



KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PENYELENGGARAAN HAJI DAN UMRAH
NOMOR 47 TAHUN 2019
TENTANG
PEDOMAN PENYEDIAAN KONSUMSI
JEMAAH HAJI INDONESIA DI ARAB SAUDI TAHUN 1440H/2019M

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA
DIREKTUR JENDERAL PENYELENGGARAAN HAJI DAN UMRAH,

- Menimbang : bahwa untuk melaksanakan Pasal 4 ayat (2) Peraturan Menteri Agama Nomor 9 Tahun 2016 tentang Penyediaan Barang dan Jasa Penyelenggaraan Ibadah Haji di Arab Saudi, perlu menetapkan Keputusan Direktur Jenderal tentang Pedoman Penyediaan Konsumsi Jemaah Haji Indonesia di Arab Saudi Tahun 1440H/2019M;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2008 tentang Penyelenggaraan Ibadah Haji (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 60 dan Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4845) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 34 Tahun 2009 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2009 tentang Perubahan atas Undang-Undang nomor 13 Tahun 2008 tentang Penyelenggaraan Ibadah Haji menjadi Undang-Undang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 142 Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5036);
2. Peraturan Pemerintah Nomor 79 Tahun 2012 tentang Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2008 tentang Penyelenggaraan Ibadah Haji (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 186, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5345);

- Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 186, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5345);
3. Peraturan Presiden Nomor 16 Tahun 2018 tentang Pengadaan Barang dan Jasa Pemerintah;
 4. Peraturan Presiden Nomor 7 Tahun 2015 tentang Organisasi Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 8);
 5. Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2015 tentang Kementerian Agama (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 168);
 6. Peraturan Menteri Luar Negeri Nomor 06 Tahun 2011 tentang Pedoman dan Tata Cara Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah Republik Indonesia di Luar Negeri (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2011 Nomor 429);
 7. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga;
 8. Peraturan Menteri Agama Nomor 9 Tahun 2016 tentang Penyediaan Barang/Jasa Penyelenggaraan Ibadah haji di Arab Saudi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 233);
 9. Peraturan Menteri Agama Nomor 42 Tahun 2016 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Agama (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 1495);
 10. Peraturan Menteri Agama Nomor 47 Tahun 2017 tentang Pengelolaan Dana Haji (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 1700);
 11. Peraturan Menteri Agama Nomor 13 Tahun 2018 tentang Penyelenggaraan Ibadah Haji Reguler (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 538);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL TENTANG PEDOMAN PENYEDIAAN KONSUMSI JEMAAH HAJI INDONESIA DI ARAB SAUDI TAHUN 1440H/2019M.

KESATU : Menetapkan Pedoman Penyediaan Konsumsi Jemaah Haji Indonesia di Arab Saudi Tahun 1440H/2019M sebagaimana

tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dalam Keputusan ini;

- KEDUA : Pedoman sebagaimana dimaksud dalam diktum KESATU dipergunakan sebagai acuan kerja bagi Tim dan pihak terkait lainnya dalam penyediaan konsumsi jemaah haji di Arab Saudi.
- KETIGA : Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta

pada tanggal 25 Januari 2019

DIREKTUR JENDERAL

PENYELENGGARAAN HAJI DAN UMRAH,


e NIZAR 

LAMPIRAN
KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL
PENYELENGGARAAN HAJI DAN UMRAH
NOMOR 47 TAHUN 2019
TENTANG
PEDOMAN PENYEDIAAN KONSUMSI JEMAAH HAJI INDONESIA DI ARAB
SAUDI TAHUN 1440H/2019M

BAB I
PENDAHULUAN

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2008 tentang Penyelenggaraan Ibadah Haji sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 34 Tahun 2009 dalam Pasal 7 huruf b menyebutkan bahwa Jemaah haji berhak memperoleh pembinaan, pelayanan dan perlindungan dalam menjalankan ibadah haji yang meliputi pelayanan akomodasi, konsumsi, transportasi dan pelayanan kesehatan yang memadai, baik di tanah air, selama di perjalanan, maupun di Arab Saudi.

