Lampiran A3

<u>Spesifikasi/Skop Perkhidmatan/Service Level Agreement (SLA) (sekiranya berkaitan)</u>

Nama Item	Spesifikasi	Skop Perkhidmatan / SLA
AYAM BERSIH (SEEKOR)	Ayam bersih (seekor) adalah ayam yang dibekalkan tanpa bulu, kepala, leher, kaki dan organ dalaman. Anggaran berat bersih seekor adalah di antara 1.3kg hingga 1.7kg.	
	Ayam bersih (seekor) yang dibekalkan mestilah:- a. tidak lebam dan bertukar warna dari warna asal b. fizikal ayam berada dalam keadaan baik seperti bahagian peha dan kepak tidak patah. c. Bebas daripada bau yang menunjukkkan keadaan ayam tidak segar.	
AYAM POTONG SEMBILAN (9)	Ayam potong Sembilan (9) mestilah dibekalkan tanpa bulu, kepala, lemak, kaki dan usus.	
	Anggaran berat bersih bagi seketul ayam adalah:- a. 150g hingga 180g (porsi dewasa) b. 80g hingga 100g (porsi kanak-kanak)	
	Bahagian ayam potong Sembilan (9) mestilah terdiri daripada:- a. 2 bahagian kepak (wing) b. 2 bahagian paha atas (thigh) c. 2 bahagian paha (drumstick) d. 2 bahagian rusuk (rib) e. 1 bahagian dada (keel)	
	Bekalan ayam potong Sembilan (9) mestilah mengandungi sekurang-kurangnya 90% daripada 9 bahagian bagi seekor ayam dan 10% lagi boleh terdiri daripada mana-mana bahagian lain	
	Ayam potong Sembilan (9) hendaklah dibungkus berasingan mengikut bahagian potongan ayam (kepak, paha atas, paha, rusuk dan dada) di dalam beg plastic yang berkualiti, tidak mudah koyak, lutsinar dan diletakkan di dalam bekas yang sesuai dan bersih.	
	Setiap bungkusan perlu mengandungi 20 ketul/50 ketul/100 ketul ayam mengikut keperluan	

	pengguna.	
	Ayam potong Sembilan (9) yang dibekalkan mestilah:- a. tidak lebam dan bertukar warna dari warna asal. b. setiap bahagian ayam hendaklah berada dalam keadaan baik iaitu tidak patah. c. bebas daripada bau yang menunjukkan keadaan ayam tidak segar	