

SPESIFIKASI TEKNIKAL**SEBUTHARGA BIL. 16/2018 :****PERKHIDMATAN PENYEDIAAN HIDANGAN MESYUARAT DAN
LATIHAN DALAMAN DI IBU PEJABAT SME CORP. MALAYSIA**

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila <input type="checkbox"/> atau x)	CATATAN *
1.	Menerima tempahan dan menyediakan makanan dan minuman bagi memenuhi permintaan semua bentuk keraian, persidangan, seminar, majlis rasmi, latihan/kursus serta hidangan untuk mesyuarat-mesyuarat yang diadakan di Ibu pejabat SME Corp. Malaysia.	<input type="checkbox"/>	
2.	Perkhidmatan merangkumi penyediaan makanan, penghidangan makanan, layanan, pembersihan dan pembuangan sisa.	<input type="checkbox"/>	
3.	Spesifikasi makanan dan minuman:		
3.1	Makanan bermasak yang disediakan mestilah berbau segar (tidak basi), panas dan tiada tanda pencemaran.	<input type="checkbox"/>	
3.2	Makanan bermasak seperti sayur mestilah kelihatan masih hijau dan segar serta tidak hilang warnanya.	<input type="checkbox"/>	
3.3	Makanan bermasak seperti ikan, daging dan ayam hendaklah berada di dalam keadaan yang bermutu dan tidak hancur.	<input type="checkbox"/>	
3.4	Hidangan seperti kerabu, salad dan ulam-ulaman hendaklah rangup apabila dimakan dan tidak layu. Makanan yang berkuah hendaklah tidak mengandungi minyak yang berlebihan.	<input type="checkbox"/>	
3.5	Buah-buahan hendaklah cukup masak, segar dan kelihatan cantik / menyelerakan.	<input type="checkbox"/>	
3.6	Kuih-muih hendaklah segar dan kelihatan cantik/menyelerakan.	<input type="checkbox"/>	
3.7	Mentega dan jem hendaklah disajikan dalam bentuk berbungkus/sachet.	<input type="checkbox"/>	
3.8	Minuman panas dihidangkan dengan susu rendah lemak / krimer dan gula yang berasingan. Digalakkan untuk menggunakan sachet.	<input type="checkbox"/>	

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila \surd atau x)	CATATAN *
	<p>perubatan dan sebagainya dengan hidangan yang setara dari segi harga dan mutu makanan mengikut menu pada hari tersebut.</p> <p>4.7 Sekiranya bekalan makanan perlu ditambah, pihak Bahagian PK berhak membuat pesanan dalam tempoh masa dua (2) jam sebelum masa hidangan. Pembekal perkhidmatan hendaklah memastikan makanan yang dihidangkan bertutup dan alat penghidangan (penyepit, senduk, sudu, garpu, pisau, tisu dan lain-lain) yang sesuai disediakan serta mencukupi ketika makanan dihidangkan.</p> <p>4.8 Sajian makanan hendaklah berdasarkan kepada bilangan tempahan dan menu yang telah dipersetujui oleh kedua-dua belah pihak. Pindaan menu tertakluk kepada pindaan dari semasa ke semasa.</p> <p>4.9 Memastikan bahawa nilai estetik diambil kira dalam penyediaan dan sajian makanan supaya terhidang secara menarik dan menyelerakan.</p> <p>4.10 Menyediakan maklumat kandungan kalori bagi setiap hidangan mesyuarat mengikut format ditetapkan SME Corp. Malaysia.</p> <p>4.11 Pembekal perkhidmatan hendaklah menghidangkan makanan selewat-lewatnya 15 minit lebih awal dari jadual waktu penghidangan.</p> <p>4.12 Sekiranya terdapat permintaan daripada pihak SME Corp. Malaysia bagi menghidang lebih awal/lewat, pihak pembekal hendaklah mematuhi permintaan tersebut.</p> <p>4.13 Bagi makanan secara berhidang, peramusaji hendaklah membantu melayani tetamu-tetamu VIP apabila diminta berbuat demikian oleh SME Corp. Malaysia. Penyediaan makanan berhidang hendaklah menggunakan peralatan yang sesuai dan mencukupi mengikut sajian yang diperlukan.</p> <p>4.14 Bagi makanan secara buffet, hendaklah dibantu oleh peramusaji untuk melayan peserta.</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>	

