

DOKUMEN PELAWAAN

PELAWAAN PANEL BAGI PERKHIDMATAN PENYEDIAAN MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK MESYUARAT DAN KURSUS DALAMAN DI MENARA SURUHANJAYA KOPERASI MALAYSIA

1. KENYATAAN TAWARAN

Dokumen pelawaan ini ditawarkan kepada syarikat/koperasi yang **berdaftar** dengan Kementerian Kewangan Di Bawah Kod Bidang 040102 (Makanan dan Minuman) dan 040103 (Makanan Bermasak Islam) bagi menyertai pelawaan seperti berikut:

TAJUK : PELAWAAN PANEL BAGI PERKHIDMATAN PENYEDIAAN MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK MESYUARAT DAN KURSUS DALAMAN DI MENARA SURUHANJAYA KOPERASI MALAYSIA

2. MAKLUMAT PEGAWAI SKM

Sebarang pertanyaan berhubung pelawaan ini boleh menghubungi pegawai di Bahagian Pentadbiran seperti berikut:

- (i) Puan Suhana Binti Md. Nor - 03-2083 4145
- (ii) Puan Farahazma binti Kamaruddin - 03-2083 4344

3. TERMA DAN SYARAT

3.1. SYARAT KELAYAKAN

- 3.1.1. Pembekal hendaklah **berdaftar** dengan Kementerian Kewangan Di Bawah Kod Bidang **040102 (Makanan dan Minuman)** dan **040103 (Makanan Bermasak Islam)**.
- 3.1.2. Berdaftar dengan Suruhanjaya Koperasi Malaysia bagi Koperasi dan Suruhanjaya Syarikat Malaysia bagi Syarikat.
- 3.1.3. Pekerja-pekerja pembekal hendaklah mempunyai surat pengesahan dari Kementerian Kesihatan Malaysia tentang kesihatan diri dan perlu mengambil suntikan yang diarahkan.
- 3.1.4. Mempunyai kedudukan kewangan yang kukuh.
- 3.1.5. Terbuka kepada pembekal sekitar Lembah Kelang sahaja dan dapur masak yang berdekatan Menara SKM adalah diutamakan.
- 3.1.6. Mempunyai Sijil Halal JAKIM – Jika ada

- 3.1.7. Mempunyai lain-lain sijil akreditasi berkaitan penyediaan makanan- Jika ada

3.2. SYARAT-SYARAT AM

- 3.2.1. Pembekal hendaklah mematuhi semua terma dan syarat yang telah ditetapkan dalam dokumen pelawaan ini. Kegagalan mematuhi mana-mana syarat dan terma yang ditetapkan boleh menyebabkan penyertaan ditolak.
- 3.2.2. Pembekal yang dilantik hendaklah sentiasa memastikan supaya semua obligasi dokumentasi dalam dokumen ini dipenuhi sepanjang masa dalam tempoh pelantikan. Ketidakpatuhan kepada obligasi ini boleh menyebabkan tindakan yang bersesuaian diambil terhadap pembekal.
- 3.2.3. Pembekal hendaklah membenarkan SKM pada bila-bila masa untuk melawat ke premis syarikat dan dapur memasak seperti yang dikemukakan dalam dokumen ini.
- 3.2.4. SKM boleh pada bila-bila masa untuk menjalankan audit kepada pembekal yang dilantik bagi memastikan semua keperluan dokumentasi dan obligasi dipenuhi sepanjang tempoh perlantikan berkuatkuasa.
- 3.2.5. Pembekal yang dilantik akan diberikan tempahan mengikut keperluan SKM dan persetujuan untuk melantik sebagai panel pembekal bukanlah satu komitmen untuk SKM membuat tempahan dengan pihak pembekal.
- 3.2.6. Pembekal yang dilantik adalah bertanggungjawab bagi segala prestasi dan jaminan ke atas bekalan dan perkhidmatan yang diberikan.
- 3.2.7. Hanya pembekal yang disenarai pendek sahaja akan dihubungi.
- 3.2.8. Keputusan pemilihan adalah muktamad dan SKM tidak terikat untuk menerima mana-mana tawaran dari pembekal. Sebarang surat menyurat mengenai keputusan pelawaan ini tidak akan dilayan.

