

KERANGKA ACUAN KERJA (KAK)

PENGADAAN KONSUMSI MAHASISWA SEMESTER GANJIL (17 JANUARI – 29 FEBRUARI 2020)

TAHUN ANGGARAN 2020



PA/KPA : Direktur Politeknik Pembangunan Pertanian
Yogyakarta – Magelang
Satker : Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta –
Magelang, Kampus Yogyakarta
Nama PPK : Dr. RR. Siti Astuti, SP., M.Sc
Nama Pekerjaan : Pengadaan Konsumsi Mahasiswa

**KEMENTERIAN PERTANIAN
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN YOGYAKARTA – MAGELANG
KAMPUS YOGYAKARTA
2019**

**KERANGKA ACUAN KERJA (KAK)
PENGADAAN KONSUMSI MAHASISWA**

1. LATAR BELAKANG

Politeknik Pembangunan Pertanian (Polbangtan) Yogyakarta–Magelang adalah perguruan tinggi vokasi yang dibentuk oleh Kementerian Pertanian. Untuk memenuhi tantangan pembangunan pertanian dan mendukung kebijakan Kementerian Pertanian untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas sumberdaya manusia pertanian Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta–Magelang Kampus Yogyakarta.

Penyediaan konsumsi bagi mahasiswa merupakan dukungan utama aktivitas mahasiswa dalam kegiatan tri dharma perguruan tinggi (pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat).

Penyediaan konsumsi dari dikategorikan dalam 2 (dua) semester (semester ganjil dan genap) dan dibagi dalam 3 (tiga) program studi (Program Studi Penyuluhan Pertanian Berkelanjutan, Agribisnis Hortikultura, dan Teknologi Benih).

2. MAKSUD DAN TUJUAN

A. Maksud

Maksud pekerjaan / pengadaan konsumsi mahasiswa adalah untuk memenuhi kebutuhan konsumsi mahasiswa dalam rangka mendukung kegiatan pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat mahasiswa di Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta-Magelang Kampus Yogyakarta

B. Tujuan

Tujuan pekerjaan / pengadaan konsumsi mahasiswa adalah untuk memfasilitasi penyediaan konsumsi mahasiswa dalam 2 (dua) semester dan pada 3 (tiga) program studi dalam rangka mendukung pelaksanaan pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat mahasiswa di Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta-Magelang Kampus Yogyakarta

3. TARGET/ SASARAN

Terpenuhinya konsumsi mahasiswa yang memadai dan memenuhi standar yang dipersyaratkan guna mendukung pelaksanaan pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat mahasiswa di kampus Polbangtan Yogyakarta Magelang.

4. NAMA ORGANISASI PENGADAAN

Nama organisasi yang menyelenggarakan/melaksanakan pengadaan :

- A. Kementerian : Kementerian Pertanian
- B. Satuan Kerja : Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta – Magelang
Kampus Yogyakarta
- C. PPK : Dr. RR. Siti Astuti, SP., M.Sc

5. SUMBER DANA DAN PERKIRAAAN BIAYA

- A. Sumber Dana : DIPA APBN 2020
- B. Perkiraan Biaya (HPS) : Rp. 700.920.000,-
(Tujuh Ratus Juta Sembilan Ratus Dua Puluh Ribu Rupiah)

6. RUANG LINGKUP PENGADAAN/ LOKASI DAN FASILITAS PENUNJANG

- A. Ruang lingkup pekerjaan / pengadaan
Meliputi pengadaan konsumsi mahasiswa sesuai jumlah dan spesifikasi yang dipersyaratkan dengan menu terlampir
- B. Lokasi pekerjaan/ Pengadaan
Kegiatan ini dilakukan di Kampus Politeknik Pembangunan Pertanian Yogyakarta – Magelang Kampus Yogyakarta, Jalan Kusumanegara No. 2 Yogyakarta.
- C. Fasilitas yang dapat disediakan
Fasilitas yang disediakan oleh PPK di kampus Kusumanegara, kampus luar kota (Sempu, Karang Sari dan Banyakan) yaitu berupa dana / anggaran, ruang penyajian di kantin dan ruang tamu asrama yang difungsikan sebagai ruang penyajian, jumlah keseluruhan ruang penyajian sebanyak 11 (sebelas), wadah makan khusus mahasiswa (rantang), meja dan kursi atau tikar tempat makan.

