MEMBEKAL DAN MENGHANTAR BAHAN MENTAH BASAH DAN KERING KE INSTITUT PERUBATAN DAN PERGIGIAN TERMAJU, UNIVERSITI SAINS MALAYSIA, BERTAM, 13200 KEPALA BATAS, PULAU PINANG
PAKEJ 3: IKAN, POULTRI DAN TELUR

TECHNICAL SPECIFICATION SCHEDULE

QUOTATION NO. : SH1/21/BM/CIPPT/U/00205

ITEM NO.	UNIVERSITY'S DESCRIPTION	QUANTITY	BIDDER'S SPECIFICATION (Please Write Your Specification In This Column)	TECHNICAL EVALUATION (For official use only)
A.	**ITEM** IKAN, POULTRI DAN TELUR			
B.	**DESCRIPTION** Membekal dan menghantar bahan mentah basah dan kering ke: **Name** / **Location** Unit Dietetik dan Pemakanan (UDP) / HUSM@BERTAM			
C.	**ESSENTIAL COMPONENT** **3. IKAN, POULTRI DAN TELUR** 3.1 IKAN BAWAL HITAM 3.2 IKAN NYOK-NYOK 3.3 IKAN TONGKOL 3.4 IKAN SIAKAP 3.5 IKAN DORI 3.6 POULTRI 3.7 TELUR AYAM			

ITEM NO.	UNIVERSITY'S DESCRIPTION	QUANTITY	BIDDER'S SPECIFICATION (Please Write Your Specification In This Column)	TECHNICAL EVALUATION (For official use only)
D.	**TECHNICAL SPECIFICATION**			
	3. IKAN, POULTRI DAN TELUR			
	3.1 Ikan bawal hitam 3.1.1 Berat tidak kurang daripada 1 kg setiap seekor atau 200 gm seketul 3.1.2 Bebas dari bau yang tidak menyenangkan 3.1.3 Isinya berkeadaan pejal 3.1.4 Ikan-ikan hendaklah ikan segar dan bukan jenis sejuk beku dan perlulah mempunyai kualiti yang bermutu tanpa perut, sisik, ekor dan insang 3.1.5 Ikan perlulah segar semasa proses penerimaan	**210 kg**		
	3.2 Ikan nyok nyok 3.2.1 Berat tidak kurang daripada 1 kg setiap seekor atau 200 gm seketul 3.2.2 Bebas dari bau yang tidak menyenangkan 3.2.3 Isinya berkeadaan pejal 3.2.4 Ikan-ikan hendaklah ikan segar dan bukan jenis sejuk beku dan perlulah mempunyai kualiti yang bermutu tanpa perut, sisik, ekor dan insang Ikan perlulah segar semasa proses penerimaan	**210 kg**		
	3.3 Ikan tongkol 3.3.1 Berat tidak kurang daripada 2 kg setiap seekor atau 200 gm seketul 3.3.2 Bebas dari bau yang tidak menyenangkan 3.3.3 Ikan-ikan hendaklah ikan segar dan bukan jenis sejuk beku dan perlulah mempunyai kualiti yang bermutu tanpa kepala, perut, sisik, ekor dan insang 3.3.4 Isinya berkeadaan pejal	**180 kg**		
	3.4 Ikan siakap 3.4.1 Berat tidak kurang daripada 2 kg seekor atau 200 gm seketul 3.4.2 Bebas dari bau yang tidak menyenangkan 3.4.3 Ikan-ikan hendaklah ikan segar dan bukan jenis sejuk beku dan perlulah mempunyai kualiti yang bermutu tanpa kepala, perut, sisik, ekor dan insang 3.4.4 Isinya berkeadaan pejal	**210 kg**		

