

KENYATAAN IKLAN OPERATOR KAFETERIA

1. Iklan ini dipelawa kepada semua pengusaha kafeteria yang berkelayakan bagi memohon dan menyertai Pelawaan Sebagai Operator Kafeteria Perpustakaan Daerah di bawah kelolaan Perbadanan Perpustakaan Awam Selangor seperti berikut:
 - 1.1 Perpustakaan Daerah Kuala Langat
 - 1.2 Perpustakaan Daerah Sabak Bernam
 - 1.3 Perpustakaan Daerah Hulu Selangor
 - 1.4 Perpustakaan Daerah Hulu Langat
2. **SYARAT PERMOHONAN :**
 - 2.1 Pemohon hendaklah **berdaftar dengan SSM**
 - 2.2 Pemohon mempunyai **pengalaman** dalam mengendalikan kedai makan/kafeteria atau seumpamanya (sila sertakan profil syarikat)
 - 2.3 Makanan dan minuman yang dijual hendaklah **HALAL**
 - 2.4 Pemohon **amatlah digalakkan** untuk melakukan **lawatan tapak**. Untuk temujanji, pemohon boleh berhubung dengan pegawai di bawah :
 - Perpustakaan Daerah Kuala Langat – Pn. Nursyafiqah (03-3187 9202)
 - Perpustakaan Daerah Sabak Bernam – Pn. Miskiah (03- 3225 9678)
 - Perpustakaan Daerah Hulu Selangor – Pn. Rohani (03-6064 3955)
 - Perpustakaan Daerah Hulu Langat – En. Rasaffie (03- 8926 7566)
3. **WAKTU OPERASI :**
 - 3.1 Setiap hari (kecuali cuti umum) 9.00 pagi hingga 6.00 petang. (tertakluk kepada pindaan)
4. **CARA MEMOHON**
 - 4.1 Permohonan hendaklah menggunakan salah satu cara di bawah:

Cara E-mel	Cara Pos / Serahan Tangan
Menghantar e-mel ke info@ppas.gov.my dengan tajuk : Permohonan Sebagai Operator Kafeteria Perpustakaan Daerah (sila nyatakan daerah)	Dokumen permohonan hendaklah dihantar dalam sampul surat dengan mencatatkan di bahagian atas sebelah kiri sampul surat “Permohonan Sebagai Operator Kafeteria Perpustakaan Daerah (sila nyatakan daerah)” ke alamat : Bahagian Khidmat Pengurusan Perbadanan Perpustakaan Awam Selangor, Tingkat 3, Perpustakaan Raja Tun Uda, Jalan Kelab Golf 13/6, Seksyen 13, 40100 Shah Alam

sebelum atau pada **30 April 2024**, jam **5 petang**.

- 4.2 Permohonan juga hendaklah disertakan dengan
 - 4.2.1 Borang permohonan yang telah diisi
 - 4.2.2 Salinan **Sijil SSM**
 - 4.2.3 **Profil syarikat**
 - 4.2.4 Sijil-sijil kursus atau dokumen yang berkaitan (sekiranya ada)
 - 4.2.5 **Cadangan** senarai makanan dan minuman untuk dijual dan disertakan dengan harga