4. SKOP PERKHIDMATAN

Pembekal yang dilantik mestilah bertanggungjawab kepada skop perkhidmatan berikut:

- 4.1. Menyediakan makanan bermasak serta minuman mengikut pesanan yang diterima dengan kadar harga yang ditetapkan.
- 4.1.1. Kadar harga yang ditetapkan hendaklah termasuk kos tenaga buruh, perlindungan insurans (jika ada) dan apa-apa kos yang terlibat dan berkaitan.
- 4.1.2. Kadar harga yang ditetapkan oleh SKM adalah seperti berikut:

Mesyuarat dan kursus dalaman melibatkan Menteri/Timbalan Menteri/Ketua Setiausaha Kementerian/Wakil Negara Asing

JENIS TEMPAHAN	KADAR/ SEORANG
Sarapan pagi	RM10.00
Makan tengahari	RM40.00
Minum petang	RM10.00
Makan malam	RM40.00

Mesyuarat dan kursus dalaman Lembaga Pengarah

JENIS TEMPAHAN	KADAR/ SEORANG
Sarapan pagi	RM10.00
Makan tengahari	RM20.00
Minum petang	RM10.00
Makan malam	RM20.00

Mesyuarat/Kursus Dalaman Biasa

JENIS TEMPAHAN	KADAR/ SEORANG
Sarapan pagi	RM8.00
Makan tengahari	RM15.00
Minum petang	RM8.00
Makan malam	RM15.00

- 4.2. Menyediakan makanan dengan pelbagai menu seperti masakan kampung/ masakan cina, masakan barat dan lain-lain menu dengan kadar harga yang ditetapkan dalam bilangan yang kecil mengikut tempahan.
- 4.3. Memastikan tempahan makanan bermasak dan minuman disediakan serta dihidangkan di tempat yang telah ditetapkan (di dalam bangunan Menara Suruhanjaya Koperasi Malaysia). Masa hidangan adalah mengikut masa yang dimaklumkan atau seperti yang ditetapkan seperti jadual berikut:

JENIS TEMPAHAN	MASA HIDANGAN
Sarapan pagi/ Minum pagi	7.30 pagi – 10.30 pagi
Makan tengahari	11.00 pagi – 2.00 petang
Minum petang	2.00 petang – 5.30 petang
Makan malam	6.00 petang – 8.00 malam

**Penyediaan makanan hendaklah disediakan 30 minit sebelum masa hidangan di atas atau berdasarkan masa permohonan.*

- 4.4. Memastikan makanan bermasak yang disediakan adalah sentiasa berkualiti, menyihatkan, bersih, baik untuk dimakan dan halal dan tertakluk kepada AKTA MAKANAN yang sedang berkuatkuasa.
- 4.5. Pembekal adalah dilarang menghidangkan semula atau *recycle* makanan hari sebelumnya yang tidak habis atau menghidangkan makanan yang basi dan tidak berkualiti.
- 4.6. Memastikan tempat hidangan makan dan kawasan persekitaran adalah sentiasa bersih dan kemas sebelum dan selepas tamat mesyuarat/program.

- 4.7. Memastikan peralatan seperti meja hidangan, pinggan, mangkuk, cawan, gelas, sudu, tisu dan lain-lain peralatan hendaklah disediakan dalam keadaan bersih dan mencukupi serta diambil sejeurus selepas tamat mesyuarat/kursus. SKM tidak akan bertanggungjawab kepada sebarang kerosakan atau kehilangan peralatan bagi setiap tempahan.
- 4.8. Memastikan makanan yang ditempah disediakan mengikut cara penyajian yang ditetapkan oleh SKM sama ada dalam bentuk bufet, *pack food* atau bentuk mesyuarat mengikut jenis permintaan.
- 4.9. Memastikan jumlah pekerja sentiasa mencukupi untuk melakukan kerja-kerja penyediaan sebelum dan pengemasan selepas mesyuarat/program termasuk perkara berikut:
 - 4.9.1. Pekerja-pekerja hendaklah berketerampilan kemas dan bersih pada setiap masa.
 - 4.9.2. Bilangan pekerja yang mencukupi pada setiap tempahan sekurang-kurangnya satu (1) orang pekerja yang berada pada setiap masa jika diperlukan dalam mesyuarat/program tersebut.
- 4.10. Memastikan pekerja mematuhi peraturan-peraturan seperti berikut:
 - 4.10.1. Warganegara Malaysia atau bertaraf penduduk tetap/mempunyai permit pekerjaan yang sah.
 - 4.10.2. Telah menjalani pemeriksaan kesihatan dan suntikan daripada Kementerian Kesihatan Malaysia serta sihat tubuh badan
 - 4.10.3. Lengkap berpakaian uniform dan menutup kepala semasa menyediakan makanan di dapur dan menyajikan makanan.
- 4.11. Memastikan supaya semua syarat-syarat perlantikan pembekal dipatuhi sepanjang tempoh perlantikan berkuatkuasa.
- 4.12. Pembekal adalah bertanggungjawab sepenuhnya ke atas pekerja-pekerja dengan dibekalkan:
 - 4.13.1. Caruman PERKESO dan KWSP
 - 4.13.1. Pakaian seragam
 - 4.13.1. Kemudahan perubatan
 - 4.13.1. Disiplin
 - 4.13.1. Kebajikan
 - 4.13.1. Keselamatan
- 4.13. Lain-lain kerja yang berkaitan.

