowl Cover                          | 175 mm diameter                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesuai untuk bowl 0.4 litre (150mm diameter x 40mm Ht)</li> <li>- Tahan panas</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                     |
| 6.   | Insulated Bowl Base                           | 162 mm diameter                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sesuai untuk bowl 0.4 litre (150mm diameter x 40mm Ht)</li> <li>- Tahan panas</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                     |
| 7.   | Bowl soup china with press-in lid spill proof | 0.4 litre (150mm diameter x 40mm Ht) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- High impact dan ringan</li> <li>- Jenis Chinaware</li> <li>- Tahan panas</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                          |
| 8.   | Round flat plate                              | 8" diameter                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- High impact dan ringan</li> <li>- Jenis Chinaware</li> <li>- Tahan panas</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                          |
| 9.   | Plain Mug                                     | 3.25" diameter                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- High impact dan ringan</li> <li>- Jenis Chinaware</li> <li>- Tahan panas</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                          |

| Bil. | Jenis Peralatan      | Saiz            | Spesifikasi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------|----------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10.  | <i>Coffee Cup</i>    | 200 ml          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- High impact dan ringan</li> <li>- Jenis Chinaware</li> <li>- Tahan panas</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                                                                                                                                                                     |
| 11.  | <i>Saucer</i>        | 5 ½" diameter   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- High impact dan ringan</li> <li>- Jenis Chinaware</li> <li>- Tahan panas</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                                                                                                                                                                     |
| 12.  | <i>Glass tumbler</i> | 280 ml          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tahan panas</li> <li>- Jenis kaca Crystal clear</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                                                                                                                                                                                              |
| 13.  | <i>Table spoon</i>   | 185 mm diameter | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jenis Stainless steel</li> <li>- Ketebalan tidak kurang dari 1.0 mm</li> <li>- Gred stainless steel tidak kurang dari 304</li> <li>- Tidak mudah patah dan tidak berkarat</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                                                                    |
| 14.  | <i>Table fork</i>    | 185 mm diameter | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jenis Stainless steel</li> <li>- Ketebalan tidak kurang dari 1.0 mm</li> <li>- Gred stainless steel tidak kurang dari 304</li> <li>- Tidak mudah patah dan tidak berkarat</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                                                                    |
| 15.  | <i>Table knife</i>   | 200 mm diameter | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jenis Stainless steel</li> <li>- Ketebalan tidak kurang dari 1.0 mm</li> <li>- Ketebalan 1 mm untuk pangkal dan 3.5 mm untuk hujungnya</li> <li>- Gred Stainless steel tidak kurang dari 304</li> <li>- Tidak mudah patah dan tidak berkarat</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul> |
| 16.  | <i>Teaspoon</i>      | -               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jenis Stainless steel</li> <li>- Ketebalan tidak kurang dari 1.0 mm</li> <li>- Gred Stainless steel tidak kurang dari 304</li> <li>- Tidak mudah patah dan tidak berkarat</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                                                                    |
| 17.  | <i>Square dish</i>   | 110 mm diameter | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jenis Porcelain</li> <li>- Bentuk empat segi bersaiz 110 mm</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                                                                                                                                                                                  |
| 18.  | <i>Teapot</i>        | 300 ml          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jenis Stainless steel</li> <li>- Tidak berkarat</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                                                                                                                                                                                              |

| Bil. | Jenis Peralatan            | Saiz        | Spesifikasi                                                                                                                                                                    |
|------|----------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19.  | <i>Sugar packet holder</i> | 60 x 100 mm | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jenis Porcelain</li> <li>- Tahan panas</li> <li>- Bentuk empat segi</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul> |
| 20.  | <i>Creamer pot</i>         | 150 ml      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jenis Porcelain</li> <li>- Tahan panas</li> <li>- Sesuai dibasuh dengan mesin pencuci pinggan</li> </ul>                              |

Catatan:

1. Semua peralatan perlu dibekalkan dalam warna yang dipersetujui oleh pihak Kerajaan.
2. Pihak Kontraktor hendaklah bersedia untuk bekalkan peralatan dengan kualiti yang lebih tinggi jika diperlukan.

## Lampiran 13

**SENARAI PERALATAN YANG DISEWAKAN OLEH INSTITUT KANSER NEGARA, PUTRAJAYA KEPADA KONTRAKTOR**

| Bil                                    | Kod Item | Deskripsi                                                                             | Model/ Pengeluar          | Tahun | Kuantiti |
|----------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------|----------|
| <b>RECEIVING (KT101)</b>               |          |                                                                                       |                           |       |          |
| 1                                      |          | Weighing Scale 300 Kg                                                                 | AVERY<br>MODEL HL -122    | 2008  | 1        |
| 2                                      |          | S/S 3 Tier Service Trolley<br>Dim : 900 x 600 x 850mm (H)                             | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE  | 2008  | 1        |
| 3                                      |          | S/S Platform Trolley<br>Dim : 1200 x 750 x 850mm (H)                                  | SOMERCO –<br>CUSTOME MADE | 2008  | 1        |
| 4                                      |          | Retractable Hose Reel                                                                 | T&S<br>MODEL b- 7232-01   | 2008  | 1        |
| 5                                      |          | S/S Table w/o Undershelf<br>Dim : 1200 x 750 x 850mm (H)                              | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE  | 2008  | 1        |
| 6                                      |          | S/S Table w/Undershelf & 25mm Thick<br>Nylon Board<br>Dim : 1200 x 750 x 850mm (H)    | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE  | 2008  | 1        |
| 7                                      |          | S/S Double Bowl Sink<br>Dim : 1800 x 750 x 850mm (H)                                  | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE  | 2008  | 1        |
| 8                                      |          | S/S Double Bowl Sink<br>Dim : 1800 x 750 x 850mm (H)                                  | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE  | 2008  | 1        |
| 9                                      |          | S/S 4 Tier Solid Rack<br>Dim : 1200 x 500 x 1500mm (H)                                | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE  | 2008  | 1        |
| 10                                     |          | Electrocuter                                                                          | MSM<br>MODEL Ti \-2020    | 2008  | 1        |
| <b>COLD ROOM (KT 138 &amp; KT 139)</b> |          |                                                                                       |                           |       |          |
| 1                                      |          | Walk In Chiller (Including Temperature<br>Recorder)<br>Dim : 3150 x 4300 x 2400mm (H) | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE  | 2008  | 1        |
| 2                                      |          | S/S 4 Tier Solid Rack<br>Dim : 1000 x 500 x 1500mm (H)                                | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE  | 2008  | 6        |
| 3                                      |          | Walk In Freezer (Including Temperature<br>Recorder)<br>Dim : 2800 x 4300 x 2400mm (H) | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE  | 2008  | 1        |

| Bil                                  | Kod Item | Deskripsi                                                                      | Model/ Pengeluar           | Tahun | Kuantiti |
|--------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------|----------|
| 4                                    |          | S/S 4 Tier Solid Rack<br>Dim : 1000 x 500 x 1500mm (H)                         | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE   | 2008  | 6        |
| <b>BULK STORE (KT112)</b>            |          |                                                                                |                            |       |          |
| 1                                    |          | Plastic Pallet<br>Dim : 4' x 4' x 6" (H)                                       | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE   | 2008  | 8        |
| 2                                    |          | S/S 4 Tier Solid Rack<br>Dim : 1000 x 500 x 1500mm (H)                         | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE   | 2008  | 5        |
| 3                                    |          | S/S Dunnage Rack<br>Dim : 1200 x 600 x 500mm (H)                               | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE   | 2008  | 8        |
| <b>DRY STORE (KT113)</b>             |          |                                                                                |                            |       |          |
| 1                                    |          |                                                                                |                            |       |          |
| <b>EGG STORE (KT119)</b>             |          |                                                                                |                            |       |          |
| 1                                    |          | S/S Storage Cabinet With Perforated Door<br>Dim : 1000 x 600 x 1500mm (H)      | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE   | 2008  | 3        |
| <b>BREAD STORE (KT118)</b>           |          |                                                                                |                            |       |          |
| 1                                    |          | S/S Storage Cabinet With Perforated Door<br>Dim : 1000 x 600 x 1500mm (H)      | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE   | 2008  | 3        |
| <b>VEGETABLE PREPARATION (KT135)</b> |          |                                                                                |                            |       |          |
| 1                                    |          | S/S Table w/Undershelf & 25mm Thick Nylon Board<br>Dim : 800 x 750 x 850mm (H) | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE   | 2008  | 1        |
| 2                                    |          | S/S Triple Bowl Sink c/w S/S Basket<br>Dim : 2600 x 750 x 650mm (H)            | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE   | 2008  | 1        |
| 3                                    |          | S/S Table w/o Undershelf<br>Dim : 1000 x 750 x 850mm (H)                       | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE   | 2008  | 1        |
| 4                                    |          | Vegetable Cutting Machine c/w 1 Set Of 5 Discs                                 | ROBOT COUPE<br>MODEL CL-50 | 2008  | 1        |

| Bil                            | Kod Item | Deskripsi                                                            | Model/ Pengeluar         | Tahun | Kuantiti |
|--------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------|----------|
| <b>WET PREPARATION (KT137)</b> |          |                                                                      |                          |       |          |
| 1                              |          | Table Top Meat Mincer<br>Dim : 600 x 750 x 650mm (H)                 | HOBART<br>MODEL 4812     | 2008  | 1        |
| 2                              |          | S/S Table w/o Undershelf<br>Dim : 1000 x 750 x 850mm (H)             | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 3        |
| 3                              |          | S/S Table w/100mm Thick Nylon Board<br>Dim : 800 x 750 x 850mm (H)   | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 2        |
| 4                              |          | S/S Double Bowl Sink<br>Dim : 1500 X 750 X 850mm (H)                 | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 2        |
| 5                              |          | S/S 2 Door Upright Chiller Dim : 700 x 815<br>x 2050mm (H)           | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 6                              |          | S/S 1 Tier Wall Shelf<br>Dim : 1800 x 300mm                          | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 7                              |          | S/S Table w/Undershelf<br>Dim : 1800 x 750 x 850mm (H)               | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 8                              |          | Retractable Hose Reel                                                | T&S<br>MODEL B-7232-01   | 2008  | 1        |
| 9                              |          | Electrocuter                                                         | MSM<br>MODEL TI-2020     | 2008  | 1        |
| <b>DRY PREPARATION (KT115)</b> |          |                                                                      |                          |       |          |
| 1                              |          | S/S Table w/Undershelf<br>Dim : 1500 x 750 x 850mm (H)               | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 4        |
| 2                              |          | S/S 1 Tier Wall Shelf<br>Dim : 1500 x 300mm                          | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 4        |
| 3                              |          | S/S Double Bowl Sink<br>Dim : 1500 x 750 x 850mm (H)                 | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 2        |
| 4                              |          | S/S Table w/100mm Nylon Cutting Board<br>Dim : 800 x 750 x 850mm (H) | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |

| Bil                         | Kod Item | Deskripsi                                                         | Model/ Pengeluar         | Tahun | Kuantiti |
|-----------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------|----------|
| <b>DIET COOKING (KT133)</b> |          |                                                                   |                          |       |          |
| 1                           |          | S/S Single Bowl Sink w/Undershelf<br>Dim : 2300 x 750 x 850mm (H) | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 2                           |          | S/S 2 Ring Kwali Range<br>Dim : 1500 x 750 x 800mm (H)            | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 3                           |          | S/S Wall Mounted Exhaust Hood<br>Dim : 3800 x 1200 x 600mm (H)    | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 4                           |          | S/S 4 Open Burner w/Oven                                          | FAGOR<br>MODEL CG 941    | 2008  | 1        |
| 5                           |          | Combi Oven w/Stand Capacity : 6 x GN1/1                           | RATIONAL<br>MODEL SCC61  | 2008  | 1        |
| <b>MAIN COOKING (KT134)</b> |          |                                                                   |                          |       |          |
| 1                           |          | Boiling Kettle                                                    | FAGOR<br>MODEL MG-9-10   | 2008  | 2        |
| 2                           |          | Tilting Bratt Pan                                                 | FAGOR<br>MODEL SBG-9-101 | 2008  | 2        |
| 3                           |          | S/S Island Type Exhaust Hood<br>Dim : 4800 x 2250 x 600mm (H)     | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 5                           |          | S/S 4 Door Up-Right Chiller<br>Dim : 1300 x 815 x 2050mm (H)      | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 2        |
| 6                           |          | S/S 36" Dia. Kwali Cooker<br>Dim : 36" Dia x 30" (H)              | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 7                           |          | S/S 2 Ring 24" Dia. Kwali Cooker<br>Dim : 1500 x 900 x 800mm (H)  | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 8                           |          | S/S 2 Ring Kwali Range<br>Dim : 1500 x 900 x 800mm (H)            | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 9                           |          | Combi Oven Capacity : 20 x GN1/1                                  | RATIONAL<br>MODEL SCC201 | 2008  | 1        |

| Bil                              | Kod Item | Deskripsi                                                                          | Model/ Pengeluar         | Tahun | Kuantiti |
|----------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------|----------|
| 10                               |          | Combi Oven w/S/S Stand Capacity : 6 x GN1/1                                        | RATIONAL<br>MODEL SCC61  | 2008  | 1        |
| 11                               |          | Combi Oven w/S/S Stand Capacity : 10 x GN1/1                                       | RATIONAL<br>MODEL SCC101 | 2008  | 1        |
| 12                               |          | S/S Wall Type Exhaust Hood<br>Dim : 4800 x 1200 x 600mm (H)                        | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 13                               |          | Rice Washer                                                                        | MARUZEN<br>MODEL MRW-15  | 2008  | 2        |
| 14                               |          | 2 Deck Rice Cooker                                                                 |                          |       | 2        |
| <b>POT WASH (KT132)</b>          |          |                                                                                    |                          |       |          |
| 1                                |          | S/S Double Bowl Pot Wash Sink With Pre-Rinse Spray<br>Dim : 2300 x 750 x 850mm (H) | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 2                                |          | Retractable Hose Reel                                                              | T & S<br>MODEL B-7232-01 | 2008  | 1        |
| <b>BREAD PREPARATION (KT117)</b> |          |                                                                                    |                          |       |          |
| 1                                |          | S/S 2 Door Upright Chiller<br>Dim : 700 x 815 x 2050mm (H)                         | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 2                                |          | S/S Single Bowl Sink<br>Dim : 1300 x 750 x 850mm (H)                               | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 3                                |          | S/S Table w/Undershelf & 25mm Thick Nylon Board<br>Dim : 1000 x 750 x 850mm (H)    | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 4                                |          | S/S Table w/Undershelf<br>Dim : 1500 x 750 x 850mm (H)                             | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 5                                |          | S/S 1 Tier Wall Shelf<br>Dim : 1500 x 300mm                                        | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |