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila <input type="checkbox"/> atau x)	CATATAN *
5.	<p>Peralatan:</p> <p>5.1 Bertanggungjawab mencuci peralatan hidangan yang telah digunakan dengan segera selepas setiap waktu hidangan di ruang cucian yang dibenarkan oleh SME Corp. Malaysia.</p> <p>5.2 Menggunakan bahan pencuci yang sesuai dan suhu air yang betul untuk memastikan semua peralatan dibersihkan dengan sempurna.</p> <p>5.3 Memastikan semua peralatan, kelengkapan, peralatan sajian (pinggan, mangkuk, cawan, gelas, kutleri dsb.) serta alas meja yang digunakan sentiasa bersih serta dalam keadaan baik, tidak basah, berbau, berdaki dan sumbing atau retak dan sebagainya.</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>	
6.	<p>Pekerja:</p> <p>6.1 Semua tenaga pekerja yang menguruskan kerja-kerja kontrak ini hendaklah terdiri daripada warganegara Malaysia dan beragama Islam.</p> <p>6.2 Pembekal perkhidmatan hendaklah membekalkan tenaga pekerja yang mencukupi mengikut majlis, mesyuarat, kursus dll.</p> <p>6.3 Pembekal hendaklah memberhentikan dengan segera mana-mana pekerja yang diarahkan oleh Pengarah PK atau wakilnya, sekiranya didapati bahawa pekerja berkenaan merupakan ancaman keselamatan kepada SME Corp. Malaysia atau terlibat dalam kegiatan jenayah atau penyalahgunaan dadah atau berkelakuan yang tidak senonoh. Sekiranya berlaku, maka segala pembayaran dan perbelanjaan (jika ada) hendaklah ditanggung kesemuanya oleh pembekal.</p> <p>6.4 Semua pekerja yang diambil bertugas mestilah lulus pemeriksaan kesihatan serta bebas dari penyakit berjangkit.</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>	

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila \surd atau x)	CATATAN *
	<p>6.5 Pembekal perkhidmatan hendaklah memastikan pekerjaanya diberi suntikan vaksin serta menjalani pemeriksaan perubatan secara berkala. Bukti suntikan vaksin perlu diserahkan apabila berlaku pertukaran pekerja. Laporan pemeriksaan perubatan hendaklah dikemukakan kepada SME Corp. Malaysia.</p> <p>6.6 Memastikan pekerja mengamalkan kebersihan diri seperti rambut hendaklah sentiasa kemas (well groomed), kuku hendaklah sentiasa bersih dan dipotong pendek (tidak memakai pewarna kuku), mencuci tangan selepas ke tandas dan seumpamanya.</p> <p>6.7 Pekerja-pekerja hendaklah mempunyai surat pengesahan pemeriksaan perubatan doktor yang diperakui untuk memastikan pekerja-pekerja sihat dan berupaya serta bebas dari sebarang pesakit berjangkit dan bebas dari penyalahgunaan dadah dan bebas juga daripada apa jua rekod jenayah.</p> <p>6.8 Pekerja yang tidak sihat atau mempunyai jangkitan di kulit tidak dibenarkan bertugas.</p> <p>6.9 Pekerja memakai kasut semasa mengendalikan makanan di dalam premis SME Corp. Malaysia (selipar dan sebagainya tidak dibenarkan).</p> <p>6.10 Memastikan peramusaji sentiasa memakai pakaian seragam yang bersih dan kemas.</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>	
7.	<p>Pembersihan dan pembuangan sisa:</p> <p>7.1 Menjaga kebersihan ruang bangunan SME Corp. Malaysia yang digunakan iaitu termasuk ruang dapur, bilik stor, bilik pejabat, tempat-tempat pekerja dan dewan makan, tempat pembuangan sampah dan keadaan sekelilingnya dan juga kebersihan alat kelengkapan dan bahan-bahan makanan yang digunakan.</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila <input type="checkbox"/> atau x)	CATATAN *
	<p>7.2 Memastikan segala sisa makanan, sampah sarap dibungkus, diikat dan dibuang di tempat pembuangan sampah dan tidak membiarkannya di dalam keadaan terdedah setiap hari.</p> <p>7.3 Memastikan segala sisa-sisa makanan dan lain-lain jenis sampah tidak dibuang ke dalam sinki atau longkang atau lain-lain tempat seumpamanya yang boleh menyebabkan tersumbatnya saluran-saliran air atau longkang.</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>	
8.	<p>Keselamatan dan Penyeliaan:</p> <p>8.1 Memastikan seorang Penyelia bertugas semasa penyediaan hidangan di ruang Dapur/Pantry yang disediakan.</p> <p>8.2 Memastikan pada setiap masa keselamatan pekerja-pekerja dan alat-alatnya semasa menjalankan kontrak ini di SME Corp. Malaysia. SME Corp. Malaysia tidak akan bertanggungjawab terhadap apa-apa kerugian, kerosakan dan/atau kecederaan yang berlaku ke atas dan/atau dialami oleh mana-mana pekerjanya dan/atau disebabkan oleh penggunaan alat-alat berkenaan.</p> <p>8.3 Pembekal dan pekerja-pekerjanya adalah sentiasa terikat untuk mematuhi semua peraturan keselamatan di dalam premis SME Corp. Malaysia. Pihak SME Corp. Malaysia sentiasa berhak untuk memberitahu pembekal akan ketidaksesuaian untuk diambil bekerja mana-mana pekerjanya di atas sebab keselamatan.</p> <p>8.4 Pembekal perkhidmatan dikehendaki menyerahkan senarai nama, gambar berukuran passport (yang terbaru), salinan kad pengenalan / permit kerja semua pekerja yang akan bekerja di SME Corp. Malaysia sebelum mereka menjalankan tugas.</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>	