Untuk memenuhi salah satu amanat tersebut perlu dilakukan penyediaan konsumsi jemaah haji Indonesia selama di Arab Saudi yang mengacu pada prinsip pengadaan barang/jasa yang terdapat dalam Peraturan Presiden Nomor 16 Tahun 2018 tentang Pengadaan Barang dan Jasa Pemerintah.

Dalam hal pelaksanaan penyediaan konsumsi Jemaah Haji Indonesia di Arab Saudi tidak dapat dilaksanakan sebagaimana tersebut di atas yang disebabkan terdapat perbedaan peraturan Negara Indonesia dan Arab Saudi maka untuk memperoleh hasil yang optimal, pelaksanaan penyediaan konsumsi dilaksanakan berdasarkan Peraturan Menteri Agama Nomor 9 Tahun 2016 tentang Penyediaan Barang/Jasa Penyelenggaraan Ibadah haji di Arab Saudi.

Agar tim penyediaan konsumsi jemaah haji di Arab Saudi dapat melaksanakan tugasnya secara terarah dan terkendali untuk memperoleh hasil optimal, perlu ditetapkan Pedoman Penyediaan Konsumsi jemaah haji Indonesia di Arab Saudi.

LAMPIRAN

KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL

PENYELENGGARAAN HAJI DAN UMRAH

NOMOR 32⁴⁷ TAHUN 2019

TENTANG

PEDOMAN PENYEDIAAN KONSUMSI JEMAAH HAJI INDONESIA DI ARAB
SAUDI TAHUN 1440H/2019M

BAB I

PENDAHULUAN

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2008 tentang Penyelenggaraan Ibadah Haji sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 34 Tahun 2009 dalam Pasal 7 huruf b menyebutkan bahwa Jemaah haji berhak memperoleh pembinaan, pelayanan dan perlindungan dalam menjalankan ibadah haji yang meliputi pelayanan akomodasi, konsumsi, transportasi dan pelayanan kesehatan yang memadai, baik di tanah air, selama di perjalanan, maupun di Arab Saudi.

Untuk memenuhi salah satu amanat tersebut perlu dilakukan penyediaan konsumsi jemaah haji Indonesia selama di Arab Saudi yang mengacu pada prinsip pengadaan barang/jasa yang terdapat dalam Peraturan Presiden Nomor 16 Tahun 2018 tentang Pengadaan Barang dan Jasa Pemerintah.

Dalam hal pelaksanaan penyediaan konsumsi Jemaah Haji Indonesia di Arab Saudi tidak dapat dilaksanakan sebagaimana tersebut diatas yang disebabkan terdapat perbedaan peraturan Negara Indonesia dan Arab Saudi maka untuk memperoleh hasil yang optimal, pelaksanaan penyediaan konsumsi dilaksanakan berdasarkan Peraturan Menteri Agama Nomor 9 Tahun 2016 tentang Penyediaan Barang/Jasa Penyelenggaraan Ibadah haji di Arab Saudi.

Agar tim penyediaan konsumsi jemaah haji di Arab Saudi dapat melaksanakan tugasnya secara terarah dan terkendali untuk memperoleh hasil optimal, perlu ditetapkan Pedoman Penyediaan Konsumsi jemaah haji Indonesia di Arab Saudi.

BAB II

KETENTUAN UMUM

Dalam pedoman ini yang dimaksud dengan :