| Bil                                 | Kod Item | Deskripsi                                                     | Model/ Pengeluar         | Tahun | Kuantiti |
|-------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------|--------------------------|-------|----------|
| <b>BEVERAGE PREPARATION (KT140)</b> |          |                                                               |                          |       |          |
| 1                                   |          | S/S 4 Tier Mobile Solid Rack<br>Dim : 1200 x 500 x 1500mm (H) | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 2                                   |          | S/S Single Bowl Sink<br>Dim : 1200 x 750 x 850mm (H)          | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 3                                   |          | S/S 1 Tier Wall Shelf<br>Dim : 1800 x 300mm                   | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 4                                   |          | S/S 2 Door Counter Chiller<br>Dim : 1800 x 750 x 650mm (H)    | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 5                                   |          | S/S Table w/Undershelf<br>Dim : 1800 x 750 x 650mm (H)        | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 6                                   |          | S/S Water Boiler W/Drain Valve<br>Dim : 450 x 400 x 750mm (H) | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 2        |
| 7                                   |          | Electrocutor                                                  | MSM<br>MODEL TI-2020     | 2008  | 1        |
| 10                                  |          | S/S 4 Tier Solid Rack<br>Dim : 1000 x 500 x 1500mm (H)        | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 2        |

|                        |  |                                                                             |                          |      |   |
|------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------|---|
| <b>PLATING (KT142)</b> |  |                                                                             |                          |      |   |
| 1                      |  | S/S Mobile Bain Marie Capacity : 3 x<br>GN1/1 Dim : 1200 x 750 x 850mm (H)  | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008 | 3 |
| 2                      |  | S/S Mobile Rice Warmer Capacity : 3 x<br>GN1/1 Dim : 1200 x 750 x 850mm (H) | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008 | 2 |
| 3                      |  | S/S Mobile Bain Marie Capacity : 2 x<br>GN1/1 Dim : 950 x 750 x 850mm (H)   | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008 | 3 |
| 4                      |  | Tray Dispenser                                                              | RIEBER<br>MODEL PO-SV2/1 | 2008 | 2 |
| 5                      |  | Dispenser Soup Bowl Heated                                                  | RIEBER<br>MODEL PU-GN2/1 | 2008 | 6 |

| Bil                           | Kod Item | Deskripsi                                                                          | Model/ Pengeluar         | Tahun | Kuantiti |
|-------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------|----------|
| 6                             |          | S/S 3 Tier Service Trolley<br>Dim : 900 x 600 x 850mm (H)                          | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 7                             |          | Dispenser Insulated Base & Cover                                                   | RIEBER<br>MODEL PG-4S    | 2008  | 5        |
| 8                             |          | Dispenser Plate Heated                                                             | RIEBER<br>MODEL RRV-H2   | 2008  | 3        |
| 9                             |          | Conveyor Plating System Length 5m                                                  | RIEBER<br>MODEL GSV-5    | 2008  | 1        |
| 10                            |          | S/S Ward Trolley<br>Dim : 1250 x 800 x 1100mm (H)                                  | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 12       |
| 11                            |          | Platform Dispenser Refrigerated                                                    | RIEBER<br>MODEL PK-Q1/1  | 2008  | 1        |
| 12                            |          | Electrocutor                                                                       | MSM<br>MODEL TI-2020     | 2008  | 1        |
| <b>CONTAINER WASH (KT128)</b> |          |                                                                                    |                          |       |          |
| 1                             |          | S/S Waste Bin<br>Dim : Dia. 400 x (600 + 100)mm (H)                                | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 2                             |          | S/S Double Bowl Pot Wash Sink With Pre-Rinse Spray<br>Dim : 1500 x 750 x 850mm (H) | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 3                             |          | S/S Sink Trough With Pre-Rinse Spray<br>Dim : 1500 x 750 x 850mm (H)               | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 4                             |          | S/S 4 Tier Mobile Solid Rack<br>Dim : 1200 x 500 x 1500mm (H)                      | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| <b>TROLLEY WASH (KT129)</b>   |          |                                                                                    |                          |       |          |
| 1                             |          | Retractable Hose Reel                                                              | T & S<br>MODEL B-7232-01 | 2008  | 1        |
| 2                             |          | Electrocutor                                                                       | MSM<br>MODEL TI-2020     | 2008  | 2        |

| Bil                             | Kod Item | Deskripsi                                                                     | Model/ Pengeluar         | Tahun | Kuantiti |
|---------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------|----------|
| <b>WASH AREA (KT144)</b>        |          |                                                                               |                          |       |          |
| 1                               |          | S/S Soildish Table w/Pre Rinse Spray<br>Dim : (1500 + 3000) x 750 x 850mm (H) | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 2                               |          | Conveyor Dishwasher w/Blower Dryer                                            | HOBART<br>MODEL C-648    | 2008  | 1        |
| 3                               |          | S/S Clean Dish Table<br>Dim : 1500 x 750 x 850mm (H)                          | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 4                               |          | Electrocuter                                                                  | MSM<br>MODEL TI-2020     | 2008  | 1        |
| 5                               |          | S/S Drying Rack Mobile<br>Dim : 1200 x 700 x 1500mm (H)                       | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 9        |
| 6                               |          | S/S Rack Dollie<br>Dim : 530 x 530 x 900mm (H)                                | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 6        |
| 7                               |          | S/S Mobile Table<br>Dim : 1500 x 750 x 850mm (H)                              | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| <b>DETERGENT STORE (KT128)</b>  |          |                                                                               |                          |       |          |
| 1                               |          | S/S 2 Tier Solid Rack<br>Dim : 1000 x 500 x 700mm (H)                         | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 2        |
| <b>THERAPEUTIC DIET (KT116)</b> |          |                                                                               |                          |       |          |
| 1                               |          | S/S 2 Door Upright Freezer<br>Dim : 700 x 815 x 2050mm (H)                    | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 2                               |          | S/S Table W/Undershelf<br>Dim : 1150 x 750 x 850mm (H)                        | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 2        |
| 3                               |          | S/S 2 Tier Wall Shelf<br>Dim : 1150 x 300mm                                   | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 2        |
| 4                               |          | S/S Double Bowl Sink<br>Dim : 1500 x 750 x 850mm (H)                          | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |

| Bil | Kod Item | Deskripsi                                                              | Model/ Pengeluar         | Tahun | Kuantiti |
|-----|----------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------|----------|
| 5   |          | S/S Table W/Under & Intermediate Shelf<br>Dim : 1450 x 750 x 850mm (H) | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |
| 6   |          | Blender                                                                |                          |       | 1        |
| 7   |          | S/S 2 Full Glass Door Chiller<br>Dim : 1220 x 750 x 1980mm (H)         | SOMERCO<br>– CUSTOM MADE | 2008  | 1        |

## Lampiran 14

**SENARAI KROKERI & KUTLERI YANG DISEWAKAN OLEH INSTITUT KANSER NEGARA, PUTRAJAYA KEPADA KONTRAKTOR**

| <b>Bil.</b> | <b>Kod Item</b> | <b>Deskripsi</b>                             | <b>Kuantiti Yang Dipinjam</b> |
|-------------|-----------------|----------------------------------------------|-------------------------------|
| 1           |                 | <i>Serving Tray Polycarbonate</i>            | 252                           |
| 2           |                 | <i>Hospital Insulated Plate Base 251mm</i>   | 252                           |
| 3           |                 | <i>Hospital Insulated Plate Cover 267mm</i>  | 252                           |
| 4           |                 | <i>3 compartment plate 22.6cm for FS</i>     | 252                           |
| 5           |                 | <i>Porcelain Dinner Plate 22.6cm</i>         | 252                           |
| 6           |                 | <i>Hospital Insulated Bowl Base 162mm</i>    | 252                           |
| 7           |                 | <i>Hospital Insulated Bowl Cover 175mm</i>   | 252                           |
| 8           |                 | <i>Porcelain Soup Bowl 350ml 13.7cm</i>      | 252                           |
| 9           |                 | <i>Melamine cover 6" for soup bowl</i>       | 252                           |
| 10          |                 | <i>Porcelain Square Dish 11cm</i>            | 252                           |
| 11          |                 | <i>Porcelain Mug 230ml with lid</i>          | 252                           |
| 12          |                 | <i>S/S simplicity dessert / Dinner spoon</i> | 252                           |
| 13          |                 | <i>S/S simplicity dessert / Dinner fork</i>  | 252                           |
| 14          |                 | <i>S/S simplicity dessert / Dinner knife</i> | 252                           |
| 15          |                 | <i>S/S simplicity tea spoon</i>              | 252                           |

## Lampiran 15

**SPESIFIKASI KONTAMINASI FIZIKAL DALAM MAKANAN**

Kontaminasi fizikal dalam makanan bermaksud sajian makanan yang dihidang tercemar dengan bendasing. Bendasing adalah bahan fizikal yang tidak sepatutnya ada di dalam makanan.

Kontraktor hendaklah memastikan bahawa makanan yang dihidangkan adalah bebas dari segala bendasing (*physical food contamination*). Kontraktor hendaklah melakukan penyeliaan dan pemantauan bermula dari penerimaan bahan mentah sehinggalah makanan dihidangkan kepada pelanggan.

Contoh bendasing adalah seperti berikut :

1. Bulu ayam
2. Rambut
3. Sisik ikan
4. Serangga
5. Akar
6. Ulat
7. Kulat
8. Pasir
9. Batu
10. Paku / besi
11. Lain-lain bendasing

## Lampiran 16

**SPESIFIKASI MAKANAN RENDAH KUALITI**

Kontraktor hendaklah memastikan bahawa makanan yang dihidang adalah bermutu tinggi mengikut spesifikasi kontrak. Bekalan bahan mentah hendaklah dari kualiti yang telah ditetapkan seperti Garispanduan Spesifikasi Bahan Makanan Mentah Basah dan Kering, Perkhidmatan Dietetik dan Sajian, Hospital Kementerian Kesihatan Malaysia.

Terdapat 4 kriteria di dalam menilai spesifikasi makanan rendah kualiti yang mana adalah seperti berikut:

1. Penilaian ke atas kualiti bahan mentah yang digunakan
2. Penilaian ke atas kualiti dan kuantiti ramuan memasak mengikut resipi piawai
3. Penilaian ke atas kaedah penyediaan makanan
4. Penilaian ke atas hasil masakan

Contoh-contoh aduan diet rendah kualiti adalah :

| Bil | Jenis Makanan              | Kriteria Makanan Rendah Kualiti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Ikan / Ayam / Makanan Laut | i) Tidak mematuhi resepi piawai<br>ii) Tidak masak / Terlalu masak / Hangit / Hancur.<br>iii) Tidak cuci bersih (contoh: ada darah beku, sisa perut ikan).<br>iv) Busuk / Hanyir / Tidak segar.<br>v) Terlalu Masin, manis, masam, pedas, atau berminyak sehingga tidak boleh dimakan<br>vi) Dihidang dengan bahagian kepala atau ekor.<br>vii) Tengik / basi.<br>viii) Leher / tongkeng / kaki / organ dalaman (ayam sahaja)<br>ix) Berubah warna dan kelihatan tidak segar<br>x) Berminyak yang keterlaluan |
| 2.  | Daging                     | i) Tidak mematuhi resepi piawai<br>ii) Tidak masak / Terlalu masak / Hangit / Hancur.<br>iii) Tidak cuci bersih (contoh: ada darah beku).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Bil | Jenis Makanan                                | Kriteria Makanan Rendah Kualiti                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                              | iv) Busuk / Tidak segar / Hamis<br>v) Terlalu masin / manis / masam / pedas / berminyak / tawar sehingga tidak boleh diterima.<br>vi) Tengik / basi.<br>vii) Keras / Liat / Banyak lemak / banyak urat (ligamen & tendon)<br>viii) Berkulit / bertulang.<br>ix) Berubah warna |
| 3.  | Telur                                        | i) Tidak mematuhi resepi piawai<br>ii) Tidak masak<br>iii) Pecah / Terlalu masak<br>iv) Kulit yang kotor<br>v) Hangit<br>vi) Tengik / Rosak / Busuk / Basi<br>vii) Warna lebam<br>x) Terlalu masin / manis / masam / pedas / berminyak / tawar sehingga tidak boleh diterima. |
| 4.  | Nasi                                         | i) Tidak mematuhi resepi piawai<br>ii) Mentah / Tidak masak<br>iii) Lembik / Keras<br>iv) Hangus / Hangit<br>v) Basi<br>vi) Banyak biji hitam atau antah padi<br>vii) Tengik<br>viii) Beras hancur (pecahan > 5%)<br>ix) Tiada kutu beras / bendasing                         |
| 5.  | Kanji / bubur nasi<br>(Konsistensi dropping) | i) Tidak mematuhi resepi piawai<br>ii) Mentah / terlalu cair / terlalu pekat / berketul<br>iii) Tidak Cukup Masak / tidak cukup kembang<br>iv) Hangit / Busuk / Hanyir                                                                                                        |

| Bil | Jenis Makanan                                       | Kriteria Makanan Rendah Kualiti                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                     | v) Basi<br>vi) Masin, terlalu manis atau tawar<br>vii) Kurang ramuan memasak<br>viii) Tengik                                                                                                                                                                                                                            |
| 6.  | Bubur manis                                         | i) Tidak mematuhi resepi piawai<br>ii) Mentah / terlalu cair / terlalu pekat / berketul<br>iii) Tidak Cukup Masak / tidak cukup kembang<br>iv) Hangit / Busuk / Hanyir<br>v) Tengik / Basi<br>vi) Terlalu masin / manis / tawar sehingga tidak boleh diterima.<br>vii) Kurang bahan<br>viii) Konsistensi yang sederhana |
| 7.  | Pencuci mulut<br>(Kuih / Puding / Agar-agar / Jeli) | i) Tidak masak<br>ii) Terlalu lembik / Terlalu Keras / liat<br>iii) Hangit<br>iv) Basi<br>v) Terlalu Manis, masam atau tawar<br>vi) Tengik<br>vii) Tidak mematuhi resepi piawai<br>viii) Warna lebam                                                                                                                    |
| 8.  | Buah-buahan                                         | i) Tidak masak / Terlalu ranum / Lembik<br>ii) Rosak (masam)<br>iii) Kulit kotor (pisang) / Kulit lebam<br>iv) Warna berubah - lebam<br>v) Berlubang                                                                                                                                                                    |
| 9.  | Sup                                                 | i) Tidak mematuhi resepi piawai<br>ii) Terlalu cair / pekat / berketul-ketul<br>iii) Basi<br>iv) Terlalu Masin / masam / manis / tawar                                                                                                                                                                                  |