7. JANGKA WAKTU PELAKSANAAN

Jangka waktu pekerjaan selama 44 (empat puluh empat) hari kalender. Mulai Tanggal 17 Januari – 29 Pebruari 2020.

8. SYARAT-SYARAT UMUM

Persyaratan ini merupakan satu kesatuan dengan persyaratan teknis pelaksanaan. Apabila ada klausul dari persyaratan ini yang dituliskan kembali dalam persyaratan teknis maupun kontrak bukan berarti menghilangkan klausul-klausul lainnya dari syarat-syarat umum.

A. SERTIFIKAT, DUKUNGAN DAN PERNYATAAN

Calon Penyedia harus menawarkan seluruh lingkup pekerjaan yang dijelaskan baik dalam spesifikasi / BQ dengan wajib menyertakan / melampirkan hal-hal berikut ini dalam penawaran:

- a. Surat-surat sebagai berikut:
 - Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP) jasa boga / catering / konsumsi
 - Tanda Daftar Perusahaan (TDP)
 - Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
 - Akte Pendirian
- b. Surat pernyataan dan Persyaratan-persyaratan
 - Telah melunasi kewajiban pajak tahun terakhir SPT / PPh Tahun 2018
 - Memperoleh paling sedikit 1 (satu) pekerjaan sebagai penyedia dalam kurun waktu 4 (empat) tahun terakhir baik dilingkungan pemerintah maupun swasta, termasuk sub kontrak, kecuali bagi penyedia yang baru berdiri kurang dari 3 (tiga) tahun pada bidang konsumsi / jasa boga / catering
 - Menyampaikan surat pernyataan / pengakuan tertulis bahwa salah satu dan atau semua pengurus badan usaha tidak masuk daftar hitam
 - Menyampaikan surat pernyataan / pengakuan tertulis bahwa badan usaha bersangkutan dan menajamen bersangkutan tidak dalam pengawasan pengadilan, tidak bangkrut dan tidak sedang dihentikan kegiatan usahanya
 - Memiliki sertifikat laik higienis sanitasi jasa boga yang masih berlaku dan dikeluarkan dinas kesehatan
 - Memiliki sertifikat halal yang masih berlaku dan dikeluarkan instansi yang berwenang

- Memiliki kemampuan personalia minimal sesuai tercantum pada dokumen pengadaan
- Memiliki kemampuan untuk menyediakan fasilitas / peralatan / perlengkapan melaksanakan pekerjaan ini sesuai yang tercantum dalam dokumen pengadaan
- Menyampaikan surat pernyataan perusahaan sanggup menyediakan peralatan dan sarana dengan domisili yang sama dengan proyek pekerjaan

B. KEWAJIBAN DALAM PELAKSANAAN

- a. Pelaksana pekerjaan harus mempelajari seluruh dokumen kontrak untuk mengetahui kondisi yang berpengaruh pada pekerjaan.
- b. Pelaksana pekerjaan harus memberikan barang yang tercantum dalam dokumen kontrak.

C. TESTING

Semua bahan dan perlengkapan yang diperlukan untuk mengadakan testing tersebut merupakan tanggung jawab Pelaksana Pekerjaan.

D. GARANSI

Berupa penggantian menu / komponen menu apabila tidak sesuai spesifikasi / rusak.

E. TRAINING / PELATIHAN

-

F. METODE PELAKSANAAN

1. Jadwal makan / konsumsi tiap hari untuk pagi pukul 05.30 – 07.30, siang pukul 11.30 – 13.30, dan sore / malam pukul 17.00 – 19.30 WIB.
2. Makanan dan minuman harus disajikan tepat waktu, maksimal 15 menit sebelum jam makan sudah tertata.
3. Penyedia berkewajiban mengantarkan konsumsi mahasiswa ke kampus luar kota (Sempu, Karang Sari dan Banyakan) jika saat makan mahasiswa bersamaan dengan waktu praktek.