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila <input type="checkbox"/> atau x)	CATATAN *
9.	<p>Mengganti peralatan yang pecah/rosak/hilang:</p> <p>9.1 Pembekal perkhidmatan hendaklah membayar ganti rugi atau mengganti alat – alat atau / harta benda milik SME Corp. Malaysia atau pelawat / peserta atau pihak yang berurusan di dalam premis SME Corp. Malaysia yang dirosakkan / pecah / hilang atas kecuaiannya atau disebabkan oleh pekerja – pekerja pihak pembekal perkhidmatan.</p> <p>9.2 Kegagalan membuat penggantian akan menyebabkan potongan bayaran bulanan dibuat berdasarkan harga asal barang berkenaan. Dalam keadaan ini, sebarang bantahan dan rayuan akan ditolak.</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>	
10.	<p>Kawalan kualiti perkhidmatan:</p> <p>10.1 Melakukan ujirasa makanan untuk memastikan mutu makanan.</p> <p>10.2 Berinteraksi dengan Bahagian Pengurusan Korporat di dalam urusan harian dan urusan peningkatan kawalan mutu makanan dan perkhidmatan.</p> <p>10.3 Menghadiri mesyuarat dengan pihak pengurusan SME Corp. Malaysia dari semasa ke semasa.</p> <p>10.4 Memastikan pekerja memberi perkhidmatan yang berkualiti kepada tetamu luar demi menjaga imej SME Corp. Malaysia.</p> <p>10.5 SME Corp. Malaysia berhak melakukan ujirasa makanan bermasak untuk memastikan hidangan adalah memuaskan. Sampel makanan akan diambil untuk tujuan ujian bagi penentuan mutu dan akan memberi nasihat berkaitan dengannya dari semasa ke semasa.</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>	