| Bil | Jenis Makanan          | Kriteria Makanan Rendah Kualiti                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                        | v) Tengik<br>vi) Berminyak<br>vii) Berubah warna                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 10. | Kuah atau <i>gravy</i> | i) Tidak mematuhi resepi piawai<br>ii) Terlalu Cair / Terlalu pekat atau berketul-ketul<br>iii) Basi<br>iv) Terlalu masin / masam / manis / tawar sehingga tidak boleh di makan<br>v) Tengik<br>vi) Terlalu cair / pekat / berketul-ketul<br>vii) Banyak minyak<br>viii) Terlalu banyak biji cili untuk hidangan yang menggunakan cili kering |
| 11. | Sayur-sayuran          | i) Tidak mematuhi resepi piawai<br>ii) Tidak masak / terlalu masak / sayur berubah warna (lebam)<br>iii) Keras / sayur tua<br>iv) Daun sayur kekuningan / tidak segar / berlubang-lubang kesan gigitan serangga atau ulat<br>v) Basi<br>vi) Terlalu masin / manis / pedas sehingga tidak boleh dimakan<br>vii) Tengik<br>viii) Banyak minyak  |
| 12. | Roti / kek             | i) Berkulat<br>ii) Keras<br>iii) Melepasi tarikh luput<br>iv) Bentuk yang tidak sempurna<br>v) Tengik                                                                                                                                                                                                                                         |
| 13. | Minuman / Jus          | i) Terlalu cair / pekat tidak mengikut ketetapan sukatan                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| Bil | Jenis Makanan                                                                         | Kriteria Makanan Rendah Kualiti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                       | <p>yang disarankan pada label produk</p> <p>ii) Basi / rosak (minuman kotak)</p> <p>iii) Melempi tarikh luput (<i>expired</i>)</p> <p>iv) Ada pewarna / perisa tiruan</p>                                                                                                                                                                                                     |
| 14. | Mee / kuey teow / Meehoon / pasta                                                     | <p>i) Tidak mematuhi resepi piawai</p> <p>ii) Mentah / tidak masak</p> <p>iii) Hancur / terlalu masak</p> <p>iv) Hangit</p> <p>v) Keras</p> <p>vi) Basi</p> <p>vii) Masin / tawar</p> <p>viii) Tengik</p> <p>ix) Beralkali / rasa kapur (mee kuning sahaja)</p> <p>x) Terlalu berminyak</p> <p>xi) Berlendir dan berubah dari warna asal</p> <p>xii) Melempi tarikh luput</p> |
| 15. | <p><i>Blenderised</i> diet</p> <p>(Deskripsi : tekstur mestilah lembut dan halus)</p> | <p>i) Tidak mematuhi resepi piawai</p> <p>ii) Kelikatan yang bersesuaian tidak terlalu cair / terlalu pekat</p> <p>iii) Masam / Basi</p> <p>iv) Tidak cukup masak</p> <p>v) Tekstur kasar / berketul-ketul</p> <p>vi) Terlalu masin / tawar</p> <p>vii) Tengik</p> <p>viii) Tiada <i>variety</i> sayur / bahan protein</p>                                                    |



**BORANG PEMANTAUAN SANITASI PREMIS**  
**Jabatan Dietetik Dan Sajian**  
**Hospital.....(Nyatakan Nama Hospital)**

Tarikh : \_\_\_\_\_ Hari : \_\_\_\_\_ Masa : \_\_\_\_\_ pagi / petang

| Bil.                         | Tempat                                                                                                                         | Bersih |             | Ulasan |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|--------|
|                              |                                                                                                                                | Patuh  | Tidak Patuh |        |
| 1.                           | <b>Ruangan Penerimaan</b><br>(dinding, pintu, lantai, tingkap, perabut, perkakas, peralatan,siling)                            |        |             |        |
| 2.                           | <b>Ruangan Pra-Penyediaan / Pemotongan</b> (dinding, pintu, lantai, tingkap, perabut, perkakas, peralatan,siling)              |        |             |        |
| 3.                           | <b>Ruangan Memasak</b><br>(dinding, pintu, lantai, tingkap, perabut, perkakas, peralatan,siling)                               |        |             |        |
| 4.                           | <b>Ruangan Pengagihan / Penghidangan / Tray line</b><br>(dinding, pintu, lantai, tingkap, perabut, perkakas, peralatan,siling) |        |             |        |
| 5.                           | <b>Ruangan Penempatan Troli</b><br>(dinding, pintu, lantai, tingkap, perabut, perkakas, peralatan,siling)                      |        |             |        |
| 6.                           | <b>Ruangan Rak Perkakasan / Peralatan</b><br>(dinding, pintu, lantai, tingkap, perabut, perkakas, peralatan,siling)            |        |             |        |
| 7.                           | <b>Stor Peralatan</b><br>(dinding, pintu, lantai, tingkap, perabut, perkakas, peralatan,siling)                                |        |             |        |
| 8.                           | <b>Stor Bahan Pencuci</b><br>(dinding, pintu, lantai, tingkap, perabut, perkakas, peralatan,siling)                            |        |             |        |
| 9.                           | <b>Sampah</b> (dibuang minimum 2 kali sehari)                                                                                  |        |             |        |
| 10.                          | <b>Ruang mencuci peralatan hidangan</b>                                                                                        |        |             |        |
| 11.                          | <b>Ruang mencuci peralatan memasak</b>                                                                                         |        |             |        |
| 12.                          | <b>Longkang / Peparitan</b> (luar & dalam, GT / main hole)                                                                     |        |             |        |
| 13.                          | <b>Laluan Keluar dan Masuk</b><br>(dinding, pintu, lantai, tingkap, perabut, perkakas, peralatan,siling)                       |        |             |        |
| 14.                          | <b>Bilik Persalinan (L)</b><br>(dinding, pintu, lantai, tingkap, perabut, perkakas, peralatan,siling)                          |        |             |        |
| 15.                          | <b>Bilik Persalinan (P)</b><br>(dinding, pintu, lantai, tingkap, perabut, perkakas, peralatan,siling)                          |        |             |        |
| 16.                          | <b>Tandas (L)</b><br>(dinding, pintu, lantai, tingkap, perabut, perkakas, peralatan,siling)                                    |        |             |        |
| 17.                          | <b>Tandas (P)</b><br>(dinding, pintu, lantai, tingkap, perabut, perkakas, peralatan,siling)                                    |        |             |        |
| 18.                          | <b>Koridor</b> (dinding, pintu, lantai, tingkap,siling)                                                                        |        |             |        |
| 19.                          | <b>Bilik / Ruangan Makan Anggota</b><br>(dinding, pintu, lantai, tingkap, perabut, perkakas, peralatan,siling)                 |        |             |        |
| <b>Jumlah Pematuhan</b>      |                                                                                                                                |        |             |        |
| <b>Peratus Pematuhan (%)</b> |                                                                                                                                |        |             |        |

Skala : Patuh : √ (1) Tidak Patuh : × (0) NA : Tidak Berkaitan

Disediakan oleh :

Tandatangan : \_\_\_\_\_

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

Jawatan : \_\_\_\_\_

Disahkan oleh :

Tandatangan : \_\_\_\_\_

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

Jawatan : \_\_\_\_\_

**Teguran Telah Dimaklumkan Kepada :**

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

Masa: \_\_\_\_\_ Tarikh: \_\_\_\_\_

Tandatangan : \_\_\_\_\_

**Markah pematuhan kebersihan premis hendaklah 80% dan keatas**



**BORANG PEMANTAUAN PENYIMPANAN SEJUK**  
**Jabatan Dietetik Dan Sajian**  
**Hospital.....(Nyatakan Nama Hospital)**

Tarikh : \_\_\_\_\_ Hari : \_\_\_\_\_ Masa : \_\_\_\_\_ pg / ptg  
 No Freezer / Chiller : \_\_\_\_\_ Tarikh Autodefroster : \_\_\_\_\_

| Bil. | Kriteria Pemantauan                                                                                 | Ya | Tidak | Ulasan / Tindakan |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|-------------------|
| 1.   | Lantai, dinding bahagian dalam dan luar bersih                                                      |    |       |                   |
| 2.   | Ruang penyimpanan dilabelkan                                                                        |    |       |                   |
| 3.   | Lampu berfungsi                                                                                     |    |       |                   |
| 4.   | Pengasingan makanan mentah dan masak                                                                |    |       |                   |
| 5.   | Pembersihan dilakukan mengikut jadual yang telah ditetapkan                                         |    |       |                   |
| 6.   | Label bahan makanan lengkap (nama makanan, tarikh terima / luput, tarikh guna dan kuantiti makanan) |    |       |                   |
| 7.   | Semua bahan makanan dibungkus / ditutup                                                             |    |       |                   |
| 8.   | Mengamalkan FIFO                                                                                    |    |       |                   |
| 9.   | Suhu Chiller :                                                                                      |    |       |                   |
|      | 1°C hingga 3°C (daging, ikan, ayam)                                                                 |    |       |                   |
|      | 1°C hingga 4°C (sayur-sayuran)                                                                      |    |       |                   |
| 10.  | Suhu Freezer :                                                                                      |    |       |                   |
|      | -3 °C antara -8 °C ( aiskrim)                                                                       |    |       |                   |
|      | -15 °C antara -19° C (sayuran beku)                                                                 |    |       |                   |
|      | -18°C hingga -25°C (daging, ikan, ayam beku)                                                        |    |       |                   |
| 11.  | Tiada <i>overstocking</i>                                                                           |    |       |                   |
| 12.  | Tidak berlaku <i>freezer burn</i>                                                                   |    |       |                   |
|      | <b>Jumlah Pemuatan</b>                                                                              |    |       |                   |
|      | <b>Peratus Pemuatan (%)</b>                                                                         |    |       |                   |

Skala : Patuh : √ (1) Tidak Patuh : × (0) NA : Tidak Berkaitan

Disediakan oleh :  
 Tandatangan : \_\_\_\_\_  
 Nama : \_\_\_\_\_  
 Jawatan : \_\_\_\_\_

Disahkan oleh :  
 Tandatangan : \_\_\_\_\_  
 Nama : \_\_\_\_\_  
 Jawatan : \_\_\_\_\_

**Teguran Telah Dimaklumkan Kepada :**

**Nama:** \_\_\_\_\_ **Masa:** \_\_\_\_\_ **Tarikh:** \_\_\_\_\_

**Tandatangan :** \_\_\_\_\_

**Markah pemuatan kebersihan premis hendaklah 80% dan ke atas**

## Lampiran 19



**BORANG PEMANTAUAN PENYIMPANAN KERING**  
**Jabatan Dietetik Dan Sajian**  
**Hospital.....(Nyatakan Nama Hospital)**

**Tarikh :** \_\_\_\_\_ **Hari :** \_\_\_\_\_ **Masa :** \_\_\_\_\_ **Stor :** \_\_\_\_\_

| Bil. | Kriteria Pemantauan                                                    | Patuh | Tidak Patuh | Ulasan / Tindakan |
|------|------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|-------------------|
| 1.   | Stor bersih (lantai, dinding, siling, tingkap dan pintu)               |       |             |                   |
| 2.   | Ventilasi                                                              |       |             |                   |
| 3.   | Lampu Berfungsi                                                        |       |             |                   |
| 4.   | Bungkusan yang telah dibuka disimpan dalam bekas bertutup dan berlabel |       |             |                   |
| 5.   | Platform berkeadaan baik dan bersih                                    |       |             |                   |
| 6.   | Rak berkeadaan baik dan bersih                                         |       |             |                   |
| 7.   | Tiada bahan makanan di atas lantai                                     |       |             |                   |
| 8.   | Pembungkusan dalam keadaan baik                                        |       |             |                   |
| 9.   | Mengamalkan FIFO                                                       |       |             |                   |
| 10.  | Bahan makanan ditandakan tarikh penerimaan                             |       |             |                   |
| 11.  | Tiada bahan makanan luput tarikh                                       |       |             |                   |
| 12.  | Tiada <i>overstocking</i>                                              |       |             |                   |
| 13.  | Pembersihan dijalankan secara berjadual                                |       |             |                   |
| 14.  | Tiada serangga / makhluk perosak                                       |       |             |                   |
| 15.  | Tiada simpanan bahan kimia / pencuci                                   |       |             |                   |
|      | <b>Jumlah Pemuatan</b>                                                 |       |             |                   |
|      | <b>Peratus Pemuatan (%)</b>                                            |       |             |                   |

**Skala :      Patuh : √ (1)      Tidak Patuh : × (0)      NA : Tidak Berkaitan**

**Disediakan oleh :**  
**Tandatangan :** \_\_\_\_\_  
**Nama :** \_\_\_\_\_  
**Jawatan :** \_\_\_\_\_

**Disahkan oleh :**  
**Tandatangan :** \_\_\_\_\_  
**Nama :** \_\_\_\_\_  
**Jawatan :** \_\_\_\_\_

**Teguran Telah Dimaklumkan Kepada :**

**Nama:** \_\_\_\_\_

**Masa:** \_\_\_\_\_

**Tarikh:** \_\_\_\_\_

**Tandatangan :** \_\_\_\_\_

**Markah pemuatan kebersihan premis hendaklah 80% dan keatas**



**BORANG PEMANTAUAN KEBERSIHAN PERSONEL**  
**Jabatan Dietetik Dan Sajian**  
**Hospital.....(Nyatakan Nama Hospital)**

(Sila bulatkan pilihan)