5.0. TERMA BAYARAN

- 5.1. Pembekal perlu melaksanakan terlebih dahulu perkhidmatan makan dan minum kepada Suruhanjaya dan menyediakan pesanan penghantaran (*Delivery Order*) mengikut tempahan mesyuarat/kursus/program.
- 5.2. Pembekal hendaklah mengemukakan invois (*invoice*) **dua (2) kali sebulan** kepada Bahagian Pentadbiran SKM **selewat-lewatnya 3hb dan 18hb setiap bulan** bagi tujuan permohonan penyediaan pesanan tempatan kepada Bahagian Kewangan SKM
- 5.3. Pembayaran akan diproses setelah invois dan pesanan penghantaran diterima dengan lengkap daripada pihak pembekal. Pihak SKM tidak akan membuat bayaran sekiranya pihak pembekal tidak mengemukakan dokumen yang lengkap kepada SKM.
- 5.4. Urusniaga adalah dalam Ringgit Malaysia (RM) sahaja.

6.0 DOKUMEN YANG PERLU DIKEMUKAKAN

Dokumen tawaran ini mengandungi perkara seperti berikut:

- 6.1. Lampiran A – Senarai Semak
- 6.2. Lampiran B – Borang Maklumat Pembekal
 - 6.2.1. Pembekal dikehendaki mengisi dengan lengkap ruangan yang disediakan dalam borang ini dan menyertakan semua dokumen sokongan yang diperlukan.
 - 6.2.2. Dokumen sokongan ini adalah merupakan dokumen bukti ke atas maklumat yang diisi dan pembekal akan dianggap tidak menyertakan maklumat yang diminta jika dokumen sokongan ini tidak disertakan.
- 6.3. Lampiran C – Jadual Harga

7.0 PENGHANTARAN DOKUMEN PELAWAAN DAN PERTANYAAN

- 7.1. Pembekal yang berminat hendaklah membaca arahan serta terma dan syarat dalam dokumen pelawaan ini serta menyemak kandungan dokumen dengan teliti sebelum mengisi borang-borang yang diperlukan.
- 7.2. Borang hendaklah diisi dengan lengkap dan jelas mengikut ruangan yang disediakan serta boleh dibaca dengan mudah,terang dan jelas.
- 7.3. Dokumen yang perlu dikemukakan adalah Lampiran A, Lampiran B dan Lampiran C. Sila sertakan dokumen sokongan bersama-sama dokumen pelawaan ini.
- 7.4. Dokumen pelawaan yang telah lengkap diisi hendaklah dimasukkan ke dalam sampul surat dan ditulis di sebelah kiri sampul dengan Tajuk **“PELAWAAN SEBAGAI PANEL PERKHIDMATAN PENYEDIAAN MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK MESYUARAT DAN KURSUS DALAMAN DI MENARA SURUHANJAYA KOPERASI MALAYSIA”** dan mengemukakan kepada Bahagian Pentadbiran sebelum atau pada 30 November 2023 (Khamis) sebelum jam 12.00 tengahari.

- 7.5. Tarikh tutup bagi penerimaan dokumen pelawaan adalah seperti berikut:

Tarikh : 30 November 2023 (Khamis)
Masa : 12.00 tengahari

- 7.6. Sebarang pertanyaan berkaitan pelawaan ini dan serahan dokumen hendaklah berurusan terus dengan pegawai berikut:

7.6.1. Nama : Puan Suhana Binti Md.Nor
Bahagian : Bahagian Pentadbiran
No. Telefon : 03-2083 4000 ext:4145
Emel : suhananor@skm.gov.my

7.6.2. Nama : Puan Farahazma binti Kamaruddin
Bahagian : Bahagian Pentadbiran
No. Telefon : 03-2083 4000 ext:4344
Emel : farahazma@skm.gov.my

8.0 PENUTUP

Pembekal dinasihatkan agar memberi perhatian terhadap arahan-arahan yang terkandung di dalam dokumen pelawaan ini dan mengisi maklumat yang diperlukan dengan benar, tepat dan telus.