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila \surd atau x)	CATATAN *																														
11.	<p>Kadar Denda/Penalti:</p> <table border="1" data-bbox="215 310 977 1367"> <thead> <tr> <th data-bbox="215 310 298 363">BIL</th> <th data-bbox="298 310 829 363">KETIDAKPATUHAN</th> <th data-bbox="829 310 977 363">KADAR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="215 363 298 457">a.</td> <td data-bbox="298 363 829 457">Gagal menyediakan hidangan mengikut masa ditetapkan</td> <td data-bbox="829 363 977 457">5%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 457 298 552">b.</td> <td data-bbox="298 457 829 552">Gagal menyediakan hidangan mengikut spesifikasi</td> <td data-bbox="829 457 977 552">5%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 552 298 688">c.</td> <td data-bbox="298 552 829 688">Gagal menyediakan maklumat kandungan kalori mengikut format ditetapkan</td> <td data-bbox="829 552 977 688">5%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 688 298 783">d.</td> <td data-bbox="298 688 829 783">Gagal menghantar pekerja secukupnya</td> <td data-bbox="829 688 977 783">5%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 783 298 919">e.</td> <td data-bbox="298 783 829 919">Gagal menghidangkan peralatan (pinggan/ mangkuk/ gelas/ cawan) yang mencukupi</td> <td data-bbox="829 783 977 919">5%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 919 298 1014">f.</td> <td data-bbox="298 919 829 1014">Pekerja gagal mengamalkan aspek kebersihan</td> <td data-bbox="829 919 977 1014">10%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1014 298 1108">g.</td> <td data-bbox="298 1014 829 1108">Gagal menyediakan hidangan secukupnya mengikut tempahan</td> <td data-bbox="829 1014 977 1108">10%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1108 298 1161">h.</td> <td data-bbox="298 1108 829 1161">Menukar menu tanpa kelulusan</td> <td data-bbox="829 1108 977 1161">10%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1161 298 1367">i.</td> <td data-bbox="298 1161 829 1367">Kes keracunan makanan disebabkan hidangan disediakan (disahkan Jabatan Kesihatan). Sekiranya kejadian berulang, kontrak boleh ditamatkan.</td> <td data-bbox="829 1161 977 1367">15%</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="215 1409 977 1514">Penalti ini akan akan ditolak dari pembayaran bagi aduan yang diterima sama ada dari tetamu luar atau kakitangan SME Corp. Malaysia.</p> <p data-bbox="215 1556 977 1661">Penalti juga boleh dikenakan sekiranya pembekal melanggar arahan yang telah ditetapkan seperti yang sedia ada di dalam kontrak.</p>	BIL	KETIDAKPATUHAN	KADAR	a.	Gagal menyediakan hidangan mengikut masa ditetapkan	5%	b.	Gagal menyediakan hidangan mengikut spesifikasi	5%	c.	Gagal menyediakan maklumat kandungan kalori mengikut format ditetapkan	5%	d.	Gagal menghantar pekerja secukupnya	5%	e.	Gagal menghidangkan peralatan (pinggan/ mangkuk/ gelas/ cawan) yang mencukupi	5%	f.	Pekerja gagal mengamalkan aspek kebersihan	10%	g.	Gagal menyediakan hidangan secukupnya mengikut tempahan	10%	h.	Menukar menu tanpa kelulusan	10%	i.	Kes keracunan makanan disebabkan hidangan disediakan (disahkan Jabatan Kesihatan). Sekiranya kejadian berulang, kontrak boleh ditamatkan.	15%	<input data-bbox="1089 289 1138 338" type="checkbox"/>	
BIL	KETIDAKPATUHAN	KADAR																															
a.	Gagal menyediakan hidangan mengikut masa ditetapkan	5%																															
b.	Gagal menyediakan hidangan mengikut spesifikasi	5%																															
c.	Gagal menyediakan maklumat kandungan kalori mengikut format ditetapkan	5%																															
d.	Gagal menghantar pekerja secukupnya	5%																															
e.	Gagal menghidangkan peralatan (pinggan/ mangkuk/ gelas/ cawan) yang mencukupi	5%																															
f.	Pekerja gagal mengamalkan aspek kebersihan	10%																															
g.	Gagal menyediakan hidangan secukupnya mengikut tempahan	10%																															
h.	Menukar menu tanpa kelulusan	10%																															
i.	Kes keracunan makanan disebabkan hidangan disediakan (disahkan Jabatan Kesihatan). Sekiranya kejadian berulang, kontrak boleh ditamatkan.	15%																															
12.	<p>Tuntutan pembayaran <u>bulanan</u> adalah mengikut <u>perbelanjaan sebenar</u> berdasarkan prinsip yang mana lebih rendah dan tidak melebihi kos yang diluluskan.</p>	<input data-bbox="1089 1759 1138 1808" type="checkbox"/>																															

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila \checkmark atau x)	CATATAN *
13.	Melaksanakan perkhidmatan untuk tempoh 12 bulan (1 Januari – 31 Disember 2019)	<input type="checkbox"/>	

* sila nyatakan di ruangan ini jika terdapat maklumat tambahan berkaitan tawaran yang dikemukakan atau kemukakan kertas cadangan tambahan jika ruang tidak mencukupi

Saya / Kami memperakui maklumat yang diberikan adalah benar.

.....

Nama :

Jawatan :

Tarikh :

Cop Syarikat :