- 1 **Tukang Masak**
- 2 **Pramusaji / Penghidang**
- 3 **Steward / Pencuci**

Tarikh: \_\_\_\_\_

Hari : \_\_\_\_\_

Masa : \_\_\_\_\_ pagi / petang

| Bil       | Kriteria                                                                                                            | Patuh | Tidak Patuh | Catatan |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|---------|
| <b>1.</b> | <b>Pakaian Seragam Pengendali Makanan</b>                                                                           |       |             |         |
|           | 1.1 Apron                                                                                                           |       |             |         |
|           | 1.2 Penutup kepala                                                                                                  |       |             |         |
|           | 1.3 Penutup mulut (semasa hidang)                                                                                   |       |             |         |
|           | 1.4 Bersih                                                                                                          |       |             |         |
|           | 1.5 Kasut yang sesuai dan selamat                                                                                   |       |             |         |
|           | 1.6 Sarung tangan pakai buang (semasa hidang)                                                                       |       |             |         |
|           | 1.7 Tidak memakai pin tudung, kerongsang, jarum peniti, tanda nama, manik                                           |       |             |         |
|           | <b>Peratus pematuhan</b>                                                                                            |       |             |         |
| <b>2.</b> | <b>Kebersihan diri</b>                                                                                              |       |             |         |
|           | 2.1 Kuku pendek dan bersih                                                                                          |       |             |         |
|           | 2.2 Rambut terus (bertutup)                                                                                         |       |             |         |
|           | 2.3 Misai / janggut terus                                                                                           |       |             |         |
|           | 2.4 Tidak menggunakan pengilat kuku / maskara                                                                       |       |             |         |
|           | 2.5 Tidak memakai barang kemas dan jam tangan                                                                       |       |             |         |
|           | 2.6 Tiada jangkitan kulit yang terdedah                                                                             |       |             |         |
|           | <b>Peratus pematuhan</b>                                                                                            |       |             |         |
| <b>3.</b> | <b>Amalan Kebersihan</b>                                                                                            |       |             |         |
|           | 3.1 Mencuci tangan sebelum / selepas melakukan tugas                                                                |       |             |         |
|           | 3.2 Mencuci tangan selepas ke tandas                                                                                |       |             |         |
|           | 3.3 Tidak makan / minum di kawasan penyediaan makanan                                                               |       |             |         |
|           | 3.4 Tidak meludah                                                                                                   |       |             |         |
|           | 3.5 Menanggalkan apron apabila ke tandas, berehat atau keluar dari premis                                           |       |             |         |
|           | 3.6 Sentiasa menggunakan <i>food tongs</i> atau sarung tangan pakai-buang semasa mengendalikan makanan sedia hidang |       |             |         |
|           | 3.7 Tidak menggunakan telefon bimbit semasa memasak                                                                 |       |             |         |
|           | <b>Peratus pematuhan</b>                                                                                            |       |             |         |
|           | <b>Jumlah Pematuhan</b>                                                                                             |       |             |         |
|           | <b>Peratusan (%)</b>                                                                                                |       |             |         |

Skala : Patuh : √ (1)

Tidak Patuh : × (0)

NA : Tidak Berkaitan

Disediakan oleh :

Tandatangan : \_\_\_\_\_

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

Jawatan : \_\_\_\_\_

Disahkan oleh :

Tandatangan : \_\_\_\_\_

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

Jawatan : \_\_\_\_\_

**Teguran Telah Dimaklumkan Kepada :**

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

Masa: \_\_\_\_\_

Tarikh: \_\_\_\_\_

Tandatangan : \_\_\_\_\_

Lampiran 21

## TATACARA PENGURUSAN PENALTI

| Perkara     | Ketidakpatuhan                                                                                                                                          | Kadar Penalti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>12.1</b> | <b>KEGAGALAN MENGEMUKAKAN MENU, RESEPI PIAWAI ATAU MEMBUAT SEMAKAN MENU</b>                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 12.1.1      | Kontraktor gagal mengemukakan cadangan menu lengkap pusingan lapan (8) sebelum memulakan operasi.                                                       | Sifar perpuluhan satu peratus (0.1%) dari <b>kos jumlah hidangan</b> setiap bulan yang lewat.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|             | <b>Contoh :</b><br>Tarikh permulaan kontrak 1 Jan 2013<br>Tarikh penyerahan menu lengkap lapan (8) hari pada 1 Feb 2013 (Lewat 1 bulan)                 | <b>Pengiraan :</b><br>$0.1\% \times \text{RM } 500,000.00^* \times 1 \text{ bulan} = \text{RM } 500.00$<br>*kos jumlah hidangan Januari 2013                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 12.1.2      | Kontraktor gagal menyerahkan resepi piawai yang lengkap bagi menu pusingan lapan (8) hari dalam tempoh satu (1) bulan beroperasi.                       | Sifar perpuluhan satu peratus (0.1%) dari <b>kos jumlah hidangan</b> setiap bulan yang lewat.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|             | <b>Contoh :</b><br>Tarikh permulaan kontrak 1 Jan 2013<br>Tarikh penyerahan resepi piawai 1 Mac 2013 (Lewat 1 bulan)                                    | <b>Pengiraan :</b><br>$0.1\% \times \text{RM } 450,000.00^* \times 1 \text{ bulan} = \text{RM } 450.00$<br>*kos jumlah hidangan Februari 2013                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 12.1.3      | Kontraktor gagal mengemukakan hasil semakan menu setiap enam (6) bulan.                                                                                 | Sifar perpuluhan satu peratus (0.1%) dari <b>kos jumlah hidangan</b> setiap bulan yang lewat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|             | <b>Contoh :</b><br>Tarikh permulaan kontrak 1 Januari 2013<br>Tarikh serahan hasil semakan menu 1 Okt 2011 (Lewat 3 bulan: Julai, Ogos, Septemebr 2013) | <b>Pengiraan :</b><br><u><b>Julai (a):</b></u><br>$0.1\% \times \text{RM } 500,000.00^* = \text{RM } 500.00$<br><u><b>Ogos (b):</b></u><br>$0.1\% \times \text{RM } 450,000.00^* = \text{RM } 450.00$<br><u><b>September (c):</b></u><br>$0.1\% \times \text{RM } 510,000.00^* = \text{RM } 510.00$<br>Jumlah penalti kelewatan semakan menu (3 bulan):<br><u><b>a + b + c</b></u><br>$= \text{RM}500.00 + \text{RM } 450.00 + \text{RM } 480$<br>$= \text{RM } 1,430.00$<br>*kos jumlah hidangan bulan terlibat |

| 12.2    | KEGAGALAN MEMBEKALKAN JUMLAH HIDANGAN MAKANAN MENGIKUT PESANAN                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                   |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.2.1  | Gagal membekalkan hidangan mengikut pesanan. Kontraktor dikehendaki membekalkan hidangan mengikut jumlah pesanan yang kurang dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari waktu aduan diterima.                   | Seratus peratus (100%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat.                                                                                               |
|         | <b>Contoh :</b><br>10 orang pesakit di Unit Rawatan Harian tidak dibekalkan diet untuk hidangan Makan Tengahari.                                                                                             | <b>Pengiraan :</b><br>$100\% \times \text{RM } 6.00^* \times 10^{**} = \text{RM}60.00$<br>*kos tray hidangan Makan Tengahari<br>**bilangan tray hidangan terlibat |
| 12.2.2  | Kegagalan membekalkan hidangan makanan mengikut jumlah pesanan hidangan dalam tempoh tiga puluh (30) minit                                                                                                   | Penalti tambahan seratus peratus (100 %) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat.                                                                             |
|         | <b>Contoh:</b><br>5 daripada 10 hidangan makanan tidak dibekalkan dalam tempoh tiga puluh (30) minit.                                                                                                        | <b>Pengiraan:</b><br>$100\% \times \text{RM } 6.00^* \times 5^{**} = \text{RM}30.00$<br>*kos tray hidangan Makan Tengahari<br>**bilangan tray hidangan terlibat   |
| 12.3    | KETIDAKPATUHAN JENIS DIET                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                   |
| 12.3.1. | Gagal menyediakan hidangan makanan mengikut jenis diet yang dipesan di <i>trayline</i> . Kontraktor dikehendaki menggantikan diet tersebut dengan segera dalam tempoh 30 minit dari waktu penemuan tersebut. | Dua puluh peratus (20%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat.                                                                                              |
|         | <b>Contoh :</b><br>Tray pesakit Diet Rendah Garam dihidang ayam Diet Normal untuk 30 hidangan Makan Tengahari.                                                                                               | <b>Pengiraan :</b><br>$20\% \times \text{RM}6.00^* \times 30^{**} = \text{RM } 36.00$<br>*kos tray hidangan Makan Tengahari<br>**bilangan tray hidangan terlibat  |

| 12.3 KETIDAKPATUHAN JENIS DIET      |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.3.2.                             | Gagal membekalkan hidangan makanan mengikut jenis diet yang dipesan kepada pelanggan di wad.<br><br>Kontraktor dikehendaki menggantikan hidangan makanan mengikut jenis diet yang dipesan dalam tempoh 30 minit dari waktu aduan diterima. | Seratus peratus (100%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> yang terlibat.                                                                                                 |
|                                     | <b>Contoh :</b><br><br>5 Tray pesakit Diet Rendah Garam dihidang Diet Normal semasa hidangan Makan Tengahari bagi Wad Kardiologi                                                                                                           | <b>Pengiraan :</b><br><br>$100\% \times \text{RM}6.00^* \times 5^{**} = \text{RM}30.00$<br><br>*kos tray hidangan Makan Tengahari<br>**bilangan tray hidangan terlibat   |
| 12.3.3                              | Kegagalan membuat gantian hidangan makanan mengikut jenis diet mengikut pesanan dalam tempoh tiga puluh (30) minit                                                                                                                         | Penalti tambahan seratus peratus (100 %) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat.                                                                                    |
|                                     | <b>Contoh:</b><br><br>5 tray pesakit Diet Rendah Garam tidak dibuat penggantian dalam tempoh tiga puluh (30) minit.                                                                                                                        | <b>Pengiraan :</b><br><br>$100\% \times \text{RM}6.00^* \times 5^{**} = \text{RM}30.00$<br><br>*kos tray hidangan Makan Tengahari<br>**bilangan tray hidangan terlibat   |
| 12.4 HIDANGAN MAKANAN TIDAK LENGKAP |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                          |
| 12.4.1                              | Gagal menyediakan hidangan makanan lengkap di trayline                                                                                                                                                                                     | Dua puluh peratus (20%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat                                                                                                      |
|                                     | <b>Contoh:</b><br><br>10 orang pesakit di trayline tidak dihidangkan sayur untuk makan malam                                                                                                                                               | <b>Pengiraan :</b><br><br>$20\% \times \text{RM}6.00^* \times 10^{**} = \text{RM} 12.00$<br><br>*kos tray hidangan Makan Tengahari<br>**bilangan tray hidangan terlibat  |
| 12.4.2                              | Gagal membekalkan item hidangan makanan yang lengkap kepada pelanggan. kontraktor dikehendaki membekalkan item hidangan terlibat dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari waktu aduan diterima.                                             | Seratus peratus (100%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat                                                                                                       |
|                                     | <b>Contoh:</b><br><br>10 orang pesakit di wad bersalin tidak dihidangkan sayur untuk makan malam                                                                                                                                           | <b>Pengiraan :</b><br><br>$100\% \times \text{RM}6.00^* \times 10^{**} = \text{RM} 60.00$<br><br>*kos tray hidangan Makan Tengahari<br>**bilangan tray hidangan terlibat |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                    |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>12.4</b> | <b>HIDANGAN MAKANAN TIDAK LENGKAP</b>                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                    |
| 12.4.3      | Gagal membekalkan item hidangan lengkap dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari masa aduan.                                                                                                                                                                            | Penalti tambahan seratus peratus (100%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat                                                                                |
|             | <b>Contoh:</b><br>6 daripada 10 orang pesakit di wad bersalin tidak dihidangkan sayur untuk makan malam dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari masa aduan diterima                                                                                                    | <b>Pengiraan :</b><br>$100\% \times \text{RM}6.00^* \times 6^{**} = \text{RM } 36.00$<br>*kos tray hidangan Makan Tengahari<br>**bilangan tray hidangan terlibat   |
| <b>12.5</b> | <b>PERTUKARAN MENU ATAU JENIS MAKANAN TANPA KELULUSAN KERAJAAN</b>                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                    |
| 12.5.1      | Gagal mendapat kelulusan kerajaan untuk pertukaran pertukaran menu atau jenis makanan.                                                                                                                                                                                 | Dua puluh peratus (20%) daripada <b>kos jumlah hidangan</b> yang terlibat                                                                                          |
|             | <b>Contoh :</b><br>Sebanyak 60 hidangan mee hoon goreng ditukar ke roti dan majerin untuk Sarapan pesakit Wad Perubatan.                                                                                                                                               | <b>Pengiraan :</b><br>$20\% \times \text{RM}4.00^* \times 60^{**} = \text{RM}48.00$<br>*kos tray hidangan Sarapan<br>**bilangan tray hidangan terlibat             |
| <b>12.6</b> | <b>PORSI MAKANAN TIDAK MENEPATI SPESIFIKASI</b>                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                    |
| 12.6.1      | Gagal menyediakan makanan mengikut spesifikasi porsi semasa proses penyediaan makanan, memasak, ujirasa atau pengagihan di <i>trayline</i> . Kontraktor dikehendaki mencukupkan porsi makanan tersebut dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari waktu insiden tersebut. | Dua puluh peratus (20%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat.                                                                                               |
|             | <b>Contoh :</b><br>Sebanyak 20 hidangan ayam didapati mempunyai berat di antara 65 hingga 70 gm semasa penghidangan di <i>trayline</i> .                                                                                                                               | <b>Pengiraan :</b><br>$20\% \times \text{RM } 6.00^* \times 20^{**} = \text{RM } 24.00$<br>*kos tray hidangan Makan Tengahari<br>**bilangan tray hidangan terlibat |
| 12.6.2.     | Membekalkan porsi hidangan makanan yang tidak menepati spesifikasi skala porsi kepada pelanggan di wad.                                                                                                                                                                | Seratus peratus (100%) daripada <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat                                                                                                |
|             | <b>Contoh :</b><br>Seorang pesakit menerima hidangan bubur campur pada sukatan setengah mangkuk.                                                                                                                                                                       | <b>Pengiraan :</b><br>$100\% \times \text{RM } 6.00^* \times 1^{**} = \text{RM } 6.00$<br>*kos tray hidangan Makan Tengahari<br>**bilangan tray hidangan terlibat  |