4. Penyedia menyediakan porsi secukupnya untuk diperiksa kesesuaian menu, kuantitas dan kualitas, diperiksa oleh tim teknis pengadaan konsumsi mahasiswa.
5. Bahan makanan dan minuman berasal dari bahan baku yang masih segar/baru (tidak kadaluwarsa), higienis, halal, dan tidak mengandung bahan yang membahayakan organ tubuh (bebas formalin).
6. Penyedia harus menyediakan peralatan yang diperlukan termasuk taplak meja dan dekorasi lain yang dipandang perlu.
7. Peralatan masak dan saji, serbet, penampung / alas tumpahan air teh, meja saji selalu dalam keadaan bersih serta kondisi yang baik.
8. Petugas pramusaji berpakaian rapi, berseragam, bersih, ramah dan sopan.
9. Saat jam makan minimal terdapat 3 petugas (yaitu 2 pramusaji dan 1 petugas kebersihan) dari penyedia harus berada di ruang makan, kecuali di ruang lain selain kantin yang diubah fungsinya menjadi ruang makan.
10. Kebersihan ruang makan dan pantry menjadi tanggung jawab penyedia.
11. Sampah bekas pengolahan masakan dan sisa makanan harus ditempatkan dalam kantong plastik besar (*trash bag*) dan segera dibuang ke TPA di luar kampus serta menjadi tanggung jawab penyedia (tidak diperbolehkan menumpuk sisa bekas pengolahan masakan dan sisa makanan di sekitar ruang makan / asrama / kampus).
12. Pihak pengguna (tim teknis dan pihak internal yang telah ditunjuk) memiliki kewajiban dan berhak untuk menegur apabila terjadi sesuatu hal yang berkaitan dengan makanan, cara penyajian dan kebersihan.

TATA CARA PENYAJIAN

1. Nasi, lauk, sayur, buah dan komponen menu lainnya disajikan dalam wadah (rantang).
2. Dalam setiap waktu makan disediakan: kecap manis, kecap asin, tusuk gigi dan tissue makan di semua ruang penyajian.
3. Air putih, kopi, susu dan teh (sesuai jadwal menu) disajikan dalam tempat air minum ukuran besar (gelas / cangkir disediakan oleh penyedia).
4. Disediakan tempat piring dan gelas kotor (tidak diperbolehkan berserakan di atas meja makan).

9. SPESIFIKASI TEKNIS, MENU DAN HPS

Spesifikasi teknis, menu dan HPS (*Terlampir*)

Yogyakarta, Desember 2019

Kuasa Pengguna Anggaran
Politeknik Pembangunan Pertanian
Yogyakarta – Magelang
Kampus Yogyakarta

Dr. Rajiman, SP., MP.
NIP . 197109012000031001

\

LAMPIRAN MENU DAN SPESIFIKASI TEKNIS KONSUMSI MAHASISWA

MENU DAN SPESIFIKASI TEKNIS KONSUMSI MAHASISWA

HARI	URAIAN	WAKTU PENYEDIAAN / SPESIFIKASI			
		PAGI	SPESIFIKASI	SIANG	SPESIFIKASI
1	Nasi	Nasi Putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang
	Lauk	Bandeng Presto tepung	1 porsi makan/orang (standar isi 14 ekor/kotak)	Sate tusuk usus/rempelo ati	2 tusuk/orang
	Sayur	Cap cay sayur	2 sendok sayur/orang	Lentuk goreng	1 potong/orang
		Tahu goreng	1 potong/orang	Soto lamongan	1 porsi makan/orang
		Sambal	1 sendok/orang	Sambal	1 sendok /orang
	Minum	Teh Manis Panas	1 gelas/orang		
		Air Putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang
	Krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang
	Buah			Jus buah	1 gelas/orang
2	Nasi	Nasi goreng	150 -200 gram/orang	Nasi Putih	150 -200 gram/orang
	Lauk	Telur mata sapi	1 butir/orang	Rawon daging sapi	1 porsi makan/orang
	Sayur	Bihun goreng pedas	1 sendok nasi/orang	Telur asin	1 butir/orang
		Sambal	1 sendok/orang	Sambal	1 sendok/orang
	Minum	Teh Manis Panas	1 gelas/orang	Es setup jambu	1 gelas/orang
		Air Putih	3 gelas/orang	Air Putih	3 gelas/orang
	Krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang
	Buah	Buah potong	1 porsi makan/orang		

