

DOKUMEN SPESIFIKASI TEKNIS PENGADAAN BARANG/JASA LAINNYA

PAKET PENGADAAN	Pengadaan Permakanan Taruna Diploma Tingkat I Di Politeknik Penerbangan Surabaya Ta. 2025 (Periode Bulan November 2025) Tgl 1 - 18 November 2025
PPK	Dani Chandra Yudho Pranoto
ID RUP	54389697

SPESIFIKASI FUNGSI UMUM	Pengadaan Permakanan Taruna Diploma Tingkat I Di Politeknik Penerbangan Surabaya Ta. 2025 (Periode Bulan November 2025) Tgl 1 - 18 November 2025
-------------------------	--

SPESIFIKASI MUTU/KUALITAS

SPESIFIKASI KINERJA :

1. Menyerahkan jasa berupa pelayanan permakanan untuk Taruna/i sesuai standar gizi;
2. Menyerahkan jasa berupa pelayanan permakanan untuk Taruna/i dengan siklus menu minimal 10 hari sekali;
3. Menyerahkan jasa berupa pelayanan permakanan untuk Taruna/i dengan standar higienitas sesuai standar di bidang pelayanan permakanan;
4. Memenuhi sertifikat halal jasa permakanan;
5. Mampu memenuhi sertifikat HACCP dalam jangka waktu yang ditentukan berikutnya;
6. Menggunakan produk dalam negeri sebagai bahan baku;
7. Melakukan produksi di area Politeknik Penerbangan Surabaya;
8. Seluruh item jasa permakanan harus dalam kondisi siap saji.

Catatan : pembayaran atas hasil pekerjaan baru akan diperhitungkan dan dilaksanakan apabila memenuhi kriteria spesifikasi kinerja di atas.

SPESIFIKASI JUMLAH

No.	Nama Barang/Jasa	Volume	
1	Jumlah Permakanan		
	a. Makan Pagi	3.546	Pax
	b. Makan Siang	3.546	Pax
	c. Makan Malam	3.546	Pax
2	Kebutuhan Kalori		
	a. Taruna	3.100	Kkal
	b. Taruni	2.600	Kkal
3	Standar Gizi		
	a. Karbohidrat		
	1. Taruna	480	gr
	2. Taruni	400	gr
	b. Protein		
	1. Taruna	100	gr
	2. Taruni	84	gr
	c. Lemak		
	1. Taruna	86	gr
	2. Taruni	72	gr

		d. Vitamin 1. Vitamin B 2. Vitamin C 3. Vitamin K e. Mineral 1. Kalsium 2. Fosfor 3. Magnesium 4. Natrium 5. Klorida 6. Kalium 7. Zink 8. Fe (Zat Besi) dan Asam Folat (Taruni) f. Air		
--	--	---	--	--

SPESIFIKASI WAKTU

Jangka kedatangan barang/jasa (untuk pengadaan barang)	Makan Pagi: 05.45 – 06.30 Makan Siang: 11.45 – 12.30 Makan Malam: 18.15 – 19.00
Kebutuhan waktu pelayanan (jika ada)	-
Lokasi kedatangan barang	Politeknik Penerbangan Surabaya, Jl. Jemur Andayani 1 no. 73, Siwalankerto, Wonocolo, Surabaya
Metode transportasi dan pengepakan (jika ditentukan)	Produksi dilakukan di Politeknik Penerbangan Surabaya
Informasi lainnya terkait waktu	-

Hapus baris yang tidak diperlukan

SPESIFIKASI PELAYANAN

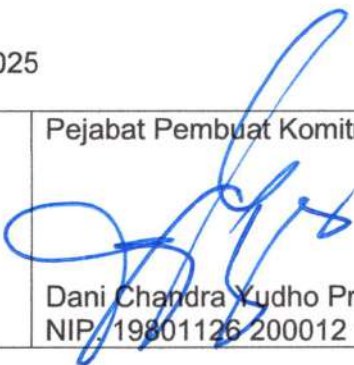
Tingkat pelayanan barang/jasa	1. Konsumsi yang disajikan meliputi makan pagi, makan siang, dan makan malam 2. Makan untuk peserta disajikan secara prasmanan dan/atau menggunakan kotak (menyesuaikan kondisi lapangan). 3. Menjamin ketersediaan peralatan yang cukup jumlah dan jenisnya serta terjaga kebersihannya. 4. Mempersiapkan dan menata ruang makan dengan rapi, bersih dan menarik. Set-up Table/Meja makan : Menyiapkan cover meja kain; Menyediakan sendok garpu dalam wadah; menyiapkan gelas untuk minum air putih; di masing-masing meja makan taruna/i yang disajikan/ diletakkan pada tempatnya sesuai peruntukannya 5. Menjaga ketertiban dan kebersihan ruang makan
-------------------------------	---