| 12.7   | KETIDAKPATUHAN PENYIMPANAN BEKALAN MAKANAN                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                  |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.7.1 | Gagal mencapai markah pematuhan penyimpanan sejuk atau kering kurang dari lapan puluh peratus (80%) semasa pemeriksaan bersama dijalankan.                                                                                                                                                                     | Satu peratus (1%) daripada <b>kos jumlah hidangan</b> sehari.                                                                                                                                    |
|        | <p><b>Contoh :</b></p> <p>Markah yang diperolehi semasa pemeriksaan penyimpanan bekalan makanan sejuk dijalankan ialah 65%.</p>                                                                                                                                                                                | <p><b>Pengiraan :</b></p> <p><math>1\% \times \text{RM}12,000^* = \text{RM}120.00</math></p> <p>*kos jumlah hidangan sehari</p>                                                                  |
| 12.8   | RENDAH KUALITI DALAM HIDANGAN MAKANAN                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                  |
| 12.8.1 | Menyediakan hidangan makanan rendah kualiti semasa proses penyediaan, memasak, ujirasa, <i>holding</i> atau pengagihan di <i>trayline</i> . Kontraktor hendaklah menggantikan atau menambahbaikkan keseluruhan hidangan terlibat dengan segera dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari waktu insiden tersebut. | Dua puluh peratus (20%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat                                                                                                                              |
|        | <p><b>Contoh :</b></p> <p>Sup yang disediakan cair, tiada rasa stok untuk 30 hidangan Makan Tengahari di <i>trayline</i></p>                                                                                                                                                                                   | <p><b>Pengiraan :</b></p> <p><math>20\% \times \text{RM } 6.00^* \times 30^{**} = \text{RM } 36.00</math></p> <p>*kos tray hidangan Makan Tengahari</p> <p>**bilangan tray hidangan terlibat</p> |
| 12.8.2 | Menghidangkan makanan rendah kualiti kepada pelanggan. Kontraktor hendaklah menggantikan hidangan tersebut dengan segera dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari waktu aduan diterima.                                                                                                                         | Seratus peratus (100%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat                                                                                                                               |
|        | <p><b>Contoh :</b></p> <p>Didapati ikan tidak segar dan hanyir dalam 1 hidangan Makan Tengahari di Wad Kanak-kanak.</p>                                                                                                                                                                                        | <p><b>Pengiraan :</b></p> <p><math>100\% \times \text{RM } 6.00^* \times 1^{**} = \text{RM } 63.00</math></p> <p>*kos tray hidangan Makan Tengahari</p> <p>**bilangan tray hidangan terlibat</p> |

| 12.8   | RENDAH KUALITI DALAM HIDANGAN MAKANAN                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                  |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.8.3 | Gagal membuat penggantian dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari tempoh aduan diterima.                                                                                                         | Penalti tambahan seratus peratus (100%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat                                                                                                              |
|        | <p><b>Contoh :</b></p> <p>Gagal membuat penggantian 1 hidangan makan tengahari (ikan tidak segar dan hanyir) di Wad Kanak-kanak dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari masa aduan diterima.</p> | <p><b>Pengiraan :</b></p> <p><math>100\% \times \text{RM } 6.00^* \times 1^{**} = \text{RM } 6.00</math></p> <p>*kos tray hidangan Makan Tengahari</p> <p>**bilangan tray hidangan terlibat</p>  |
| 12.9   | KETIDAKPATUHAN PENGGUNAAN PERALATAN                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                  |
| 12.9.1 | Gagal menggunakan peralatan hidangan mengikut spesifikasi yang dicadangkan seperti di <b>Lampiran 12</b> dan <b>Lampiran 13</b> atau dipersetujui di antara kerajaan dan kontraktor.             | Dua puluh peratus (20%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat.                                                                                                                             |
|        | <p><b>Contoh :</b></p> <p>Buah epal dihidang dengan piring (melamine) untuk 500 hidangan dari semua wad kelas 3 bagi hidangan Makan Tengahari.</p>                                               | <p><b>Pengiraan :</b></p> <p><math>20\% \times \text{RM } 6.00 \times 500^{**} = \text{RM } 600.00</math></p> <p>*kos tray hidangan Makan Tengahari</p> <p>**bilangan tray hidangan terlibat</p> |
| 12.9.2 | Menggunakan peralatan hidangan yang sumbing, retak dan pecah. Kontraktor dikehendaki menggantikan hidangan terlibat dengan serta-merta.                                                          | Seratus peratus (100%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat.                                                                                                                              |
|        | <p><b>Contoh :</b></p> <p>20 cawan retak digunakan untuk Minum Petang bagi kelas 1</p>                                                                                                           | <p><b>Pengiraan :</b></p> <p><math>100\% \times \text{RM } 4.00^* \times 20^{**} = \text{RM } 80.00</math></p> <p>*kos tray hidangan Minum Petang</p> <p>**bilangan tray hidangan terlibat</p>   |
| 12.9.3 | Menggunakan peralatan penghidangan pakai buang selain dari yang dibenarkan.                                                                                                                      | Dua puluh peratus (20%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat.                                                                                                                             |
|        | <p><b>Contoh :</b></p> <p>20 pesakit di Wad Respiratori dikesan menggunakan cawan pakai buang untuk Sarapan.</p>                                                                                 | <p><b>Pengiraan :</b></p> <p><math>20\% \times \text{RM } 4.00^* \times 20^{**} = \text{RM } 16.00</math></p> <p>*kos tray hidangan Sarapan</p> <p>**bilangan tray hidangan terlibat</p>         |

| 12.9 KETIDAKPATUHAN PENGGUNAAN PERALATAN        |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.9.4                                          | Membekalkan hidangan dengan peralatan penghidangan yang tidak lengkap termasuk label. Kontraktor dikehendaki melengkapkan hidangan terlibat dengan serta-merta.         | Dua puluh peratus (20%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b>                                                                                                           |
|                                                 | <b>Contoh :</b><br>Pisau untuk menyapu majerin/ jam tidak dibekalkan untuk 50 hidangan Sarapan di wad kelas 1.                                                          | <b>Pengiraan :</b><br>$20\% \times \text{RM}4.00^* \times 50^{**} = \text{RM}40.00$<br>*kos tray hidangan Sarapan<br>**bilangan tray hidangan terlibat               |
| 12.9.5                                          | Penggunaan peralatan menghidang atau troli makanan tidak bersih. Kontraktor dikehendaki menggantikan hidangan terlibat dengan serta-merta.                              | Seratus peratus (100%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat                                                                                                   |
|                                                 | <b>Contoh :</b><br>3 buah troli makanan yang mengandungi 60 hidangan dikesan kotor untuk hidangan Makan Tengahari.                                                      | <b>Pengiraan :</b><br>$100\% \times \text{RM } 6.00^* \times 60^{**} = \text{RM } 360.00$<br>*kos tray hidangan Makan Tengahari<br>**bilangan tray hidangan terlibat |
| 12.10 KETIDAKPATUHAN SUHU MAKANAN DI TRAYLINE   |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                      |
| 12.10.1                                         | Gagal mengekalkan makanan panas pada suhu tidak kurang daripada 60°C Celcius (°C) dan makanan sejuk tidak melebihi 10°C (mengikut kesesuaian makanan yang dihidangkan). | Dua puluh peratus (20%) dari <b>kos jumlah hidangan</b> yang terlibat.                                                                                               |
|                                                 | <b>Contoh :</b><br>Sebanyak 300 hidangan agar-agar buah dihidang pada suhu 27°C                                                                                         | <b>Pengiraan :</b><br>$20\% \times \text{RM } 6.00^* \times 300^{**} = \text{RM } 360.00$<br>*kos tray hidangan Makan Tengahari<br>**bilangan tray hidangan terlibat |
| 12.11 KETIDAKTEPATAN WAKTU PENGHIDANGAN MAKANAN |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                      |
| 12.11.1                                         | Makanan dihidangkan tidak mematuhi waktu hidangan makanan yang ditetapkan                                                                                               | Dua puluh peratus (20%) dari <b>kos jumlah hidangan</b> yang terlibat                                                                                                |
|                                                 | <b>Contoh :</b><br>Sebanyak 250 hidangan Sarapan dihidang lewat pada pukul 8.30 pagi untuk 10 wad.                                                                      | <b>Pengiraan :</b><br>$20\% \times \text{RM}4.00^* \times 250^{**} = \text{RM}200.00$<br>*kos tray hidangan Sarapan<br>**bilangan tray hidangan terlibat             |

| 12.12   | KETIDAKTEPATAN WAKTU KUTIPAN SEMULA TRAY                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                               |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.12.1 | Kutipan semula tray tidak mengikut waktu kutipan semula tray yang ditetapkan.                                                                                                                                                                                                                                                                              | Dua puluh peratus (20%) dari <b>kos jumlah hidangan</b> yang terlibat.                                                                                                                        |
|         | <b>Contoh :</b><br>Sebanyak 10 tray hidangan Sarapan dikutip pada jam 9.30 pagi dari 1 wad.                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Pengiraan :</b><br>$20\% \times \text{RM}4.00^* \times 10^{**} = \text{RM } 8.00$<br>*Kos tray hidangan Sarapan<br>**bilangan tray hidangan terlibat                                       |
| 12.13   | KETIDAKPATUHAN PENGURUSAN PERSONEL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                               |
| 12.13.1 | Gagal mengisi kekosongan jawatan Pengurus, Pegawai, Dietetik, Pengurus HACCP dan Pegawai Katering dalam tempoh empat belas (14) hari dari tarikh kekosongan jawatan tersebut.                                                                                                                                                                              | <b>Sifar perpuluhan satu peratus (0.1%)</b> ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> setiap hari bagi setiap kekosongan yang terlibat                                                               |
|         | <b>Contoh:</b><br>Jawatan Pengurus HACCP telah dikosongkan pada 1 Julai 2013. Pengisian Pengurus HACCP yang baharu dibuat pada 1 Ogos 2013.<br>Jumlah hari tanpa pengisian Pegurus HACCP = 31 hari<br>Tempoh diberi untuk mendapatkan pengganti = 14 hari<br>Tempoh dikenakan penalti<br>$\Rightarrow 31 \text{ hari} - 14 \text{ hari} = 17 \text{ hari}$ | <b>Pengiraan :</b><br>$0.1\% \times \text{RM } 232,000^* \times 1^{**} = \text{RM } 232.00$<br>*Kos jumlah hidangan bagi 17 hari yang terlibat<br>**bilangan kekosongan jawatan yang terlibat |
| 12.13.2 | Gagal menyediakan jumlah anggota bagi jawatan diet aide, peramusaji, tukang masak dan pembantu tukang masak seperti yang ditetapkan atau yang dipersetujui di antara kerajaan dan kontraktor.                                                                                                                                                              | <b>Sifar perpuluhan satu peratus (0.1%)</b> ke atas <b>kos jumlah hidangan sehari</b> bagi setiap shif dan kekurangan anggota yang terlibat.                                                  |
|         | <b>Contoh:</b><br>Seramai 1 orang Pembantu Tukang Masak shif pagi dan 1 orang Tukang Masak shif petang tidak hadir bertugas.                                                                                                                                                                                                                               | <b>Pengiraan :</b><br>$0.1\% \times \text{RM } 12,100^* \times 2^{**} = \text{RM } 24.20$<br>*Kos jumlah hidangan hari yang terlibat<br>**bilangan kekosongan jawatan yang terlibat.          |

| 12.14.  | KEGAGALAN MENJALANI LATIHAN ASAS PENGENDALI MAKANAN                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                   |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.14.1 | Kegagalan anggota menjalani latihan asas pengendali makanan sebelum memulakan dan mengemukakan bukti kehadiran.                                                                                                                                                                    | <b>Sifar pepuluhan satu peratus (0.1%)</b> ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> sehari bagi setiap anggota yang terlibat sepanjang tempoh ketidakpatuhan.                                                           |
|         | <p><b>Contoh :</b></p> <p>Semasa pemantauan, didapati 4 anggota masih belum menjalani latihan asas pengendali makanan pada tarikh mula bertugas (1 Jan 2013) sehingga tarikh sehingga 14 Jan 2013.</p> <p>Tempoh hari bertugas tanpa menjalani pemeriksaan kesihatan = 14 hari</p> | <p><b>Pengiraan :</b></p> <p><math>0.1\% \times \text{RM } 158,100^* \times 4^{**} = \text{RM } 632.40</math></p> <p>*Kos jumlah hidangan bagi 14 hari yang terlibat</p> <p>** bilangan anggota yang terlibat</p> |
| 12.15   | KEGAGALAN MENJALANI PEMERIKSAAN KESIHATAN DAN MENDAPATKAN SUNTIKAN TYPHIM                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                   |
| 12.15.1 | Terdapat anggota yang belum menjalani pemeriksaan kesihatan semasa bertugas.                                                                                                                                                                                                       | Sifar perpuluhan satu peratus (0.1%) dari <b>kos jumlah hidangan</b> sehari bagi setiap pekerja di sepanjang tempoh ketidakpatuhan tersebut.                                                                      |
|         | <p><b>Contoh :</b></p> <p>Semasa pemantauan, didapati 3 anggota masih belum menjalani pemeriksaan kesihatan pada tarikh mula bertugas (1 Jan 2013) sehingga tarikh sehingga 14 Jan 2013.</p> <p>Tempoh hari bertugas tanpa menjalani pemeriksaan kesihatan = 14 hari</p>           | <p><b>Pengiraan :</b></p> <p><math>0.1\% \times \text{RM } 158,100^* \times 3^{**} = \text{RM } 474.30</math></p> <p>*Kos jumlah hidangan bagi 14 hari yang terlibat</p> <p>** bilangan anggota yang terlibat</p> |
| 12.15.2 | Terdapat pekerja yang masih belum mendapatkan suntikan Typhim semasa bertugas.                                                                                                                                                                                                     | Sifar perpuluhan satu peratus (0.1%) dari <b>kos jumlah hidangan sehari</b> bagi setiap pekerja di sepanjang tempoh ketidakpatuhan tersebut.                                                                      |
|         | <p><b>Contoh :</b></p> <p>Semasa pemantauan, 5 anggota masih belum mendapatkan suntikan Thyphim dari tarikh mula bertugas (1 Jan 2013) sehingga tarikh suntikan typhim diberi (10 Jan 2013).</p> <p>Tempoh hari bertugas tanpa suntikan Typhim = 10 hari</p>                       | <p><b>Pengiraan :</b></p> <p><math>0.1\% \times \text{RM } 110,100^* \times 5^{**} = \text{RM } 550.50</math></p> <p>*Kos jumlah hidangan bagi 10 hari yang terlibat</p> <p>** bilangan anggota yang terlibat</p> |

