

PEJABAT BURSAR
BURSAR'S OFFICE

Rujukan kami : UPM/BEN/S4-2/Bhg. 7(09)

Tarikh : 4 September 2014

PEKELILING BURSAR BIL. 4 TAHUN 2014

Garis Panduan Pelaksanaan Perkhidmatan Pengurusan Makanan
Untuk Acara Rasmi Universiti

Tujuan

1. Tujuan pekeliling ini ialah untuk memaklumkan tentang pelaksanaan perkhidmatan pengurusan makanan untuk acara rasmi Universiti melalui perkhidmatan L'apprenti, di Fakulti Sains Teknologi Makanan, Universiti Putra Malaysia (UPM) kepada Pusat Tanggungjawab (PTJ) UPM.

Latar Belakang

2. Jawatankuasa Pengurusan (JPU) melalui mesyuarat Bil. 516 Tahun 2014 telah bersetuju supaya perkhidmatan penyediaan makanan untuk acara rasmi Universiti diperolehi daripada perkhidmatan penyediaan makanan oleh L'apprenti, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan UPM.

3. JPU juga bersetuju supaya 50% daripada perbelanjaan perkhidmatan makanan untuk acara rasmi setiap PTJ diperolehi daripada Pusat L'apprenti.

4. Kaedah pengurusan keraian dan perkhidmatan makanan sedia ada dibuat secara melantik katerer atau syarikat luar tertakluk kepada had dan kadar mengikut peraturan semasa.

Justifikasi Pelaksanaan

5. Perkhidmatan makanan secara dalaman ini sebagai satu kaedah Universiti untuk menggunakan kemudahan sedia ada bagi menghasilkan pulangan atau faedah yang lebih menyeluruh di mana di samping fungsi utama untuk pengajaran ianya boleh juga digunakan untuk mempertingkatkan usaha penjanaan dan pada masa yang sama mengurangkan kos atau sebagai salah satu kaedah penjimatan.

6. Pelaksanaan perkhidmatan ini juga akan memberi peluang dan melatih pelajar dalam bidang keusahawanan berdasarkan penglibatan mereka dalam pengurusan perkhidmatan makanan ini.

7. Pelaksanaan Pekeliling ini juga tertakluk kepada peraturan yang telah ditetapkan di dalam:-

7.1 Surat edaran Kementerian Pelajaran Malaysia rujukan KP/(.BKEW)(PK)1574/57/A Jld. 13 (21) bertarikh 31 Julai 2013 berkaitan Pindaan Kepada Surat Pekeliling Kewangan (SPK) Bilangan 1 Tahun 2004 – Kadar-kadar keraian rasmi bagi agensi di bawah Kementerian Pendidikan Malaysia; dan

7.2 Pekeliling Bursar Bil. 1 tahun 2014 - Garis Panduan Perbelanjaan Secara Berhemat Bagi Mengurangkan Perbelanjaan Awam yang menetapkan 'semua PTJ hendaklah mengurangkan penyediaan makanan dan minuman semasa penganjuran persidangan/seminar/pameran/mesyuarat/bengkel/retreat/majlis rasmi Universiti dan sebagainya'.

Jenis Perkhidmatan

8. Pada peringkat permulaan, Pihak L'apprenti Fakulti Sains dan Teknologi Makanan telah menyediakan beberapa jenis makanan dan senarai harga yang boleh diperolehi. Jenis makanan tersebut seperti di **Lampiran 1**.

9. Tempahan boleh dibuat terus melalui talian 03-89471153, Pejabat Am, L'apprenti.

10. Sebelum tempahan dibuat, PTJ perlu memastikan peruntukan yang akan digunakan adalah mencukupi dan permohonan tempahan mematuhi peraturan yang telah ditetapkan.

Tarikh Kuatkuasa

11. Perkhidmatan makanan ini akan dilaksanakan oleh Pejabat L'apprenti mulai **1 Oktober 2014**

12. Kerjasama Y.Bhg Datuk/Dato'/Datin Paduka/tuan/puan adalah diminta untuk mematuhi Pekeliling ini selaras dengan dasar kawalan perbelanjaan berhemah yang perlu dilaksanakan tanpa menjejaskan program/aktiviti Universiti.

Sekian , terima kasih.

"BERILMU BERBAKTI"

Yang menjalankan tugas,


(Zulkiflee bin Othman)
Bursar

Edaran:

Semua Ketua
Pusat Tanggungjawab
Universiti Putra Malaysia
SERDANG/BINTULU

Lampiran 1

1.0 Pakej Yang Ditawarkan

Pakej	Produk Yang ditawarkan	Harga / setiap pek (RM)
Mesyuarat Dalam (pek beg kertas)	Dua jenis pastry dan air mineral	4.00
	Dua jenis pastry dan jus buah (guava atau mangga)	4.50
Mesyuarat dengan tetamu luar (pek kotak)	Dua jenis pastry dan air mineral	4.50
	Dua jenis pastry dan jus buah (guava atau mangga)	5.00

2.0 Pilihan Produk/ Pastry

Jenis Pastry
i. Strudel Apple
ii. Vanilla Whirl
iii. Strudel Custard
iv. Diamond Custard
v. Miniature Strudel Apple
vi. Miniature Strudel Custard
vii. Miniature Chocolate Roll
viii. Mini sausage Croissant
ix. Mini Kaya Puff
x. Mocha Whirl
xi. Kaya Whirl
xii. Wholemeal Soft Roll