5.	KRITERIA PEMILIHAN :	
	5.1	Pemilihan permohonan adalah berdasarkan kepada pematuhan kepada syarat-syarat yang ditetapkan.
	5.2	Pemilihan permohonan juga adalah berdasarkan cadangan makanan dan minuman yang hendak dijual
	5.3	PPAS tidak terikat untuk menerima mana-mana permohonan selain yang dinyatakan
	5.4	Hanya permohonan yang terpilih akan dipanggil untuk sesi temuduga
	5.5	Cadangan menu yang sihat amat digalakkan
	5.6	Cadangan menu dengan harga RAHMAH adalah amat digalakkan
6.	SEWAAN	
	6.1	6 bulan pertama adalah tempoh percubaan dimana pihak PPAS akan menilai prestasi operator dari segi pembayaran bulanan, kebersihan, maklumbalas pengguna dan sebagainya. PPAS berhak menamatkan kontrak sekiranya prestasi tidak memuaskan.
	6.2	Penyewa perlu membayar deposit 2 bulan sewaan dan utiliti.
	6.3	Sewaan adalah termasuk utiliti dan peralatan dapur iaitu : a) Meja Kerja (<i>Working Table</i>) b) Dapur memasak (<i>Open Burner</i>) c) Penyejuk (<i>Chiller</i>) d) Peti sejuk beku (<i>Freezer</i>) e) Sinki Berkembar (<i>Double Sink</i>)
7.	SYARAT SEWAAN	
	7.1	Penyewa dan pekerjanya tidak dibenarkan menjual sebarang rokok, menghisap rokok atau membenarkan orang lain merokok di dalam ataupun berdekatan ruang niaga tersebut.
	7.2	Penyewa perlu memastikan peralatan dan bahan masakan dari sumber yang bersih dan tahap kebersihan semasa pelaksanaan perkhidmatan dalam keadaan yang baik.
	7.3	Penyewa perlu memastikan <u>Kakitangan/Pekerja</u> : <ul style="list-style-type: none"> • mendapat suntikan Anti Tifoid • pekerjanya hendaklah sentiasa berpakaian kemas dan bersih • mendapat Sijil Pengendalian Makanan yang diiktiraf oleh Kementerian Kesihatan Malaysia • pakaian yang bersih, serta memakai apron dan penutup kepala memakai kasut semasa mengendalikan makanan di dalam premis (selipar dan seagainya tidak dibenarkan) • semua pengendalian makanan hendaklah menjaga kebersihan diri seperti kuku pendek, tiada luka, mencuci tangan selepas ke tandas dan seumpamanya. Tidak boleh merokok, menghembus hidung, batuk atau bersin ke arah makanan •
	7.4	Penyewa perlu memastikan <u>hidagan</u> : <ul style="list-style-type: none"> • Memastikan makanan yang dimasak atau yang dimakan terus hendaklah diasingkan penyimpanannya dari makanan mentah. • Proses penyediaan makanan dilakukan di tempat yang tinggi, bersih dan kalis air. • Penyimpanan makanan di dalam peti sejuk hendaklah teratur dan bersih. • Penyimpanan makanan yang telah dimasak hendaklah di dalam bekas yang tertutup.

		<ul style="list-style-type: none"> • Memastikan dan mengambil kira 'nilai-tambah' supaya ianya terhidang secara menarik dan menyelerakan. • Hidangan makanan hendaklah terdiri daripada jenis yang pelbagai, berkhasiat dengan kadar harga yang berpatutan. • Harga bagi setiap hidangan makanan perlulah berpatutan, dipersetujui oleh pihak Bahagian Pengurusan, Suruhanjaya Pilihan Raya Malaysia dan dipamerkan dengan jelas untuk pengetahuan pelanggan. • Kos dan sebarang bayaran yang dikenakan akan disemak bersama antara pihak Penyewa dan Bahagian Pengurusan, PPAS dari masa ke semasa. • Makanan yang dijual hendaklah terdiri daripada makanan halal dan diluluskan oleh Jabatan Agama Islam, Malaysia. • Minuman keras dan makanan haram adalah dilarang sama sekali.
	7.5	<p>Penyewa perlu memastikan <u>Pembersihan dan Pembuangan Sisa</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Semua kerja-kerja pembersihan di dalam kawasan kafeteria termasuk <i>grease trap</i>, lubang air-cond, hud dapur, membersihkan meja, pinggan dan lantai adalah di bawah tanggungjawab operator yang dilantik. • Mengumpul semua sisa makanan ke dalam bekas yang sesuai secara hygienic sebelum dibuang dan menguruskan pembuangan sisa-sisa makanan di tempat yang dibenarkan. • Memastikan seluruh kawasan dapur utama termasuk kawasan membasuh berada dalam keadaan bersih dan tidak licin. • Memastikan lantai keseluruhan ruang kafeteria sentiasa bersih dan dimop sekurang-kurangnya dua kali sehari. • Memastikan semua peralatan kafeteria, termasuk pinggan mangkuk, kutleri dan sebagainya dicuci segera dan berada dalam keadaan bersih dan selamat digunakan. • Memastikan bahawa semua bahan buangan dan sampah sarap dibawa dari kawasan kafeteria dan dapur-dapur berkaitan ke tempat yang ditentukan atau dibenarkan, untuk proses pembuangan. • Menyediakan kakitangan pembersihan yang mencukupi. • Memastikan kebersihan ruang cuci tangan dan sabun. • Tong sampah hendaklah disediakan secukupnya lengkap dengan beg plastik dan penutup yang sempurna.