**SENARAI SEMAKAN
(PANEL PEMBEKAL MAKANAN BERMASAK UNTUK SURUHANJAYA
KOPERASI MALAYSIA (SKM))**

Sila Tandakan ☒ Bagi Dokumen-dokumen Yang Disertakan

Bil.	Perkara/Dokumen	Untuk Di Tanda Oleh Pembekal	Untuk Di Tanda Oleh SKM
1.	Lampiran B - Borang Maklumat Pembekal	☐	☐
2.	Lampiran C - Jadual Harga	☐	☐
3.	Salinan Sijil Pendaftaran Syarikat	☐	☐
4.	Salinan Sijil Akuan Pendaftaran Dari Kementerian Kewangan	☐	☐
5.	Salinan Sijil Akuan Bumiputera Dari Kementerian Kewangan (jika ada)	☐	☐
6.	Sijil Pendaftaran Cukai Jualan Dan Perkhidmatan (SST) (Jika ada)	☐	☐
7.	Salinan Sijil Halal JAKIM (jika ada)	☐	☐
8.	Lain-lain (jika ada)	☐	☐

Syarikat dikehendaki mengisi hanya borang-borang dinyatakan di atas dengan lengkap, terang dan jelas. Semua katalog-katalog yang dilampirkan hendaklah di dalam Bahasa Melayu atau Bahasa Inggeris (jika ada).

BORANG MAKLUMAT SYARIKAT

(Arahan kepada panel pembekal :- Semua butir-butir di dalam borang ini hendaklah diisi oleh **panel pembekal** dengan betul dan lengkap dan dikembalikan bersama-sama dengan dokumen pelawaan. Kegagalan berbuat demikian boleh mengakibatkan pelawaan ini ditolak dan/atau tidak dipertimbangkan oleh Suruhanjaya)

1. **NAMA SYARIKAT** : _____
2. **ALAMAT
PERNIAGAAN** : _____

3. **NO. TELEFON / FAKS** : _____
4. **JENIS PERNIAGAAN** : _____
5. **PENDAFTARAN SYARIKAT**

No. Pendaftaran : _____

Tarikh Ditubuhkan : _____
6. **PENDAFTARAN CUKAI JUALAN DAN PERKHIDMATAN (SST) (jika ada)**

No. Pendaftaran : _____
7. **PENDAFTARAN DENGAN KEMENTERIAN KEWANGAN MALAYSIA**
(Sertakan salinan Pendaftaran)

No. Pendaftaran : _____

Tarikh Daftar : _____

No. Pendaftaran : _____
Syarikat Bumiputera : _____
(Jika ada)
Tarikh Daftar : _____

8. MAKLUMAT BANK (sertakan salinan penyata akaun bank yang jelas)

Nama Bank : _____

Cawangan Bank : _____

No. Akaun Bank : _____

9. BILANGAN KAKITANGAN

Bil	Bahagian/Tugasan	Jumlah Pekerja
1.	Pentadbiran/Pengurusan:	
2.	Tukang Masak	
3.	Penghantaran	
4.	Sajian & Pembersihan	
5.	Lain-lain (nyatakan):	

9. PERAKUAN

Saya mengaku bahawa segala maklumat yang dikemukakan adalah benar.

Tandatangan : _____

Nama/Jawatan : _____

Cop Syarikat : _____

Tarikh : _____

PELAWAAN PANEL BAGI PERKHIDMATAN PENYEDIAAN MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK MESYUARAT DAN KURSUS DALAMAN DI MENARA SURUHANJAYA KOPERASI MALAYSIA

JADUAL HARGA

JENIS MENU, PECAHAN KADAR DAN KATEGORI YANG LAYAK

NAMA SYARIKAT :			
BIL.	JENIS MENU		PECAHAN KADAR HARGA MENGIKUT JENIS MENU (RM)
1	SARAPAN PAGI / MINUM PAGI & MINUM PETANG		
A	MENU RINGAN		
i.	MENU RINGAN 1		KLASIFIKASI : KUIH/SANDWICH TELUR
a.	Jenis A		
	Menu	:	2 jenis kuih/sandwich telur
			2 jenis air panas (tanpa susu)
	Catatan	:	Kuih muih/ sandwichh telur/ setara dengannya
b.	Jenis B		
	Menu	:	2 jenis kuih/sandwich telur
			1 jenis air panas (susu)
	Catatan	:	Kuih muih/ sandwichh telur/ setara dengannya
c.	Jenis C		
	Menu	:	2 jenis kuih/sandwich telur
			2 jenis air panas (susu dan tanpa susu)
	Catatan	:	Kuih muih/ sandwich telur/ setara dengannya
ii.	MENU RINGAN 2		KLASIFIKASI : SANDWICH TUNA
a.	Jenis A		
	Menu	:	sandwich tuna
			2 jenis air panas (tanpa susu)
	Catatan	:	sandwich tuna/ setara dengannya
b.	Jenis B		
	Menu	:	sandwich tuna
			1 jenis air panas (susu)
	Catatan	:	sandwich tuna/ setara dengannya