|              |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>12.16</b> | <b>KEGAGALAN MEMAKAI PAKAIAN SERAGAM LENGKAP ATAU MEMATUHI TATACARA KEBERSIHAN DIRI</b>                                                             |                                                                                                                                                                 |
| 12.16.1      | Terdapat pekerja yang tidak mematuhi tatacara pakaian seragam yang telah ditetapkan.                                                                | Sifar perpuluhan satu peratus (0.1%) dari <b>kos jumlah hidangan sehari</b> bagi setiap pekerja terlibat.                                                       |
|              | <b>Contoh :</b><br>3 anggota kontraktor tidak memakai penutup mulut dan 2 anggota tidak memakai sarung tangan di <i>trayline</i> .                  | <b>Pengiraan :</b><br>$0.1\% \times \text{RM } 11,200.00^* \times 5^{**} = \text{RM } 36.00$<br>*kos jumlah hidangan sehari<br>**Bilangan anggota yang terlibat |
| 12.16.2      | Markah pemantauan kebersihan personel kurang dari lapan puluh peratus (80%).                                                                        | Sifar perpuluhan satu peratus (0.1%) dari <b>kos jumlah hidangan sehari</b> pada hari tersebut.                                                                 |
|              | <b>Contoh :</b><br>Markah pemantauan kebersihan diri minggu pertama bulan Februari adalah 60%.                                                      | <b>Pengiraan :</b><br>$0.1\% \times \text{RM } 11,300^* = \text{RM } 11.30$<br>*kos jumlah hidangan sehari                                                      |
| <b>12.17</b> | <b>KETIDAKPATUHAN KEBERSIHAN PREMIS</b>                                                                                                             |                                                                                                                                                                 |
| 12.17.1      | Markah pematuan kebersihan premis kurang dari lapan puluh peratus (80%) semasa pemeriksaan bersama antara Kerajaan dan pihak Kontraktor dijalankan. | Sepuluh peratus (10%) daripada <b>kos jumlah hidangan sehari</b> pada hari terlibat.                                                                            |
|              | <b>Contoh :</b><br>Markah pemeriksaan kebersihan premis dalam bulan Januari ialah 70%.                                                              | <b>Pengiraan :</b><br>$10\% \times \text{RM } 12,500.00^* = \text{RM } 1,250.00$<br>*kos hidangan sehari                                                        |
| <b>12.18</b> | <b>KEGAGALAN MENGEMUKAKAN PROSEDUR OPERASI STANDARD (POS)</b>                                                                                       |                                                                                                                                                                 |
| 12.18.1      | Prosedur Operasi Standard (POS) tidak dikemukakan dalam tempoh 2 bulan pertama selepas memulakan operasi.                                           | Sifar perpuluhan satu peratus (0.1%) dari <b>kos purata sebulan</b> sepanjang tempoh ketidakpatuhan.                                                            |
|              | <b>Contoh:</b><br>POS diserahkan pada 1 April 2013 setelah tarikh kontrak bermula pada 1 Januari 2013.<br>Tempoh kelewatan 1 bulan.                 | <b>Pengiraan:</b><br>$0.1\% \times \text{RM } 395,000.00^* \times 1 \text{ bulan} = \text{RM } 395.00$<br>* kos jumlah hidangan Mac                             |

| 12.19   | KEGAGALAN MENCAPAI STANDARD KEPUASAN PELANGGAN YANG DITETAPKAN                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                   |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.19.1 | Kajian Kepuasan Pelanggan gagal mencapai standard yang ditetapkan pada lapan puluh peratus (80%) dan ke atas.                                                                                                                                                                          | Satu peratus (1%) dari <b>kos purata sebulan</b> dalam tempoh setiap 6 bulan.                                                                                     |
|         | <b>Contoh :</b><br>Markah Kajian Kepuasan Pelanggan bagi pusingan pertama (6 bulan pertama) ialah 67%.                                                                                                                                                                                 | <b>Pengiraan :</b><br>$1.0\% \times \text{RM } 395,000.00^*$<br>$= \text{RM } 3,950.00$<br>*kos purata sebulan bagi tempoh 6 bulan pertama                        |
| 12.20   | KONTAMINASI DALAM MAKANAN                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                   |
| 12.20.1 | Penemuan bendasing di dalam bekas makanan semasa penyediaan, memasak, ujirasa, <i>holding</i> makanan dan pengagihan makanan di <i>trayline</i> . Kontraktor hendaklah menggantikan keseluruhan hidangan terlibat dengan segera dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari waktu insiden. | Dua puluh peratus (20%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat.                                                                                              |
|         | <b>Contoh :</b><br>Ulat dijumpai dalam gastronomi masakan sayur untuk 30 hidangan makan tengahari di <i>trayline</i> .                                                                                                                                                                 | <b>Pengiraan :</b><br>$20\% \times \text{RM } 6.00^* \times 30^{**} = \text{RM } 36.00$<br>*kos tray hidangan tengahari<br>**jumlah hidangan dalam gastronomi     |
| 12.20.2 | Penemuan bendasing di dalam hidangan makanan pelanggan. Kontraktor hendaklah menggantikan hidangan tersebut dengan segera dalam tempoh tiga puluh (30) minit dari waktu aduan diterima.                                                                                                | Seratus peratus (100%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat.                                                                                               |
|         | <b>Contoh :</b><br>Sirip dan ridip ikan dijumpai dalam 1 tray hidangan pelanggan pada waktu makan tengahari.                                                                                                                                                                           | <b>Pengiraan :</b><br>$100\% \times \text{RM } 6.00^* \times 1^{**} = \text{RM } 6.00$<br>*kos tray hidangan Makan Tengahari<br>**bilangan tray hidangan terlibat |

| 12.20   | KONTAMINASI DALAM MAKANAN                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                         |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.20.3 | Kegagalan membuat gantian hidangan makanan pelanggan dalam tempoh tiga puluh minit (30) dari tempoh aduan diterima.                                               | Penalti tambahan dikenakan sebanyak <b>seratus peratus (100%)</b> ke atas <b>jumlah kos hidangan</b> terlibat.                                                          |
|         | <b>Contoh :</b><br>Kontraktor gagal membuat gantian 1 tray hidangan makanan pelanggan yang terkontaminasi dengan sirip dan ridip ikan pada waktu makan tengahari. | <b>Pengiraan :</b><br>$100\% \times \text{RM } 6.00^* \times 1^{**} = \text{RM } 6.00$<br>*kos tray hidangan Makan Tengahari<br>**bilangan tray hidangan terlibat       |
| 12.20.4 | Kandungan mikrob atau bahan kimia melebihi tahap yang dibenarkan di dalam sampel makanan yang dianalisa.                                                          | Seratus peratus (100%) ke atas <b>kos jumlah hidangan</b> terlibat                                                                                                      |
|         | <b>Contoh :</b><br>Kandungan asid borik dalam mee kuning dikesan melebihi tahap yang dibenarkan dari laporan dan melibatkan 300 hidangan.                         | <b>Pengiraan :</b><br>$100\% \times \text{RM } 4.00^* \times 300^{**} = \text{RM } 1,200.00$<br>*kos tray hidangan Makan Tengahari<br>**bilangan tray hidangan terlibat |

**TENDER “PERKHIDMATAN SAJIAN MAKANAN SECARA  
OUTSOURCE SELAMA TIGA (3) TAHUN DI INSTITUT KANSER  
NEGARA”**

|                        |                                                                       |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Bahagian<br/>II</b> | <b>DOKUMEN UNTUK PENILAIAN TEKNIKAL</b>                               |
| <b>E</b>               | <b>BUTIR-BUTIR PETENDER – BAGI URUSAN TEKNIKAL</b>                    |
| <b>F</b>               | <b>SENARAI SEMAK PENGHANTARAN DOKUMEN BAGI<br/>PENILAIAN TEKNIKAL</b> |

**DOKUMEN E**  
**KOD**

**PETENDER**

**[KOSONGKAN]**

**BUTIR-BUTIR PETENDER**

**TAWARAN TENDER PERKHIDMATAN SAJIAN MAKANAN  
SECARA *OUTSOURCE* SELAMA TIGA (3) TAHUN  
DI INSTITUT KANSER NEGARA**

**NO JADUAL: IKN/T4/2014**

**Peringatan:**

1. Borang ini hendaklah diisi dengan **kemas dan jelas** supaya memudahkan Lembaga Perolehan menimbangkan Tender ini. Kegagalan Petender melengkapkan borang ini dengan sempurna akan menjejaskan peluangnya di dalam Tender ini.
2. **JANGAN tulis/cop** apa-apa nama/tanda/identiti syarikat di atas borang ini.

1. **No. Pendaftaran Syarikat dengan Kementerian Kewangan**

.....

2. **Tarikh Tamat Pendaftaran**

.....

3. **Lokasi Pejabat Syarikat**

Negeri : .....

Daerah: .....

4. **Kedudukan Modal**

- (a) Jumlah Modal Berbayar (RM) : .....
- (b) Nilai Aset Syarikat  
Alih (RM) : .....  
Tidak Alih (RM) : .....
- (c) Pegangan Saham Dalam Peratus (jika syarikat) :  
(i) Bumiputra : ..... %  
(ii) Bukan Bumiputra: ..... %  
(iii) (a) Modal Asing : ..... %  
(Foreign Investment)  
(b) Nama Negeri : .....

5. **Kedudukan Kakitangan**

5.1. Penyerahan carta organisasi (lengkap dengan nama, jawatan dan tanggungjawab)

5.2. Bilangan tenaga kerja, penyerahan salinan sijil kelayakan, senarai tugas dan contoh pakaian seragam :

(Sila abaikan ruangan yang telah digelapkan)

| Bil. | Nama Perjawatan          | Bilangan Tenaga Kerja | Penyerahan Sijil Kelayakan | Senarai Tugas Pekerja | Pakaian Seragam | Kewarganegaraan |             |                |
|------|--------------------------|-----------------------|----------------------------|-----------------------|-----------------|-----------------|-------------|----------------|
|      |                          |                       |                            |                       |                 | Bumiputra       | B/Bumiputra | Bukan W/Negara |
| i.   | Pengurus                 |                       |                            |                       |                 |                 |             |                |
| ii.  | Pegawai Dietetik         |                       |                            |                       |                 |                 |             |                |
| iii. | Pegawai Penyelaras HACCP |                       |                            |                       |                 |                 |             |                |
| iv.  | Pegawai Katering         |                       |                            |                       |                 |                 |             |                |
| v.   | Ketua Tukang Masak       |                       |                            |                       |                 |                 |             |                |
| vi.  | Penyelia Hidangan        |                       |                            |                       |                 |                 |             |                |

| Bil.  | Nama Perjawatan           | Bilangan Tenaga Kerja | Penyerahan Sijil Kelayakan | Senarai Tugas Pekerja | Pakaian Seragam | Kewarganegaraan |             |                |
|-------|---------------------------|-----------------------|----------------------------|-----------------------|-----------------|-----------------|-------------|----------------|
|       |                           |                       |                            |                       |                 | Bumiputra       | B/Bumiputra | Bukan W/Negara |
| vii.  | Tukang masak              |                       |                            |                       |                 |                 |             |                |
| ix.   | Pembantu tukang masak     |                       |                            |                       |                 |                 |             |                |
| x.    | Pramusaji                 |                       |                            |                       |                 |                 |             |                |
| xi.   | Penjaga Stor              |                       |                            |                       |                 |                 |             |                |
| xii.  | Kerani Diet               |                       |                            |                       |                 |                 |             |                |
| xiii. | Tukang Cuci Peralatan     |                       |                            |                       |                 |                 |             |                |
| xiv.  | Pekerja Kebersihan Premis |                       |                            |                       |                 |                 |             |                |
| xv.   | Diet Technician           |                       |                            |                       |                 |                 |             |                |

(Sila sertakan dokumen sokongan)

6. **Kemudahan Perniagaan**

| Bil. | Perkara                                              | Bilangan* | Milik Sendiri/Sewa |
|------|------------------------------------------------------|-----------|--------------------|
| i.   | <i>Fiber glass tray</i>                              |           |                    |
| ii.  | <i>Insulated plate base</i>                          |           |                    |
| iii. | <i>Insulated plate cover</i>                         |           |                    |
| iv.  | <i>Plate Main Course 9" diameter</i>                 |           |                    |
| v.   | <i>Insulated Bowl Cover</i>                          |           |                    |
| vi.  | <i>Insulated Bowl Base</i>                           |           |                    |
| vii. | <i>Bowl soup china with press-in lid spill proof</i> |           |                    |

| <b>Bil.</b> | <b>Perkara</b>                         | <b>Bilangan*</b> | <b>Milik Sendiri/Sewa</b> |
|-------------|----------------------------------------|------------------|---------------------------|
| viii.       | Round plate 8" diameter                |                  |                           |
| ix.         | <i>Plain Mug 3.25" diameter</i>        |                  |                           |
| x.          | <i>Coffee cup and saucer</i>           |                  |                           |
| xi.         | <i>Glass tumbler</i>                   |                  |                           |
| xii.        | <i>Table spoon</i>                     |                  |                           |
| xiii.       | <i>Table fork</i>                      |                  |                           |
| xiv.        | <i>Table knife</i>                     |                  |                           |
| xv.         | <i>Teaspoon</i>                        |                  |                           |
| xvi.        | <i>Square dish 110 mm diameter</i>     |                  |                           |
| xvii.       | <i>Teapot</i>                          |                  |                           |
| xviii.      | <i>Sugar packet holder 60 x 100 mm</i> |                  |                           |
| xix.        | <i>Creamer pot 150 ml</i>              |                  |                           |

## 7. Pengalaman Dalam Perniagaan

7.1 Pengalaman petender dalam bidang yang ditawarkan (pengalaman dalam pengurusan perkhidmatan makanan)

| <b>Bil.</b> | <b>Jenis kontrak/<br/>Perkhidmatan</b> | <b>Lokasi<br/>Perkhidmatan</b> | <b>Nilai<br/>Kontrak<br/>(RM)</b> | <b>Tempoh</b> | <b>Tarikh<br/>Kontrak/<br/>Perkhidmatan<br/>(tarikh mula –<br/>akhir)</b> |
|-------------|----------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------|
|             |                                        |                                |                                   |               |                                                                           |
|             |                                        |                                |                                   |               |                                                                           |
|             |                                        |                                |                                   |               |                                                                           |
|             |                                        |                                |                                   |               |                                                                           |
|             |                                        |                                |                                   |               |                                                                           |

(Sila sertakan dokumen sokongan)