HARI	URAIAN	WAKTU PENYEDIAAN / SPESIFIKASI			
		PAGI	SPESIFIKASI	SIANG	SPESIFIKASI
3	Nasi	Nasi kuning (timun, tomat)	150 -200 gram/orang	Nasi Putih	150 -200 gram/orang
	Lauk	Telur dadar	1 butir/orang	Ayam Sambal Balado	1 potong (1 kg jadi 12 potong)
		Nugget ayam	2 buah/orang	Tempe goreng	1 potong/orang
		Sambal	1 sendok /orang	Sambal	1 sendok /orang
	Sayur	Sambal Kering Tempe	2 sendok makan/orang	Oseng sayur	2 sendok sayur/orang
	Minum	Susu sapi putih	1 gelas/orang	Es jeruk	1 gelas/orang
		Air putih	3 gelas/orang	Air Putih	3 gelas/orang
	Buah potong	Buah potong	1 porsi makan/orang		
	Krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang

4	Nasi	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Nasi Putih	150 -200 gram/orang
	Lauk	Telur bumbu areh	1 butir/orang	Pindang Balado	1 ekor/orang (1 keranjang isi 2 ekor)
		Tahu tempe bumbu areh	1 buah tahu dan 1 buah tempe/orang	Bakwan jagung	1 potong/orang
	Sayur	Oseng sayur	3 sendok sayur/orang	Sayur gulai daun singkong	2 sendok sayur/orang
		Sambal	1 sendok /orang	Sambal	1 sendok /orang
	Minum	Bubur Kacang Hijau	1 cup/orang	Es Cendol	1 cup/orang
		Air putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang
	Krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang
Buah/snack					

HARI	URAIAN	WAKTU PENYEDIAAN / SPESIFIKASI				
		PAGI	SPESIFIKASI	SIANG	SPESIFIKASI	
5	Nasi	Nasi Putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Na
	Lauk	Telur balado	1 butir/orang	Pepes ikan	1 buah/orang	Ay
		Tempe mendoan	1 potong/orang	Tahu goreng	1 potong/orang	Ba
	Sayur	Sayur lodeh	2 sendok sayur/orang	Sop sayuran	2 sendok sayur/orang	So
		sambal	1 sendok/orang	Sambal	1 sendok /orang	sa
	Minum	Jeruk panas	1 gelas/orang	Es jeruk	1 gelas/orang	Te
		Air Putih	3 gelas/orang	air putih	3 gelas/orang	Ai
	krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang	Kr
Buah	Buah semangka	1 buah/orang	Puding	1 cup/orang		
6	Nasi/lontong	Nasi putih/lontong	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Pu
	Lauk	Opor ayam	1 potong (1 kg jadi 12 potong)	Ikan asin	1 porsi makan/orang	So
	Sayur	Sambel goreng tempe	2 sendok sayur/orang	Sayur bobor bayam, jipang	2 sendok sayur/orang	Te
		sambal	1sendok/orang	bakwan sayur	1 potong/orang	
				sambal	1 sendok /orang	sa
	Minum	Sari Kacang hijau	1 gelas/orang			Te
		Air putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang	Ai
	Buah/snack			Agar-agar cetak	1 potong/orang	Bu
	Krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang	Kr