	pada khususnya serta lokasi pelatihan pada umumnya. Menyediakan meja untuk piring kotor dalam wadah plastik/ box tidak transparan agar rapi. 6. Untuk menghindari daur ulang makanan, sisa makanan setiap sesi tidak boleh dibawa pulang oleh penyedia; 7. Menyediakan 1 porsi sampel sajian untuk tujuan edukasi makanan sehat. 8. Menu utama makan pagi, makan siang, dan makan malam dalam sehari tidak boleh sama. 9. Menu dapat diubah dengan persetujuan dari Pihak PPK Politeknik Penerbangan Surabaya. 10. Makanan disajikan dengan cara set menu dan/atau prasmanan dengan ketentuan disajikan dalam keadaan hangat dan tidak basi. 11. Makanan disajikan untuk minimal 4 orang per meja makan. 12. Konsumsi sudah siap disajikan paling lambat 15 menit sebelum waktu makan dan istirahat.
Pemeliharaan	Nihil
Informasi lainnya terkait spesifikasi pelayanan (jika ada)	Syarat Bahan Makanan Berikut adalah syarat bahan makanan yang harus dipenuhi oleh penyedia 1. Jenis beras yang digunakan adalah beras dengan kualitas baik, tidak kadaluarsa, tidak berbau, berwarna putih tanpa pewarna, pulen, bentuk utuh, bersih dari ulat, kutu, jamur dan penyakit lainnya dan diutamakan setara merk Pandan Wangi/Rojo Lele 2. Daging sapi dengan ketentuan berupa produk dalam negeri dengan syarat halal, segar, tidak mengandung bahan pengawet, tanpa bahan pewarna berbahaya, bukan glonggongan, dan tidak berlemak 3. Ayam dengan ketentuan daging bagian dada, paha dan sayap tanpa kepala maupun kaki dari jenis ayam kampung/ayam negeri, halal, segar, tidak mengandung bahan pengawet, bahan pewarna atau bahan berbahaya lain; 4. Daging ikan berasal dari ikan darat maupun ikan laut dengan ketentuan kondisi daging segar, daging kenyal, tidak berbau, tidak mengandung bahan pewarna, pengawet berbahaya dan tidak bau tanah atau bau tidak sedap lainnya; 5. Telur dengan ketentuan berupa telur ayam/bebek/puyuh yang segar, tidak retak, kuning masih di tengah, jika dimasukkan dalam air akan tenggelam, dan berat minimal 55 gr/butir;

6. Telur asin dengan syarat berbahan telur bebek atau itik, kondisi sudah masak, masih baru, rasa telur asin yang khas, dan diolah dengan metode yang purna;
7. Tempe yang berasal dari kedelai murni, tidak busuk, tidak bercampur ampas kelapa/jagung/kulit kedelai atau campuran lainnya dengan berat minimal 50 gr/2 ptg sdg;
8. Tahu dengan ketentuan bentuknya padat, baru, tidak bau, pori-pori halus, dan tidak mengandung bahan pewarna maupun pengawet berbahaya;
9. Buah-buahan dengan kondisi segar dan sudah masak di pohon, bersih dari pestisida; tidak busuk dan tidak berulat;
10. Tepung-tepungan dengan kondisi bersih, tidak bau apek, putih alami, dan tidak berkulit atau bercampur bahan lain;
11. Sayuran dengan kondisi segar, bersih, tidak mengandung bahan pengawet atau pewarna berbahaya, bersih dari pestisida, tidak mudah dipatahkan, tidak berulat, tidak ada bercak jamur, hijau (untuk yang mengandung zat hijau daun), dan untuk sayuran basah tidak banyak leku serta kulit licin;
12. Kacang-kacangan dengan kulit mengkilat, warna seragam, tidak banyak kotoran, tidak keriput, dan tidak banyak lubang kertas, tanpa pewarna maupun pengawet berbahaya;
13. Susu, baik susu segar maupun olahan terstandar dengan kondisi tidak rusak dan tidak kadaluarsa;
14. Air minum mineral terstandar dengan izin dari DEPKES R.I, produk pabrikan bukan isi ulang dengan merek setara Aqua dan memenuhi standar SNI serta terdaftar pada BPOM;
15. Minuman yang disediakan adalah minuman yang sehat dan halal, tidak mengandung alkohol, tidak kadaluarsa atau mengandung zat-zat yang memabukkan atau membahayakan kesehatan;
16. Bahan makanan kering ditempatkan dalam keranjang plastik / diletakkan di atas rak. Proses penyimpanan dengan menerapkan sistem FIFO, tidak ada bahan kimia dalam tempat penyimpanan makanan, tidak ada makanan rusak/kadaluarsa;
17. Biskuit kering berupa biskuit kemasan yang terdaftar di BPOM, belum kadaluarsa dan tersertifikasi halal;
18. Bahan makanan frozen untuk tempat penyimpanan berupa Freezer/Chiller dalam kondisi bersih, plastik curtain dalam kondisi bersih, dan selalu dilakukan pemeriksaan temperatur pagi, siang dan malam;
19. Bahan baku air untuk mencuci/memasak harus memenuhi syarat-syarat kesehatan/uji baku mutu air;
20. Bahan makanan harus sesuai yang dipersyaratkan, Penilaian dilakukan terhadap rasa, kebersihan, dan cara penyajian makanan.

INFORMASI LAINNYA	Hal-hal yang belum jelas dalam spesifikasi teknis ini dapat ditanyakan pada saat pemberian penjelasan pekerjaan (Aanwijzing).

Ditetapkan di Surabaya, tanggal 30 Oktober 2025

	Pejabat Pembuat Komitmen  Dani Chandra Yudho Pranoto NIP. 19801126 200012 1 003
--	---