c.	Jenis C			
	Menu	:	sandwich tuna	
			2 jenis air panas (susu dan tanpa susu)	
	Catatan	:	sandwich tuna/ setara dengannya	
B	MENU SEDERHANA			
i.	MENU SEDERHANA 1			KLASIFIKASI : BUBUR
a.	Jenis A			
	Menu	:	1 menu bubur	
			2 jenis air panas (tanpa susu)	
	Catatan	:	Bubur kacang hijau/ bubur pulut hitam/bubur cacar/bubur jagung	
			setara dengannya	
b.	Jenis B			
	Menu	:	1 menu bubur	
			1 jenis air panas (susu)	
	Catatan	:	Bubur kacang hijau/ bubur pulut hitam/bubur cacar/bubur jagung	
			setara dengannya	
c.	Jenis C			
	Menu	:	1 menu bubur	
			2 jenis air panas (susu dan tanpa susu)	
	Catatan	:	Bubur kacang hijau/ bubur pulut hitam/bubur cacar/bubur jagung	
			setara dengannya	
ii.	MENU SEDERHANA 2			KLASIFIKASI : BUBUR BESERTA KUIH/ROTI
a.	Jenis A			
	Menu	:	1 menu bubur	
			1 jenis kuih/ 2 keping roti	
			2 jenis air panas (tanpa susu)	
	Catatan	:	Bubur kacang hijau/ bubur pulut hitam/bubur cacar/bubur jagung	
			setara dengannya	
b.	Jenis B			
	Menu	:	1 menu bubur	
			1 jenis kuih/ 2 keping roti	
			1 jenis air panas (susu)	
	Catatan	:	Bubur kacang hijau/ bubur pulut hitam/bubur cacar/bubur jagung	
			setara dengannya	

c.	Jenis C			
	Menu	:	1 menu bubur	
			1 jenis kuih/ 2 keping roti	
			2 jenis air panas (susu dan tanpa susu)	
	Catatan	:	Bubur kacang hijau/ bubur pulut hitam/bubur cacar/bubur jagung	
			setara dengannya	
d.	Jenis D			
	Menu	:	1 menu bubur	
			2 jenis kuih/ 3 keping roti	
			2 jenis air panas (tanpa susu)	
	Catatan	:	Bubur kacang hijau/ bubur pulut hitam/bubur cacar/bubur jagung	
			setara dengannya	
e.	Jenis E			
	Menu	:	1 menu bubur	
			2 jenis kuih/ 3 keping roti	
			1 jenis air panas (susu)	
	Catatan	:	Bubur kacang hijau/ bubur pulut hitam/bubur cacar/bubur jagung	
			setara dengannya	
f.	Jenis F			
	Menu	:	1 menu bubur	
			2 jenis kuih/ 3 keping roti	
			2 jenis air panas (susu dan tanpa susu)	
	Catatan	:	Bubur kacang hijau/ bubur pulut hitam/bubur cacar/bubur jagung	
			setara dengannya	
C	MENU BERAT			
i.	MENU BERAT 1			KLASIFIKASI : MENU UTAMA (GORENG) / NASI LEMAK
a.	Jenis A			
	Menu	:	1 menu utama	
			2 jenis air panas (tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	
b.	Jenis B			
	Menu	:	1 menu utama	
			1 jenis air panas (susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	

c.	Jenis C			
	Menu	:	1 menu utama	
			2 jenis air panas (susu dan tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	
ii.	MENU BERAT 2			KLASIFIKASI : MENU UTAMA (GORENG) / NASI LEMAK BESERTA KUIH
a.	Jenis A			
	Menu	:	1 menu utama	
			2 jenis kuih	
			2 jenis air panas (tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	
b.	Jenis B			
	Menu	:	1 menu utama	
			2 jenis kuih	
			1 jenis air panas (susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	
c.	Jenis C			
	Menu	:	1 menu utama	
			2 jenis kuih	
			2 jenis air panas (susu dan tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	
iii.	MENU BERAT 3			KLASIFIKASI : MENU UTAMA (GORENG) / NASI LEMAK BESERTA TELUR GORENG
a.	Jenis A			
	Menu	:	1 menu utama + telur goreng	
			2 jenis air panas (tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	
b.	Jenis B			
	Menu	:	1 menu utama + telur goreng	
			1 jenis air panas (susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	

