

SPESIFIKASI TEKNIKAL

SEBUTHARGA BIL. 7/2019 :

PERKHIDMATAN PENYEDIAAN HIDANGAN MESYUARAT DAN LATIHAN DALAMAN DI IBU PEJABAT SME CORP. MALAYSIA

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila ✓ atau x)	CATATAN *
	<p>3.7 Mentega dan jem hendaklah disajikan dalam bentuk berbungkus/sachet.</p> <p>3.8 Minuman panas dihidangkan dengan susu rendah lemak / krimer dan gula yang berasingan. Digalakkan untuk menggunakan sachet.</p> <p>3.9 Minuman sejuk hendaklah menggunakan kiub ais dan bukan blok ais.</p> <p>3.10 Minuman panas dihidangkan dengan cawan manakala minuman sejuk dihidangkan dengan gelas.</p> <p>3.11 Setiap makanan dan minuman perlu dihidangkan dalam keadaan yang baik, bersih dan menarik.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
4.	<p>Penyediaan dan penghidangan makanan:</p> <p>4.1 Pada setiap hari Jumaat jam 10.00 pagi, pembekal perkhidmatan hendaklah mendapatkan maklumat daripada Pengarah Bahagian Pengurusan Korporat (PK) atau wakilnya mengenai tempahan makanan & minuman di SME Corp. Malaysia pada minggu berikutnya. Sekiranya hari Jumaat jatuh pada hari cuti/ kelepasan, pembekal perlu mendapatkan maklumat tersebut lebih awal iaitu sekurang-kurangnya dua (2) hari sebelum hari cuti/kelepasan, ini bagi menjamin kuantiti dan kualiti makanan yang dikehendaki sentiasa mencukupi.</p> <p>4.2 Butiran tempahan akan dimaklumkan kepada pembekal perkhidmatan sekurang-kurangnya sehari sebelum penganjuran mesyuarat / majlis / kursus dalaman.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila ✓ atau x)	CATATAN *
	<p>4.3 Pertukaran menu oleh pembekal adalah tidak dibenarkan sama sekali kecuali ianya dilakukan 24 jam lebih awal dan sebab-sebab pertukaran adalah munasabah dan mendapat kelulusan daripada Pengarah PK atau wakilnya.</p> <p>4.4 Lebihan makanan adalah hak SME Corp. Malaysia atau sebagaimana yang dipersetujui di antara Pengarah PK atau wakilnya dengan pihak pembekal.</p> <p>4.5 Pengarah PK atau wakilnya berhak membuat pembatalan tempahan makanan dalam tempoh masa 24 jam apabila sesuatu mesyuarat/kursus itu dibatalkan atau ditunda.</p> <p>4.6 Sekiranya bekalan makanan tidak mencukupi sewaktu sajian, pembekal hendaklah dengan segera menyediakan makanan gantian yang setara nilainya dengan makanan yang diganti dalam tempoh masa 30 minit.</p> <p>4.7 Pembekal perkhidmatan hendaklah menyediakan makanan khas seperti Vegetarian dan lain-lain kepada peserta yang memerlukannya disebabkan hal keagamaan, perubatan dan sebagainya dengan hidangan yang setara dari segi harga dan mutu makanan mengikut menu pada hari tersebut.</p> <p>4.8 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 (penyeprit, senduk, sudu, garpu, pisau, tisu dan lain-lain) yang sesuai disediakan serta mencukupi ketika makanan dihidangkan.</p> <p>4.9 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>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila ✓ atau x)	CATATAN *
	<p>4.10 Memastikan bahawa nilai estetik diambil kira dalam penyediaan dan sajian makanan supaya terhidang secara menarik dan menyelerakan.</p> <p>4.11 Menyediakan maklumat kandungan kalori bagi setiap hidangan mesyuarat mengikut format ditetapkan SME Corp. Malaysia.</p> <p>4.12 Pembekal perkhidmatan hendaklah menghidangkan makanan sekurang-kurangnya 30 minit lebih awal dari jadual waktu penghidangan.</p> <p>4.13 Sekiranya terdapat permintaan daripada pihak SME Corp. Malaysia bagi menghidang lebih awal/lewat, pihak pembekal hendaklah mematuhi permintaan tersebut.</p> <p>4.14 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>4.15 Bagi makanan secara buffet, hendaklah dibantu oleh peramusaji untuk melayan peserta.</p> <p>4.16 Pembekal perkhidmatan perlu menjalankan kerja – kerja penyediaan dan persiapan akhir hidangan atau sajian di ruangan/bilik/pantri yang telah disediakan oleh SME Corp. Malaysia bagi memastikan hidangan atau sajian tersebut kekal segar dan dapat dihantar pada masa yang ditetapkan.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
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>	<input type="checkbox"/>	

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila ✓ atau x)	CATATAN *
	<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>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
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>6.5 Pembekal perkhidmatan hendaklah memastikan pekerjanya 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>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila ✓ atau x)	CATATAN *
	<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>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
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 disekelilingnya dan juga kebersihan alat kelengkapan dan bahan-bahan makanan yang digunakan.</p> <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>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila ✓ atau x)	CATATAN *
	<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 saliran-saliran air atau longkang.</p>	<input type="checkbox"/>	
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>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila ✓ 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 kecuaian 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>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
10.	<p>Kawalan kualiti perkhidmatan:</p> <p>10.1 Melakukan ujirasa makanan untuk memastikan mutu makanan, sekiranya perlu.</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, sekiranya perlu.</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>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA			PEMATUHAN (Sila ✓ atau x)	CATATAN *
11.	Kadar Denda/Penalti:			<input type="checkbox"/>	
	BIL	KETIDAKPATUHAN	KADAR		
	a.	Gagal menyedia hidangan mengikut masa ditetapkan	5%		
	b.	Gagal menyedia 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 menyedia 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%		
	Penalti ini akan akan ditolak dari pembayaran bagi aduan yang diterima sama ada dari tetamu luar atau kakitangan SME Corp. Malaysia.			<input type="checkbox"/>	
	Penalti juga boleh dikenakan sekiranya pembekal melanggar arahan yang telah ditetapkan seperti yang sedia ada di dalam kontrak.			<input type="checkbox"/>	

BIL	BUTIR-BUTIR KERJA	PEMATUHAN (Sila ✓ atau x)	CATATAN *
12.	<p>12.1 Tuntutan pembayaran <u>bulanan</u> adalah mengikut <u>perbelanjaan sebenar</u> berdasarkan prinsip yang mana lebih rendah dan tidak melebihi kos yang diluluskan.</p> <p>12.2 Semua kadar harga yang dikenakan oleh pembekal perkhidmatan adalah tertakluk kepada Arahan Pentadbiran SME Corp. Malaysia / Pekeliling Kerajaan yang mana berkaitan dari semasa ke semasa.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
13.	Melaksanakan perkhidmatan untuk tempoh 5 bulan (1 Ogos 2019 – 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 :