1. Penyediaan adalah serangkaian kegiatan dalam rangka menyediakan konsumsi Jemaah Haji Indonesia di Arab Saudi.
2. Penyedia konsumsi adalah perusahaan katering yang melayani Jemaah Haji Indonesia di Arab Saudi.
3. Konsumsi adalah makanan dan minuman yang disajikan bagi jemaah haji yang disediakan oleh penyedia konsumsi.
4. Jemaah haji adalah warga Negara Indonesia yang beragama Islam dan telah mendaftarkan diri untuk menunaikan ibadah haji reguler sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan dan masuk kuota tahun berjalan.
5. Tim adalah Tim Penyediaan Konsumsi Jemaah Haji Indonesia di Arab Saudi yang ditetapkan oleh Direktur Jenderal Penyelenggaraan Haji dan Umrah.
6. Tenaga Pendukung adalah personel yang bertugas membantu Tim yang diangkat oleh Kuasa Pengguna Anggaran pada Kantor Urusan Haji Jeddah.
7. KPA adalah pemegang kuasa dari pengguna anggaran, dalam hal ini Staf Teknis Haji KJRI Jeddah.
8. PPK adalah staf teknis haji atau PNS lainnya pada Kantor Urusan Haji yang ditetapkan oleh Pengguna Anggaran (PA).
9. *Chef* dan/atau juru masak adalah orang yang memimpin dan mengawasi jalannya operasional dapur.
10. Asisten *Chef* adalah orang yang membantu kelancaran tugas *chef*.
11. Menu adalah daftar makanan yang disediakan dan disajikan untuk jemaah haji
12. Siklus menu adalah susunan menu selama 7 hari.
13. Gizi adalah zat makanan yang diperlukan bagi pertumbuhan dan kesehatan badan.
14. Makanan Pokok adalah makanan utama yang terbuat dari beras.
15. Makanan Alternatif adalah makanan pengganti yang diberikan kepada jemaah haji.
16. Paket kelengkapan konsumsi adalah paket yang terdiri dari teh, kopi, gula, krimer, gelas, kecap, sambal, dan sendok.

17. *E-Hajj* adalah sistem elektronik haji yang diterapkan oleh pemerintah Arab Saudi untuk penyelenggaraan ibadah haji.
18. Baladiyah adalah (Dinas Tata Kota) di Makkah, Madinah dan Jeddah.
19. Ifadah adalah surat keterangan yang berisi tentang kemampuan produksi penyedia konsumsi dalam melayani jemaah yang dikeluarkan oleh Baladiyah.
20. Kasyfiah adalah peninjauan lapangan/pemeriksaan perusahaan catering penyedia konsumsi Jemaah Haji Indonesia di Arab Saudi.
21. Negosiasi adalah cara untuk mencapai kesepakatan harga dan teknis pelayanan antara Tim dengan perusahaan penyedia konsumsi.
22. Muassasah Asia Tenggara adalah lembaga swasta yang ditunjuk oleh pemerintah Arab Saudi untuk memberikan pelayanan kepada jemaah haji dari Asia Tenggara di Makkah dan Masyair.
23. Maktab adalah organisasi struktural dibawah *Muassasah* Asia Tenggara yang bertugas memberikan pelayanan langsung kepada jemaah haji
24. *Muta'ahidin* adalah perusahaan penyedia konsumsi jemaah haji Indonesia diluar Muassasah Asia Tenggara yang melayani di Armina.
25. Armina adalah kepanjangan dari Arafah, Muzdalifah dan Mina.
26. *Repeat Order* adalah penunjukan kembali perusahaan penyedia konsumsi yang melayani jemaah haji Indonesia tahun 1439H/2018M yang dinilai baik.
27. *Fullboard* adalah hotel yang menyediakan penginapan termasuk didalamnya memberi konsumsi.

BAB III

MAKSUD DAN TUJUAN

1. Maksud dari Pedoman Penyediaan Konsumsi Jemaah Haji Indonesia di Arab Saudi adalah sebagai bahan acuan kerja dalam pelaksanaan Penyediaan Konsumsi bagi jemaah haji Indonesia di Arab Saudi.
2. Tujuan dari Pedoman Penyediaan Konsumsi Jemaah Haji Indonesia di Arab Saudi adalah mewujudkan proses penyediaan konsumsi yang transparan, adil dan akuntabel sesuai dengan tata nilai penyediaan barang dan jasa penyelenggaraan ibadah haji di Arab Saudi.

BAB IV RUANG LINGKUP PENYEDIAAN KONSUMSI

Ruang lingkup penyediaan konsumsi jemaah haji Indonesia di Arab Saudi meliputi:

1. Penyediaan Konsumsi di Bandara Jeddah;
2. Penyediaan Konsumsi di Madinah;
3. Penyediaan Konsumsi di Makkah; dan
4. Penyediaan Konsumsi di Armina.