c.	Jenis C			
	Menu	:	1 menu utama + telur goreng	
			2 jenis air panas (susu dan tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	
iv.	MENU BERAT 4			KLASIFIKASI : MENU UTAMA (GORENG) / NASI LEMAK BESERTA TELUR GORENG DAN KUIH
a.	Jenis A			
	Menu	:	1 menu utama + telur goreng	
			2 jenis kuih	
			2 jenis air panas (tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	
b.	Jenis B			
	Menu	:	1 menu utama + telur goreng	
			2 jenis kuih	
			1 jenis air panas (susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	
c.	Jenis C			
	Menu	:	1 menu utama + telur goreng	
			2 jenis kuih	
			2 jenis air panas (susu dan tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	
v.	MENU BERAT 5			KLASIFIKASI : MENU UTAMA (GORENG) / NASI LEMAK BESERTA AYAM GORENG
a.	Jenis A			
	Menu	:	1 menu utama + ayam goreng	
			2 jenis air panas (tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	
b.	Jenis B			
	Menu	:	1 menu utama + ayam goreng	
			1 jenis air panas (susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	

c.	Jenis C			
	Menu	:	1 menu utama + ayam goreng	
			2 jenis air panas (susu dan tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	
vi.	MENU BERAT 6			KLASIFIKASI : MENU UTAMA (GORENG) / NASI LEMAK BESERTA AYAM GORENG DAN KUIH
a.	Jenis A			
	Menu	:	1 menu utama + ayam goreng	
			2 jenis kuih	
			2 jenis air panas (tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	
b.	Jenis B			
	Menu	:	1 menu utama + ayam goreng	
			2 jenis kuih	
			1 jenis air panas (susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	
c.	Jenis C			
	Menu	:	1 menu utama + ayam goreng	
			2 jenis kuih	
			2 jenis air panas (susu dan tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi goreng/ Bihun goreng/ kuey teow goreng/ Nasi goreng/ Spageti goreng/ Makaroni goreng/ setara dengannya atau Nasi Lemak/ setara dengannya	
vii.	MENU BERAT 7			KLASIFIKASI : MENU UTAMA (KUAH)
a.	Jenis A			
	Menu	:	1 menu utama	
			2 jenis air panas (tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi/ bihun/ kuey teow/ spageti/ macaroni berkuah (sup/kari/dan lain-lain)/ lontong/ roti jala (5 gulung)/ setara dengannya	
b.	Jenis B			
	Menu	:	1 menu utama	
			1 jenis air panas (susu)	
	Catatan	:	Mi/ bihun/ kuey teow/ spageti/ macaroni berkuah (sup/kari/dan lain-lain)/ lontong/ roti jala (5 gulung)/ setara dengannya	

c.	Jenis C			
	Menu	:	1 menu utama	
			2 jenis air panas (susu dan tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi/ bihun/ kuey teow/ spageti/ macaroni berkuah (sup/kari/dan lain-lain)/ lontong/ roti jala (5 gulung)/ setara dengannya	
viii.	MENU BERAT 8			KLASIFIKASI : MENU UTAMA (KUAH) BESERTA KUIH
a.	Jenis A			
	Menu	:	1 menu utama	
			2 jenis kuih	
			2 jenis air panas (tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi/ bihun/ kuey teow/ spageti/ macaroni berkuah (sup/kari/dan lain-lain)/ lontong/ roti jala (5 gulung)/ setara dengannya	
b.	Jenis B			
	Menu	:	1 menu utama	
			2 jenis kuih	
			1 jenis air panas (susu)	
	Catatan	:	Mi/ bihun/ kuey teow/ spageti/ macaroni berkuah (sup/kari/dan lain-lain)/ lontong/ roti jala (5 gulung)/ setara dengannya	
c.	Jenis C			
	Menu	:	1 menu utama	
			2 jenis kuih	
			2 jenis air panas (susu dan tanpa susu)	
	Catatan	:	Mi/ bihun/ kuey teow/ spageti/ macaroni berkuah (sup/kari/dan lain-lain)/ lontong/ roti jala (5 gulung)/ setara dengannya	
2	MAKAN TENGAH HARI/MAKAN MALAM			
A	MENU SET			
i	MENU SET 1			KLASIFIKASI : SET
a.	Jenis A (Set Nasi Biasa)			
	Menu	:	Set Nasi	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Nasi tomato/Nasi ayam/Nasi hujan panas/Nasi jagung/ setara dengannya	
b.	Jenis B (Set Nasi Khusus)			
	Menu	:	Set Nasi	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Nasi arab/Nasi beriani/ setara dengannya	