HAR I	URAIAN	WAKTU PENYEDIAAN / SPESIFIKASI				
		PAGI	SPESIFIKASI	SIANG	SPESIFIKASI	
7	Nasi	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang	N
	Lauk	Ayam bakar	1 potong (1 kg jadi 12 potong)	Rica-rica ayam pedas	1 potong (1 kg jadi 12 potong)	A
						T
	Sayur	Sayur lodeh	2 sendok sayur/orang	Sayur bening	2 sendok sayur/orang	o
		Sambal	1 sendok/orang	Sambal	1 sendok/orang	sa
	Minum	Teh manis panas	1 gelas/orang	Es teh	1 gelas/orang	A
		Air Putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang	T
	Buah	Buah potong	1 potong/orang			
	Krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang	K
8	Nasi	Nasi goreng	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang	N
	Lauk	Ayam goreng kremes	1 potong (1 kg jadi 12 potong)	Ikan goreng	1 ekor/orang	S
				Sayur asem	2 sendok sayur/orang	ar
	Sayur	Mie goreng	2 sendok sayur/orang	Tahu cryspi	1 potong/orang	O
		Sambal	1 sendok/orang	Sambal	1 sendok/orang	sa
	Minum	Teh manis panas	1 gelas/orang	Jus buah	1 gelas/orang	T
		Air Putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang	A
	Buah					B
	Krupuk	Krupuk	3 buah/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang	K

HARI	URAIAN	WAKTU PENYEDIAAN / SPESIFIKASI				
		PAGI	SPESIFIKASI	SIANG	SPESIFIKASI	MAL
9	Nasi	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Nasi pu
	Lauk	Telur Balado	1 butir/orang	Ayam kremes	1 potong (1 kg jadi 12 potong)	Ikan ba
	Sayur	Sop sosis rolade	2 sendok sayur/orang	Oseng jamur pedes	2 sendok sayur/orang	Cap cay
		Tempe goreng	1 potong/orang	Tahu isi	1 potong/orang	
		sambal	1 sendok /orang	sambal	1 sendok /orang	sambal
	Minum	Susu Kedelai	1 gelas/orang	Es teh	1 gelas/orang	Jeruk pa
		Air putih	3 gelas/orang	Air Putih	3 gelas/orang	Air puti
	Buah					Buah po
	Krupuk	Krupuk	1 buah/orang	Rempeyek teri	2 buah/orang	Krupuk

10	Nasi	Putih	150 -200 gram/orang	Nasi putih	150 -200 gram/orang	Nasi pu
	Lauk	Soto ayam	1 porsi makan/orang	Ikan asin	1 potong/orang	Bistik a
	Sayur	Sate tusuk	2 tusuk/orang	Sayur lodeh pedas	2 sendok sayur/orang	Oseng s
				Bakwan sayur	1 buah/orang	
		sambal	1sendok/orang	sambal	1sendok/orang	Sambal
	Minum	Teh manis panas	1 gelas/orang	Es timun serut	1 gelas/orang	Jeruk pa
		Air putih	3 gelas/orang	Air putih	3 gelas/orang	Air puti
	Buah					Buah po
	Krupuk	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk	1 porsi makan/orang	Krupuk

LAMPIRAN HARGA PERKIRAAN SENDIRI (HPS)

FORM HARGA PERKIRAAN SEMENTARA (HPS)

Nama Pekerjaan : Pengadaan Konsumsi Mahasiswa
Tahun Anggaran Pelaksanaan : 2020
Unit Pengusul : Pendidikan
Sumber Dana : DIPA Tahun 2020
MAK : 5892.001.U01.102.521112.A, 5892.001.U05.102.521112.A
5892.001.U06.102.521112.A

No	Nama Barang	Nama Produk, gambar, dan Spesifikasi	Jumlah	Sat.	Harga
	Konsumsi Mhs Tingkat IV	Konsumsi (44 hari x 104 org)	4.576	OH	27.000
	Konsumsi Mhs Tingkat III	Konsumsi (44 hari x 137 org)	6.028	OH	27.000
	Konsumsi Mhs Tingkat II	Konsumsi (44 hari x, 174 org)	7.656	OH	27.000
	Konsumsi Mhs Tingkat I	Konsumsi (44 hari x, 175 org)	7.700	OH	27.000
		TOTAL	25.960	OH	