BAB V STANDAR PENYEDIA KONSUMSI

Penyedia konsumsi yang dipilih untuk melayani jemaah haji Indonesia di Arab Saudi harus memenuhi 6 (enam) standar yang meliputi standar lokasi, prasarana pengolahan makanan, sarana pengolahan makanan, ketenagaan (Sumber Daya Manusia), sistem penjaminan mutu, dan penyajian konsumsi.

1. Standar Lokasi
 - a. Surat Izin Dapur penyedia konsumsi sesuai dengan ruang lingkup dan lokasi pelayanan;
 - b. Kemudahan akses dari dapur ke pemondokan.
2. Standar Prasarana Pengolahan Makanan
 - a. Terpampang papan nama perusahaan;
 - b. Bangunan dan fasilitas pengolahan makanan harus dapat melindungi keseluruhan proses pengolahan sehingga tidak tercemar oleh bahaya fisik, biologi dan kimia;
 - c. Halaman bersih;
 - d. Konstruksi bangunan kokoh dan aman;
 - e. Dilengkapi ventilasi udara, terutama pada ruang pengolahan dengan penangkap asap/pembuang asap dan atau cerobong asap;
 - f. Pencahayaan cukup untuk melakukan pekerjaan;
 - g. Ruang/tempat penyimpanan bahan pangan kering, makanan terolah dan bahan tidak mudah busuk dilengkapi dengan pengatur suhu;
 - h. Ruang pengolahan makanan cukup untuk orang bekerja dengan mudah dan efektif;
 - i. Ruang/tempat packing makanan terpisah dengan tempat pengolahan;

- j. Tersedia ruang/tempat pencucian peralatan dilengkapi dengan air mengalir dan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan;
- k. Fasilitas Sanitasi.
 - 1) Tersedia air bersih yang cukup untuk seluruh kegiatan;
 - 2) Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan/bahan pangan, dilengkapi air mengalir, sabun dan pengering, mudah dijangkau dan dekat tempat bekerja;
 - 3) Tersedia kamar mandi, jamban dan urinoir bersih, dilengkapi air mengalir dan saluran pembuangan limbah dan jumlah mencukupi, kecuali untuk Jeddah dan Armina;
 - 4) Tersedia tempat sampah tertutup dan jumlah cukup memadai;
 - 5) Tersedia tempat pembuangan limbah yang tertutup atau bak penampungan limbah yang diangkut secara rutin;
- 3. Standar Sarana Pengolahan Makanan
 - a. Memiliki tungku masak minimal 5 (lima) mata tungku, kecuali Armina dan Jeddah;
 - b. Peralatan dalam keadaan baik (utuh), berfungsi dengan baik dan sesuai kapasitas layanan;
 - c. *Refrigerator/freezer* berfungsi dengan baik;
 - d. *Heater* dilengkapi pengatur suhu dan berfungsi dengan baik;
 - e. Meja *packing* berbahan *stainless steel*;
 - f. Lampu perangkap serangga (*Insect Light Trap*);
 - g. Kendaraan distribusi diutamakan menggunakan *hidrolik* berfungsi dengan baik;
 - h. Kendaraan distribusi konsumsi khusus bandara di Jeddah;
 - i. Alat pengangkut makanan;
 - j. Tempat sampah tertutup dalam jumlah memadai.
- 4. Standar Ketenagaan (Sumber Daya Manusia)
 - a. Indonesia (khusus *chef* dan/atau juru masak);
 - b. Sehat;
 - c. Tidak mengidap penyakit menular;
 - d. Diutamakan memiliki sertifikat penjamah makanan;
 - e. Jumlah tenaga kerja sesuai dengan kapasitas layanan.
- 5. Standar penjaminan mutu
 - a. Keamanan pangan
 - 1) Halal, higienis, dan aman;