**7.2 Pengalaman personel dalam bidang yang ditawarkan (pengalaman dalam pengurusan perkhidmatan makanan)**

| <b>Bil.</b> | <b>Nama<br/>Personel</b> | <b>Jenis<br/>Perkhidmatan<br/>yang Diceburi</b> | <b>Jawatan<br/>yang<br/>Disandang</b> | <b>Lokasi<br/>Perkhidmatan</b> | <b>Tempoh</b> | <b>Tarikh<br/>Perkhidmatan<br/>(tarikh mula –<br/>akhir)</b> |
|-------------|--------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------|
|             |                          |                                                 |                                       |                                |               |                                                              |
|             |                          |                                                 |                                       |                                |               |                                                              |
|             |                          |                                                 |                                       |                                |               |                                                              |
|             |                          |                                                 |                                       |                                |               |                                                              |
|             |                          |                                                 |                                       |                                |               |                                                              |

(Sila sertakan dokumen sokongan)

**7.3 Pengalaman dalam persijilan Jaminan Keselamatan Makanan (Contoh : GMP atau HACCP)**

| <b>Bil.</b> | <b>Jenis Persijilan</b> | <b>Tahun Diperolehi</b> | <b>Badan Persijilan</b> |
|-------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
|             |                         |                         |                         |
|             |                         |                         |                         |
|             |                         |                         |                         |

(Sila sertakan dokumen sokongan)

**8. Petender perlu mengemukakan cadangan menu lengkap pusingan lapan (8) hari untuk semua jenis diet dan kelas.**

| Bil.  | Jenis diet                                                                    | Kelas |   |   | Lain-lain |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------|-------|---|---|-----------|
|       |                                                                               | 1     | 2 | 3 |           |
| i.    | <i>Western Diet</i>                                                           |       |   |   |           |
| ii.   | Diet Tinggi Kalori dan Tinggi Protein (Pedas & Tidak Pedas)                   |       |   |   |           |
| iii.  | Diet Kanak-kanak (1 – 3 tahun)                                                |       |   |   |           |
| iv.   | Diet Kanak-kanak (4 – 6 tahun)                                                |       |   |   |           |
| v.    | Diet Kanak-kanak (7 – 12 tahun)                                               |       |   |   |           |
| vi.   | Diet Vegetarian                                                               |       |   |   |           |
| vii.  | <i>Menu of the Day</i>                                                        |       |   |   |           |
| viii. | Diet Terapeutik ( <i>Diabetic, Low Salt, Low Fat</i> )                        |       |   |   |           |
| ix.   | Diet Modifikasi Konsistensi ( <i>Soft diet, minced diet, mixed porridge</i> ) |       |   |   |           |
| x.    | Diet Rendah Iodin                                                             |       |   |   |           |

(Sila sertakan dokumen sokongan)

**9. Petender perlu mengemukakan pelan kontigensi pembekalan makanan**

- i. Tiada bekalan elektrik
- ii. Tiada bekalan air
- iii. Tiada bekalan gas
- iv. Berlaku kebakaran atau kemalangan di dapur
- v. Wabak
- vi. Kemalangan/ Banjir/ Tanah runtuh/ Kebakaran
- vii Gangguan sistem pesanan diet elektronik
- viii Gangguan bekalan bahan makanan mentah.
- ix. Ketidakhadiran pekerja atau mogok pekerja.
- x. Premis disita

**DOKUMEN F**

**SENARAI SEMAK PENGHANTARAN DOKUMEN BAGI PENILAIAN TEKNIKAL  
TENDER PERKHIDMATAN SAJIAN MAKANAN SECARA *OUTSOURCE* SELAMA TIGA  
(3) TAHUN DI INSTITUT KANSER NEGARA, PUTRAJAYA  
(NO. TENDER : IKN/T4/2014 )**

| PERKARA                                                                          | TANDAKAN (√) |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>1. Pengalaman dalam pengurusan perkhidmatan makanan</b>                       |              |
| 1.1. Kontraktor                                                                  |              |
| 1.2. Pengurus Cawangan                                                           |              |
| 1.3. Pegawai Dietetik                                                            |              |
| 1.4. Pegawai Penyelaras HACCP                                                    |              |
| 1.5. Pegawai Katering                                                            |              |
| 1.6. Ketua Tukang Masak                                                          |              |
| <b>2. Penyediaan menu bagi:</b>                                                  |              |
| a) <i>Western Diet</i>                                                           |              |
| b) Diet Tinggi Kalori dan Tinggi Protein (Pedas & Tidak Pedas)                   |              |
| c) Diet Kanak-kanak (1 – 3 tahun)                                                |              |
| d) Diet Kanak-kanak (4 – 6 tahun)                                                |              |
| e) Diet Kanak-kanak (7 – 12 tahun)                                               |              |
| f) Diet Vegetarian                                                               |              |
| g) <i>Menu of the Day</i>                                                        |              |
| h) Diet Terapeutik ( <i>Diabetic, Low Salt, Low Fat</i> )                        |              |
| i) Diet Modifikasi Konsistensi ( <i>Soft diet, minced diet, mixed porridge</i> ) |              |
| j) Diet Rendah Iodin                                                             |              |
| <b>3. Pengurusan Personel</b>                                                    |              |
| a) Carta Organisasi                                                              |              |
| b) Tenaga Kerja (bilangan dan salinan sijil kelayakan):                          |              |

| PERKARA                                                                                                                          | TANDAKAN (√) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| i. Pengurus                                                                                                                      |              |
| ii. Pegawai Dietetik                                                                                                             |              |
| iii. Pegawai Penyelaras HACCP                                                                                                    |              |
| iv. Pegawai Katering                                                                                                             |              |
| v. Ketua Tukang Masak                                                                                                            |              |
| vi. Penyelia                                                                                                                     |              |
| vii. Tukang masak (bilangan sahaja)                                                                                              |              |
| ix. Pembantu tukang masak (bilangan sahaja)                                                                                      |              |
| x. Pramusaji (bilangan sahaja)                                                                                                   |              |
| xi. Kerani Diet (bilangan sahaja)                                                                                                |              |
| x. Tukang cuci peralatan (bilangan sahaja)                                                                                       |              |
| xi. Diet Aide (bilangan sahaja)                                                                                                  |              |
| xii. Penjaga Stor (bilangan sahaja)                                                                                              |              |
| xiii. Penjaga Kebersihan Premis                                                                                                  |              |
| <b>4. Senarai Tugas Pekerja</b>                                                                                                  |              |
| i. Pengurusan Tertinggi (Pengurus Cawangan, Pegawai Dietetik, Pegawai Katering, Pegawai Penyelaras HACCP dan Ketua Tukang Masak) |              |
| ii. Lain-lain                                                                                                                    |              |
| <b>5. Pakaian Seragam</b>                                                                                                        |              |
| Contoh pakaian seragam                                                                                                           |              |
| <b>6. Plan Kontigensi Pembekalan Makanan</b>                                                                                     |              |
| Tiada bekalan elektrik, air, gas, kebakaran, wabak, kemalangan, Bencana dan gangguan sistem                                      |              |
| <b>Jumlah</b>                                                                                                                    |              |

**TENDER “PERKHIDMATAN SAJIAN MAKANAN SECARA  
OUTSOURCE SELAMA TIGA (3) TAHUN DI INSTITUT KANSER  
NEGARA”**

| <b>Bahagian III</b> | <b>DOKUMEN UNTUK PENILAIAN HARGA</b>             |
|---------------------|--------------------------------------------------|
| <b>G</b>            | <b>BORANG HARGA TAWARAN</b>                      |
| <b>H</b>            | <b>BORANG RUMUSAN HARGA TAWARAN</b>              |
| <b>I</b>            | <b>BORANG PERAKUAN &amp; TANGGUNGAN PETENDER</b> |

**DOKUMEN G**

**BORANG HARGA TAWARAN**

**A - Kos Keseluruhan Untuk Tahun Pertama**

| Jenis Kelas/ Diet                 | Kos Hidangan (RM / Hari) x Bil Pelanggan 1 Tahun | Jumlah (RM) |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------|-------------|
| Kelas 1 & VIP                     |                                                  |             |
| Kelas 2                           |                                                  |             |
| Kelas 3 & MAC                     |                                                  |             |
| Kanak-Kanak : (4 Tahun - 6 Tahun) |                                                  |             |
| Kanak-Kanak : (7 Tahun -12 Tahun) |                                                  |             |
| Unit Rawatan Harian               |                                                  |             |
| Doktor & Paramedik                |                                                  |             |
| Kanji Campuran                    |                                                  |             |
| Diet <i>Blenderised</i>           |                                                  |             |
| Diet Minuman Berkhasiat           |                                                  |             |
| Diet Cecair Jernih                |                                                  |             |
| Hidangan Ringan Diet Diabetik     |                                                  |             |
| <b>A - Kos Keseluruhan (RM)</b>   |                                                  |             |

## B - Kos Keseluruhan Untuk Tahun Kedua

| Jenis Kelas/ Diet                 | Kos Hidangan (RM / Hari) x Bil Pelanggan 1 Tahun | Jumlah (RM) |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------|-------------|
| Kelas 1 & VIP                     |                                                  |             |
| Kelas 2                           |                                                  |             |
| Kelas 3 & MAC                     |                                                  |             |
| Kanak-Kanak : (4 Tahun - 6 Tahun) |                                                  |             |
| Kanak-Kanak : (7 Tahun -12 Tahun) |                                                  |             |
| Unit Rawatan Harian               |                                                  |             |
| Doktor & Paramedik                |                                                  |             |
| Kanji Campuran                    |                                                  |             |
| Diet <i>Blenderised</i>           |                                                  |             |
| Diet Minuman Berkhasiat           |                                                  |             |
| Diet Cecair Jernih                |                                                  |             |
| Hidangan Ringan Diet Diabetik     |                                                  |             |
| <b>B - Kos Keseluruhan (RM)</b>   |                                                  |             |

### C - Kos Keseluruhan Untuk Tahun Ketiga

| Jenis Kelas/ Diet                 | Kos Hidangan (RM / Hari) x Bil Pelanggan 1 Tahun | Jumlah (RM) |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------|-------------|
| Kelas 1 & VIP                     |                                                  |             |
| Kelas 2                           |                                                  |             |
| Kelas 3 & MAC                     |                                                  |             |
| Kanak-Kanak : (4 Tahun - 6 Tahun) |                                                  |             |
| Kanak-Kanak : (7 Tahun -12 Tahun) |                                                  |             |
| Unit Rawatan Harian               |                                                  |             |
| Doktor & Paramedik                |                                                  |             |
| Kanji Campuran                    |                                                  |             |
| Diet <i>Blenderised</i>           |                                                  |             |
| Diet Minuman Berkhasiat           |                                                  |             |
| Diet Cecair Jernih                |                                                  |             |
| Hidangan Ringan Diet Diabetik     |                                                  |             |
| <b>B - Kos Keseluruhan (RM)</b>   |                                                  |             |

**KOS HIDANGAN MAKANAN MENGIKUT KELAS PELANGGAN, JENIS DIET DAN  
MODIFIKASI KONSISTENSI BAGI TAHUN PERTAMA**

| Jenis Kelas/ Diet                    | Kos Yang Ditawarkan (RM) |            |                 |              |             |             | Kos Hidangan Yang Ditawarkan Sehari (RM) |
|--------------------------------------|--------------------------|------------|-----------------|--------------|-------------|-------------|------------------------------------------|
|                                      | Sarapan                  | Minum Pagi | Makan Tengahari | Minum Petang | Makan Malam | Minum Malam |                                          |
| Kelas 1 & VIP                        |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kelas 2                              |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kelas 3 & MAC                        |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kanak-Kanak :<br>(4 Tahun – 6 Tahun) |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kanak-Kanak :<br>(7 Tahun -12 Tahun) |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Unit Rawatan Harian                  |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Doktor & Paramedik                   |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kanji Campuran                       |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Diet <i>Blenderised</i>              |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Diet Minuman Berkhasiat              |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Diet Cecair Jernih                   |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Hidangan Ringan Diet Diabetik        |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kos                                  |                          |            |                 |              |             |             |                                          |

Nota: Rujuk contoh menu

**KOS HIDANGAN MAKANAN MENGIKUT KELAS PELANGGAN, JENIS DIET DAN MODIFIKASI KONSISTENSI BAGI TAHUN KEDUA**

| Jenis Kelas/ Diet                    | Kos Yang Ditawarkan (RM) |            |                 |              |             |             | Kos Hidangan Yang Ditawarkan Sehari (RM) |
|--------------------------------------|--------------------------|------------|-----------------|--------------|-------------|-------------|------------------------------------------|
|                                      | Sarapan                  | Minum Pagi | Makan Tengahari | Minum Petang | Makan Malam | Minum Malam |                                          |
| Kelas 1 & VIP                        |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kelas 2                              |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kelas 3 & MAC                        |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kanak-Kanak :<br>(4 Tahun – 6 Tahun) |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kanak-Kanak :<br>(7 Tahun -12 Tahun) |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Unit Rawatan Harian                  |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Doktor & Paramedik                   |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kanji Campuran                       |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Diet <i>Blenderised</i>              |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Diet Minuman Berkhasiat              |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Diet Cecair Jernih                   |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Hidangan Ringan Diet Diabetik        |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kos                                  |                          |            |                 |              |             |             |                                          |

Nota: Rujuk contoh menu

**KOS HIDANGAN MAKANAN MENGIKUT KELAS PELANGGAN, JENIS DIET DAN  
MODIFIKASI KONSISTENSI BAGI TAHUN KETIGA**

| Jenis Kelas/ Diet                    | Kos Yang Ditawarkan (RM) |            |                 |              |             |             | Kos Hidangan Yang Ditawarkan Sehari (RM) |
|--------------------------------------|--------------------------|------------|-----------------|--------------|-------------|-------------|------------------------------------------|
|                                      | Sarapan                  | Minum Pagi | Makan Tengahari | Minum Petang | Makan Malam | Minum Malam |                                          |
| Kelas 1 & VIP                        |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kelas 2                              |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kelas 3 & MAC                        |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kanak-Kanak :<br>(4 Tahun – 6 Tahun) |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kanak-Kanak :<br>(7 Tahun -12 Tahun) |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Unit Rawatan Harian                  |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Doktor & Paramedik                   |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kanji Campuran                       |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Diet <i>Blenderised</i>              |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Diet Minuman Berkhasiat              |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Diet Cecair Jernih                   |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Hidangan Ringan Diet Diabetik        |                          |            |                 |              |             |             |                                          |
| Kos                                  |                          |            |                 |              |             |             |                                          |