ii	MENU SET 2			KLASIFIKASI : SET BESERTA PENCUCI MULUT
a.	Jenis A (Set Nasi Biasa)			
	Menu	:	Set Nasi	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Nasi tomato/Nasi ayam/Nasi hujan panas/Nasi jagung/ setara dengannya	
b.	Jenis B (Set Nasi Khusus)			
	Menu	:	Set Nasi	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Nasi arab/Nasi beriani/ setara dengannya	
iii	MENU SET 3			KLASIFIKASI : SET 2 JENIS LAUK
a.	Jenis A (Set Nasi Biasa)			
	Menu	:	Set Nasi (2 Jenis lauk)	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Nasi tomato/Nasi ayam/Nasi hujan panas/Nasi jagung/ setara dengannya	
b.	Jenis B (Set Nasi Khusus)			
	Menu	:	Set Nasi (2 Jenis lauk)	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Nasi arab/Nasi beriani/ setara dengannya	
iv.	MENU SET 4			KLASIFIKASI : SET 2 JENIS LAUK BESERTA PENCUCI MULUT
a.	Jenis A (Set Nasi Biasa)			
	Menu	:	Set Nasi (2 Jenis lauk)	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Nasi tomato/Nasi ayam/Nasi hujan panas/Nasi jagung/ setara dengannya	
b.	Jenis B (Set Nasi Khusus)			
	Menu	:	Set Nasi (2 Jenis lauk)	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Nasi arab/Nasi beriani/ setara dengannya	

B	MENU CAMPUR			
i.	MENU CAMPUR 1			KLASIFIKASI : 1 LAUK BERAT
a.	Jenis A (Ayam/Ikan)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			1 jenis lauk berat	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Ayam/ Lauk Ikan/ setara dengannya	
b.	Jenis B (Daging)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			1 jenis lauk berat	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Daging/ setara dengannya	
c.	Jenis C (Sotong/Udang)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			1 jenis lauk berat	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Sotong/Lauk Udang/ setara dengannya	
ii.	MENU CAMPUR 2			KLASIFIKASI : 1 LAUK BERAT BESERTA PENCUCI MULUT
a.	Jenis A (Ayam/Ikan)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			1 jenis lauk berat	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah/1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Ayam/ Lauk Ikan/ setara dengannya	
b.	Jenis B (Daging)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			1 jenis lauk berat	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Daging/ setara dengannya	

c.	Jenis C (Sotong/Udang)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			1 jenis lauk berat	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Sotong/Lauk Udang/ setara dengannya	
iii.	MENU CAMPUR 3			KLASIFIKASI : 1 LAUK BERAT & 1 LAUK RINGAN
a.	Jenis A (Ayam/Ikan)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			1 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Ayam/ Lauk Ikan/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	
b.	Jenis B (Daging)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			1 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Daging/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	
c.	Jenis C (Sotong/Udang)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			1 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Sotong/Lauk Udang/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	

iv.	MENU CAMPUR 4			KLASIFIKASI : 1 LAUK BERAT & 1 LAUK RINGAN BESERTA PENCUCI MULUT
a.	Jenis A (Ayam/Ikan)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			1 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Ayam/ Lauk Ikan/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	
b.	Jenis B (Daging)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			1 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Daging/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	
c.	Jenis C (Sotong/Udang)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			1 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Sotong/Lauk Udang/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	