ITEM NO.	UNIVERSITY'S DESCRIPTION	QUANTITY	BIDDER'S SPECIFICATION (Please Write Your Specification In This Column)	TECHNICAL EVALUATION (For official use only)
	3.5 Ikan dori 3.5.1 Ikan adalah dalam bentuk kepingan yang telah dibekukan 3.5.2 Berjenama seperti KAMI, Pacific atau setara dengannya 3.5.3 Anggaran setiap paket mempunyai 5 keping isi ikan 3.5.4 Anggaran berat setiap paket adalah 1 kg 3.5.5 Mempunyai tarikh luput sekurang-kurangnya 6 bulan dari tarikh penerimaan	**12 paket**		
	3.6 Poultri 3.6.1 Jenis bahagian ayam perlulah sesuai untuk hidangan "*chicken chop"* 3.6.2 Bahagian ayam adalah dalam bentuk kepingan yang telah dibekukan 3.6.3 Berjenama seperti Ayamas, Ramly's, Lotus atau setara dengannya 3.6.4 Anggaran setiap paket mempunyai 5 keping isi ayam 3.6.5 Anggaran berat setiap paket adalah 1 kg 3.6.6 Mempunyai tarikh luput sekurang-kurangnya 6 bulan dari tarikh penerimaan	**15 paket**		
	3.7 Telur ayam 3.7.1.1 Telur adalah daripada gred B sahaja 3.7.1.2 Mempunyai tarikh luput sekurang-kurangnya 1 bulan dari tarikh penerimaan 3.7.1.3 Anggaran berat sebiji telur adalah 55-60 gm 3.7.1.4 Sepapan telur perlu mengandungi 30 biji 3.7.1.5 Bebas dari sebarang pencemaran dan kotoran 3.7.1.6 Hendaklah dihantar dalam bekas dan tidak diisi berlebihan untuk mengelakkan daripada retak dan pecah Dari stok yang baru, asli dan tidak busuk	**405 papan**		
E.	**STANDARD REQUIREMENT** **1.** Pembekal mesti mempunyai lesen berdaftar dengan Kementerian Kewangan Malaysia di bawah kod bidang 040101-Makanan dan Bahan Mentah Kering/Basah. **2.** Pembekal mesti mematuhi syarat barang-barang yang diisytiharkan sebagai barang-barang kawalan di bawah Seksyen 5 Akta Kawalan Bekalan 1961 dan dinyatakan dalam Jadual 1 Peraturan-Peraturan Kawalan Bekalan 1974. **3.** Pembekal mesti mematuhi Akta Kawalan Harga dan Anti Pencatutan 2011. **4.** Semua bahan makanan yang dibekalkan oleh pembekal mestilah mematuhi Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985 dan Peraturan-Peraturan Kebersihan Makanan 2009.			

ITEM NO.	UNIVERSITY'S DESCRIPTION	QUANTITY	BIDDER'S SPECIFICATION (Please Write Your Specification In This Column)	TECHNICAL EVALUATION (For official use only)
	5. Semua bahan makanan yang dibekalkan perlu dari sumber yang halal dan mempunyai pengesahan halal yang sah dari Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). **6.** Penghantaran barang adalah berdasarkan kepada pesanan dan keperluan pada masa tersebut. **7.** Bekalan yang dihantar hendaklah dari jenis dan kuantiti yang diminta oleh pihak Universiti. Pihak Universiti berhak untuk menolak mana-mana bekalan yang tidak memenuhi kehendak yang dinyatakan dalam syarat pembekalan. **8.** Bekalan mestilah dibekalkan menggunakan kenderaan bertutup, serta bersih dan disusun dengan baik untuk mengelakkan bekalan rosak dan tercemar semasa perjalanan. **9.** Bagi bekalan makanan sejuk beku, suhunya mestilah berterusan pada suhu bawah minus 18°C. Manakala bagi makanan sejuk dingin suhunya mestilah berterusan antara 1°C hingga 4°C.			

Note:

Supplier must complete this form in two copies and submit both to Bursary. Supplier must stated price exclusive and inclusive of taxes.

_____
Signature & Chop Of Supplier

Tarikh: _____