Nota: Rujuk contoh menu

**KOS HIDANGAN MAKANAN MENGIKUT KELAS PELANGGAN, JENIS DIET DAN  
MODIFIKASI KONSISTENSI BAGI TEMPOH TIGA (3) TAHUN  
(TAHUN 1 + TAHUN 2 + TAHUN 3)**

| Jenis Kelas/ Diet                    | Kos Yang Ditawarkan (RM) |               |                    |                 |                |                | Kos<br>Hidangan<br>Yang<br>Ditawarkan<br>Sehari (RM) |
|--------------------------------------|--------------------------|---------------|--------------------|-----------------|----------------|----------------|------------------------------------------------------|
|                                      | Sarapan                  | Minum<br>Pagi | Makan<br>Tengahari | Minum<br>Petang | Makan<br>Malam | Minum<br>Malam |                                                      |
| Kelas 1 & VIP                        |                          |               |                    |                 |                |                |                                                      |
| Kelas 2                              |                          |               |                    |                 |                |                |                                                      |
| Kelas 3 & MAC                        |                          |               |                    |                 |                |                |                                                      |
| Kanak-Kanak :<br>(4 Tahun – 6 Tahun) |                          |               |                    |                 |                |                |                                                      |
| Kanak-Kanak :<br>(7 Tahun -12 Tahun) |                          |               |                    |                 |                |                |                                                      |
| Unit Rawatan Harian                  |                          |               |                    |                 |                |                |                                                      |
| Doktor & Paramedik                   |                          |               |                    |                 |                |                |                                                      |
| Kanji Campuran                       |                          |               |                    |                 |                |                |                                                      |
| Diet <i>Blenderised</i>              |                          |               |                    |                 |                |                |                                                      |
| Diet Minuman<br>Berkhasiat           |                          |               |                    |                 |                |                |                                                      |
| Diet Cecair Jernih                   |                          |               |                    |                 |                |                |                                                      |
| Hidangan Ringan<br>Diet Diabetik     |                          |               |                    |                 |                |                |                                                      |
| Kos                                  |                          |               |                    |                 |                |                |                                                      |

Nota: Rujuk contoh menu

## KOS KESELURUHAN UNTUK 3 TAHUN OPERASI

| Tahun Operasi                                                              | Kos (RM) |
|----------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>A - Kos Keseluruhan Tahun Pertama</b>                                   |          |
| <b>B - Kos Keseluruhan Tahun Kedua</b>                                     |          |
| <b>C - Kos Keseluruhan Tahun Ketiga</b>                                    |          |
| <b>Jumlah Keseluruhan (RM)</b>                                             |          |
| Cukai Perkhidmatan (6% dari jumlah keseluruhan (RM)                        |          |
| Kos Transaksi eP ( 0.4% dari jumlah keseluruhan termasuk cukai 6% ) (RM)   |          |
| Jumlah Besar ( Termasuk 6% cukai perkhidmatan & 0.4% kos transaksi eP (RM) |          |

Nota :

1. (\*) Bilangan pelanggan diambil dari data hidangan makanan tahun lepas secara purata
2. Bagi hospital yang telah beroperasi sepenuhnya, hanya perlu membuat untuk satu tahun sahaja
3. Kadar Kos harga perkhidmatan makanan adalah termasuk 6% kadar cukai perkhidmatan dan 0.4% fi perkhidmatan yang ditawarkan dan tertakluk kepada perubahan.

## PERAKUAN DAN TANGGUNGAN PETENDER

Kepada :

PENGARAH,  
INSTITUT KANSER NEGARA, PUTRAJAYA,  
No. 4, Jalan P7,  
Presint 7,  
62250 Putrajaya.

No. Jadual : IKN/T4/2014

Tawaran Bagi : TAWARAN TENDER PERKHIDMATAN SAJIAN MAKANAN SECARA  
*OUTSOURCE* SELAMA TIGA (3) DI INSTITUT KANSER NEGARA,  
PUTRAJAYA

---

Adalah saya/kami yang bertanggungjawab di bawah, dengan ini menawarkan untuk membekalkan barang-barang tersebut di atas, mengikut harga-harga yang tercatat di Borang Tender Jadual (**Dokumen G**). Tawaran ini akan menjadi asas kepada Kerajaan untuk menimbangkan tender ini.

2. Saya/kami mengaku telah membaca dan memahami serta bersetuju mematuhi segala syarat-syarat yang disebutkan.

Nama Petender (Syarikat) : .....

Alamat : .....

Tandatangan : .....

No. Telefon : .....

Tandatangan Saksi : .....

Nama No. K/P : .....

Tarikh : .....

**TENDER “PERKHIDMATAN SAJIAN MAKANAN SECARA *OUTSOURCE* SELAMA TIGA (3) TAHUN DI INSTITUT KANSER NEGARA”**

| <b>Bahagian<br/>IV</b> | <b>DOKUMEN UNTUK KEGUNAAN URUSETIA</b>                |
|------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>J</b>               | <b>MAKLUMAT PETENDER</b>                              |
| <b>K</b>               | <b>SURAT AKUAN PEMBIDA DAN SURAT PERWAKILAN KUASA</b> |
| <b>L</b>               | <b>SENARAI SEMAK</b>                                  |

**MAKLUMAT PETENDER**

**TAWARAN TENDER PERKHIDMATAN SAJIAN MAKANAN  
SECARA *OUTSOURCE* SELAMA TIGA (3) TAHUN  
DI INSTITUT KANSER NEGARA**

**NO JADUAL: IKN/T4/2014**

**Maklumat Petender**

BAHAWASANYA, saya mengaku bahawa butir-butir dan keterangan yang diberikan di bawah ini mengenai perniagaan/syarikat saya adalah betul dan benar. Saya juga mengakui sekiranya didapati butir-butir yang diberikan ini adalah palsu atau tidak benar, maka Kerajaan boleh mengambil apa-apa tindakan terhadap saya di bawah apa-apa Undang-Undang yang berkuatkuasa:-

(a) **Maklumat Petender**

1. Nama Petender :.....

2. Nama Syarikat:.....

3. Alamat Syarikat/ :.....  
Petender:

.....

.....

No. Telefon :.....

4. No. Pendaftaran Syarikat dengan Kementerian Kewangan Malaysia

.....

(sila kembalikan satu salinan)

5. Jenis Perniagaan :.....

6. **Nama-nama, Warganegara Jemaah Pengarah dan Milik Saham**

|      | <b><u>Nama</u></b> | <b><u>Warganegara</u></b> | <b><u>Jumlah Saham</u></b> |
|------|--------------------|---------------------------|----------------------------|
| i.   | .....              | .....                     | .....                      |
| ii.  | .....              | .....                     | .....                      |
| iii. | .....              | .....                     | .....                      |
| iv.  | .....              | .....                     | .....                      |
| v.   | .....              | .....                     | .....                      |
| vi.  | .....              | .....                     | .....                      |

Saya akui bahawa butir-butir di atas adalah betul dan benar.

Tandatangan : .....

Nama Penender : .....

Jawatan : .....

Tarikh : .....

***Potong mana-mana yang tidak berkaitan.***

**SURAT AKUAN PEMBIDA**

Saya, \_\_\_\_\_ nombor K.P \_\_\_\_\_ yang mewakili \_\_\_\_\_ nombor Pendaftaran \_\_\_\_\_ dengan ini mengisytiharkan bahawa saya atau mana-mana individu yang mewakili syarikat ini tidak akan menawarkan atau memberi rasuah kepada mana-mana individu dalam **Institut Kanser Negara** atau mana-mana individu lain, sebagai ganjaran mendapatkan tender/ sebutharga\* seperti di atas. Bersama-sama 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 bersalah menawarkan atau memberi rasuah kepada mana-mana individu dalam **Institut Kanser Negara** atau mana-mana individu lain sebagai ganjaran mendapatkan tender/ sebutharga\* seperti di atas, maka saya sebagai wakil syarikat bersetuju tindakan-tindakan berikut diambil:

- 2.1. Penarikan balik tawaran kontrak bagi tender/sebutharga\* di atas; atau
- 2.2. Penamatan kontrak bagi tender/sebutharga\* di atas; dan
- 2.3. Lain-lain tindakan tatatertib mengikut Perolehan Kerajaan

3. Sekiranya terdapat mana-mana individu cuba meminta rasuah daripada saya atau mana-mana individu yang berkaitan dengan syarikat ini ganjaran mendapatkan tender/sebutharga\* seperti di atas, maka saya berjanji akan dengan segera melaporkan perbuatan tersebut kepada Suruhanjaya Pencegahan Rasuah Malaysia (SPRM) atau balai polis yang berhampiran.

Yang Benar,

.....  
NAMA:  
NO.K/P:

Cop Syarikat:

Catatan: \* potong mana yang tidak berkenaan

## SURAT PERWAKILAN KUASA

Saya \_\_\_\_\_ nombor K.P. \_\_\_\_\_

Jawatan \_\_\_\_\_ daripada \_\_\_\_\_

nombor pendaftaran \_\_\_\_\_ Dengan ini mewakili kuasa kepada

\_\_\_\_\_ nombor K.P. \_\_\_\_\_

jawatan \_\_\_\_\_ untuk menandatangani Surat akuan

Pembida Berjaya bagi pihak syarikat.

Yang Benar,

.....  
(  
Pengarah Urusan )

Cop Syarikat:

**SENARAI SEMAK TENDER PERKHIDMATAN**

**ITEM** : **TAWARAN TENDER PERKHIDMATAN SAJIAN MAKANAN**  
**SECARA OUTSOURCE SELAMA TIGA (3) TAHUN**  
**DI INSTITUT KANSER NEGARA, PUTRAJAYA**  
**JADUAL** : **IKN/T4/2014**  
**TARIKH IKLAN** : **5 SEPTEMBER 2014 (JUMAAT)**  
**TARIKH TUTUP IKLAN** : **2 OKTOBER 2014 (KHAMIS)**

Sila Tandakan ☒ Bagi Dokumen-dokumen Yang Disertakan

| BIL | PERKARA/ DOKUMEN                                                         | DOKUMEN | BIL. SALINAN | Untuk Di Tanda Oleh:     |                          |                          |                          |
|-----|--------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|     |                                                                          |         |              | Syarikat                 | J/Kuasa Pembuka Tender   | JPT                      | JPH                      |
| 1   | Butir-butir Petender                                                     | E       |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2   | Senarai Semak Penghantaran Dokumen bagi Penilaian Teknikal               | F       |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3   | Borang Harga Tawaran                                                     | G       |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4   | Borang Rumusan Harga Tawaran                                             | H       |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5   | Borang Perakuan & Tanggungan Petender                                    | I       |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6   | Maklumat Petender & Profail Syarikat                                     | J       |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|     | a. Profail Syarikat                                                      |         |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|     | b. Salinan Sijil Pendaftaran Syarikat dengan Kementerian Kewangan        |         |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|     | c. Salinan Sijil Perakuan Bumiputra (Jika ada)                           |         |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|     | d. Salinan Borang 24 (Pemegang Saham)                                    |         |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|     | e. Salinan Borang 49 (Ahli Lembaga Pengarah)                             |         |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|     | f. Salinan Penyata KWSP Syarikat                                         |         |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|     | g. Salinan Penyata Bulanan Akaun Bank Bagi Tiga (3) Bulan Terakhir       |         |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|     | h. Salinan Surat Setuju Terima Tawaran Daripada Jabatan/ Agensi Kerajaan |         |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7   | Surat Akuan Pembida & Surat Perwakilan Kuasa                             | K       |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8   | Senarai Semakan (Checklist)                                              | L       |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9   | Lain-lain Jika Ada<br>.....                                              |         |              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

**Catatan:****JPT** - Jawatankuasa Penilaian Terknikal**JPH** - Jawatankuasa Penilaian Harga

| BIL                                                                                                                                                                                                                                                                                | PERKARA/ DOKUMEN | DOKUMEN                                                                                                                                                                                                                                                                        | BIL. SALINAN | Untuk Di Tanda Oleh: |                        |     |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|------------------------|-----|-----|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                |              | Syarikat             | J/Kuasa Pembuka Tender | JPT | JPH |
| <b>PENGESAHAN OLEH SYARIKAT</b><br><br>Dengan ini saya mengesahkan bahawa saya telah membaca dan memahami semua syarat-syarat dan terma yang dinyatakan di dalam dokumen tender. Semua maklumat yang dikemukakan adalah benar.<br><br>Tandatangan:<br>Nama:<br>Jawatan:<br>Tarikh: |                  | <b>UNTUK KEGUNAAN JABATAN</b><br><br>Jawatankuasa Pembuka Tender mengesahkan penerimaan dokumen bertanda kecuali bagi perkara bil. ....( jika ada).<br><br>Tandatangan: (Pengerusi)<br>Nama:<br>Jawatan:<br>Tarikh:<br><br>Tandatangan: (Ahli)<br>Nama:<br>Jawatan:<br>Tarikh: |              |                      |                        |     |     |



## PENGESAHAN KEHADIRAN KE SESI LAWATAN TAPAK TENDER

**TENDER** : **IKN/T4/2014** – Perkhidmatan Sajian Makanan Secara *Outsource* Selama Tiga (3) Tahun di Institut Kanser Negara, Putrajaya

**TARIKH** : 10 September 2014

**MASA** : 10.00 Pagi

**TEMPAT** : Bilik Seminar 1 & 2, Aras 4, IKN

### Bahagian A : MAKLUMAT SYARIKAT DAN KEHADIRAN

Nama Pembekal : No. Pendaftaran :  
Kem. Kewangan

Alamat :

No. Tel : No. Faks :

Wakil Yang Hadir :

| Bil. | Nama | Jawatan |
|------|------|---------|
| 1.   |      |         |

### Bahagian B : PENGESAHAN URUS SETIA TENDER/SEBUT HARGA

Disahkan bahawa wakil syarikat \_\_\_\_\_ telah hadir ke sesi taklimat bagi tender **IKN/T4/2014** yang telah diadakan pada **10 September 2014** jam **10.00 Pagi** di **Bilik Seminar 1 & 2, Institut Kanser Negara, Putrajaya**

Tandatangan & cop rasmi :

\_\_\_\_\_  
Urusetia Tender

Cop Jabatan:

### Arahan kepada Penyebut Harga / Petender :

1. Sila lengkapkan Bahagian A sahaja
2. Sila bawa bersama-sama borang ini untuk pengesahan semasa sesi taklimat.
3. Sila Kepilkan Bersama Salinan Sijil Kementerian Kewangan Semasa Sesi Taklimat.