

TAWARAN HARGA BAGI PERKHIDMATAN PENYELENGGARAAN DAPUR
UNIT PERKHIDMATAN MAKANAN BUKIT JALIL & BUKIT KIARA

1. Membekalkan perkhidmatan selenggara peralatan dapur sebanyak **2 kali sebulan** di dapur Kafeteria Atlet Bukit Jalil dan Kafeteria Atlet Bukit Kiara.
2. Tawaran harga bagi perkhidmatan tersebut adalah seperti berikut:

Bil.	Lokasi	Tawaran harga / bulan
1.	Unit Perkhidmatan Makanan Bukit Jalil	
2.	Unit Perkhidmatan Makanan Bukit Kiara	
Jumlah		

Bil.	Lokasi	Tawaran harga / tahun
1.	Unit Perkhidmatan Makanan Bukit Jalil	
2.	Unit Perkhidmatan Makanan Bukit Kiara	
Jumlah Keseluruhan		

SENARAI PERALATAN DAPUR BAGI
PERKHIDMATAN PENYELENGGARAAN DAPUR
UNIT PERKHIDMATAN MAKANAN BUKIT JALIL

Bil.	Nama Peralatan / Skop Kerja Penyelenggaraan	Kuantiti
1.	Dish Machine • Memeriksa tahap suhu dan operasi	1 unit
2.	3 Deck Rice Cooker • Membersihkan tray dan pilot	1 unit
3.	Deep Fryer • Membuat pembersihan ruangan pilot	2 unit
4.	6 Door Upright Chiller • Membuat pembersihan kipas dan tahap suhu	2 unit
5.	Hot Plate • Membersihkan ruangan pilot	1 unit
6.	4 Open Burner Oven IR-6 • Membersihkan ruangan pilot	3 unit
7.	Combi Oven • Membersihkan dan memeriksa tahap suhu	2 unit
8.	Ice Cube Machine • Membersihkan sistem colling coil	2 unit
9.	Braise Tilting Pan • Membersihkan ruangan pilot	1 unit
10.	2 Door Counter Chiller • Membuat pembersihan kipas dan tahap suhu	6 unit
11.	3 Ring High Pressure Burner • Membersihkan ruangan pilot	1 unit
12.	4 Door Upright Chiller • Membersihkan dan memeriksa tahap suhu	3 unit
13.	4 Door Upright Freezer • Membersihkan dan memeriksa tahap suhu	1 unit
14.	6 Upright Freezer • Membersihkan dan memeriksa tahap suhu	1 unit
15.	Bain Marie • Memeriksa pemanas suhu	2 unit
16.	Water boiler • Memeriksa pemanas suhu	1 unit
17.	Salad Bar • Memeriksa tahap suhu	1 unit
18.	Modular Salva Oven 2 Deck • Memeriksa tahap suhu	1 unit
19.	Dough Sheeter • Memeriksa fungsi motor	1 unit
20.	Dough/Kek Mixer • Pembersihan dan memeriksa Kadar Putaran	2 unit
21.	Bread Proofer • Memeriksa tahap suhu	1 unit
24.	2 Door Freezer • Membuat pembersihan kipas dan tahap suhu	1 unit

SENARAI PERALATAN DAPUR BAGI PEMBEKALAN
PERKHIDMATAN PENYELENGGARAAN DAPUR
UNIT PERKHIDMATAN MAKANAN BUKIT KIARA

Bil.	Nama Peralatan / Skop Kerja Penyelenggaraan	Kuantiti
1.	3 Ring Kualiti <ul style="list-style-type: none"> • Membersihkan ruangan pilot 	1 unit
2.	Combi Oven <ul style="list-style-type: none"> • Membersihkan dan memeriksa tahap suhu 	1 unit
3.	3 Deck Rice Cooker <ul style="list-style-type: none"> • Membersihkan tray dan pilot 	1 unit
4.	Ice Cube Machine <ul style="list-style-type: none"> • Membersihkan sistem colling coil 	1 unit
5.	2 Door Counter Chiller <ul style="list-style-type: none"> • Membuat pembersihan kipas dan tahap suhu 	2 unit
6.	4 Door Chiller <ul style="list-style-type: none"> • Membuat pembersihan kipas dan tahap suhu 	4 unit
7.	2 Door Freezer <ul style="list-style-type: none"> • Membuat pembersihan kipas dan tahap suhu 	1 unit
8.	4 Door Freezer <ul style="list-style-type: none"> • Membuat pembersihan kipas dan tahap suhu 	3 unit
9.	Bain Marie <ul style="list-style-type: none"> • Memeriksa pemanas suhu 	2 unit
10.	4 Ring High Pressure Burner <ul style="list-style-type: none"> • Membersihkan ruangan pilot 	1 unit
11.	Water boiler <ul style="list-style-type: none"> • Memeriksa pemanas suhu 	1 unit
12.	Hot Plate <ul style="list-style-type: none"> • Membersihkan ruangan pilot 	1 unit
13.	Deep Fryer <ul style="list-style-type: none"> • Membuat pembersihan ruangan pilot 	2 unit
14.	Stock Pot Stove <ul style="list-style-type: none"> • Membersihkan ruangan pilot 	1 unit