v.	MENU CAMPUR 5		KLASIFIKASI : 2 LAUK BERAT
a.	Jenis A (Ayam & Ikan)		
	Menu	:	Nasi Putih
		:	2 jenis lauk berat
		:	1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan
		:	1 jenis buah
		:	1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral
	Catatan	:	Lauk Ayam & Lauk Ikan/ setara dengannya
b.	Jenis B (Daging & Ayam/Ikan)		
	Menu	:	Nasi Putih
		:	2 jenis lauk berat
		:	1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan
		:	1 jenis buah
		:	1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral
	Catatan	:	Lauk Daging & Lauk Ayam/Lauk Ikan/ setara dengannya
c.	Jenis C (Sotong & Udang)		
	Menu	:	Nasi Putih
		:	2 jenis lauk berat
		:	1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan
		:	1 jenis buah
		:	1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral
	Catatan	:	Lauk Sotong & Lauk Udang/ setara dengannya
d.	Jenis D (Sotong/Udang & Ayam/Ikan)		
	Menu	:	Nasi Putih
		:	2 jenis lauk berat
		:	1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan
		:	1 jenis buah
		:	1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral
	Catatan	:	Lauk Sotong/Lauk Udang & Lauk Ayam/Lauk Ikan/ setara dengannya
e.	Jenis E (Sotong/Udang & Daging)		
	Menu	:	Nasi Putih
		:	2 jenis lauk berat
		:	1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan
		:	1 jenis buah
		:	1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral
	Catatan	:	Lauk Sotong/Lauk Udang & Lauk Daging/ setara dengannya

vi.	MENU CAMPUR 6			KLASIFIKASI : 2 LAUK BERAT BESERTA PENCUCI MULUT
a.	Jenis A (Ayam & Ikan)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			2 jenis lauk berat	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Ayam & Lauk Ikan/ setara dengannya	
b.	Jenis B (Daging & Ayam/Ikan)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			2 jenis lauk berat	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Daging & Lauk Ayam/Lauk Ikan/ setara dengannya	
c.	Jenis C (Sotong & Udang)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			2 jenis lauk berat	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Sotong & Lauk Udang/ setara dengannya	
d.	Jenis D (Sotong/Udang & Ayam/Ikan)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			2 jenis lauk berat	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Sotong/Lauk Udang & Lauk Ayam/Lauk Ikan/ setara dengannya	

e.	Jenis E (Sotong/Udang & Daging)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			2 jenis lauk berat	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Sotong/Lauk Udang & Lauk Daging/ setara dengannya	
vii.	MENU CAMPUR 7			KLASIFIKASI : 2 LAUK BERAT & 1 LAUK RINGAN
a.	Jenis A (Ayam & Ikan)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			2 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Ayam & Lauk Ikan/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	
b.	Jenis B (Daging & Ayam/Ikan)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			2 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Daging & Lauk Ayam/Lauk Ikan/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	
c.	Jenis C (Sotong & Udang)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			2 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Sotong & Lauk Udang/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	

d.	Jenis D (Sotong/Udang & Ayam/Ikan)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			2 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Sotong/Lauk Udang & Lauk Ayam/Lauk Ikan/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	
e.	Jenis E (Sotong/Udang & Daging)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			2 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Sotong/Lauk Udang & Lauk Daging/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	
viii.	MENU CAMPUR 8			KLASIFIKASI : 2 LAUK BERAT & 1 LAUK RINGAN BESERTA PENCUCI MULUT
a.	Jenis A (Ayam & Ikan)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			2 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Ayam & Lauk Ikan/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	

b. Jenis B (Daging & Ayam/Ikan)				
	Menu	:	Nasi Putih	
			2 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Daging & Lauk Ayam/Lauk Ikan/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	
c. Jenis C (Sotong & Udang)				
	Menu	:	Nasi Putih	
			2 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Sotong & Lauk Udang/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	
d. Jenis D (Sotong/Udang & Ayam/Ikan)				
	Menu	:	Nasi Putih	
			2 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Sotong/Lauk Udang & Lauk Ayam/Lauk Ikan/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	

e.	Jenis E (Sotong/Undang & Daging)			
	Menu	:	Nasi Putih	
			2 jenis lauk berat	
			1 jenis lauk ringan	
			1 jenis sayuran / ulaman beserta sambal belacan	
			1 jenis buah	
			1 jenis pencuci mulut	
			1 jenis minuman sejuk/ air kotak/ air mineral	
	Catatan	:	Lauk Berat : Lauk Sotong/Lauk Undang & Lauk Daging/ setara dengannya	
			Lauk Ringan : Telur Masin/ Telur Dadar/ Ikan Masin/ setara dengannya	
C	MENU MAKANAN BARAT			
i.	MENU BARAT			
a.	Jenis A (Chicken Chop)			
	Menu	:	Set Chicken Chop	
	Catatan	:	(Chicken Chop,Fries,Coslo,Kentang Putar)	

Nota : Sebarang perubahan jenis menu tertakluk kepada pengurusan Suruhanjaya Koperasi Malaysia (SKM)