- 2) Diutamakan menggunakan bahan pangan *frozen*/beku (khusus Jeddah dan Armina);
 - 3) Bahan pangan tidak dikemas (buah dan sayur): segar, tidak basi, tidak busuk, tidak rusak, tidak mengandung bahan berbahaya (formalin, borak, *pestisida*, *disinfektan*, lilin, dan sebagainya);
 - 4) Bahan pangan olahan/kemasan: berlabel, kemasan tidak rusak/sobek/kembung, tidak berubah warna, tidak bernoda, tidak berjamur, terdaftar dan mempunyai nomor registrasi dan tidak melewati masa kedaluarsa;
- b. Penjamah makanan berperilaku higienis.
6. Standar Penyajian Konsumsi
- a. Makanan diberikan dalam kemasan kotak, dengan tutup diberi tulisan (batas waktu makan, nama dan alamat perusahaan), logo Kementerian Agama, dan warna tutup kemasan sesuai waktu makan;
 - b. Kemasan makanan berbahan *food grade* di dalamnya terdapat pembatas permanen yang membagi wadah menjadi minimal 3 bagian sehingga wadah dapat diisi beberapa jenis makanan tanpa tercampur, serta tutup boks makanan;
 - c. Menu makanan terdiri dari makanan pokok, lauk, sayur, buah dan air mineral;
 - d. Konsumsi didistribusikan melalui petugas kloter/perangkat kloter lainnya (ketua rombongan dan ketua regu);
 - e. Distribusi dan Menu Konsumsi di Bandara Jeddah:
 - 1) Pada saat kedatangan diberikan di dalam bus sebelum berangkat ke Makkah;
 - 2) Pada saat kepulangan diberikan di Plaza Bandara;
 - 3) Menu makanan terdiri dari nasi, lauk, sayur, buah, puding dan air mineral;
 - f. Distribusi dan Menu Konsumsi di Madinah:
 - 1) Dalam hal layanan akomodasi yang akan melayani konsumsi, makanan dapat diberikan dengan sistem prasmanan;
 - 2) Diberikan 2 kali makan (siang dan malam) paling banyak 18 kali makan;
 - 3) Paket kelengkapan konsumsi disajikan dalam kemasan kotak plastik dengan tutup transparan;
 - 4) Paket kelengkapan konsumsi diberikan paling lambat 2 (dua) hari setelah kedatangan;

- 5) Menu makan siang dan malam terdiri dari: nasi, lauk, sayur, buah, dan air mineral;
- 6) Snack pagi berupa *croissant/cupcake*.
- 7) Waktu distribusi:
 - makan siang jam 10.00 sd 13.00 WAS;
 - makan malam jam 19.00 sd 22.00 WAS;
 - snack sarapan diberikan bersamaan dengan distribusi makan malam;
 - makanan selamat datang diberikan pada saat kedatangan di pemonudukan;
 - makanan selamat jalan diberikan pada saat keberangkatan di dalam bus.
- g. Distribusi dan Menu Konsumsi di Makkah:
 - 1) Diberikan 2 kali makan (siang dan malam) paling banyak 40 kali makan
 - 2) Menu makan siang dan malam terdiri dari: nasi, lauk, sayur, buah, dan air mineral;
 - 3) Waktu distribusi :
 - makan siang jam 08.00 sd 11.00 WAS;
 - makan malam jam 19.00 sd 22.00 WAS;
 - *snack* pagi diberikan bersamaan dengan distribusi makan malam;
- h. Distribusi dan Menu Konsumsi di Armina:
 - 1) Di Arafah diberikan 5 kali makan, mulai tanggal 8 Dzulhijjah (siang dan malam), tanggal 9 Dzulhijjah (pagi, siang dan malam), 1 kali Paket Muzdalifah dan di Mina 10 kali makan (pagi, siang, malam);
 - 2) Paket kelengkapan konsumsi disajikan dalam kemasan kotak plastik dengan tutup transparan;
 - 3) Menu makan pagi dan malam terdiri dari: nasi, lauk, sayur, buah, dan air mineral;
 - 4) Menu makan siang terdiri dari: nasi, lauk, sayur, buah, jus dan air mineral;
 - 5) Waktu distribusi:
 - Makan pagi jam 06.00 sd 08.00 WAS
 - Makan siang jam 11.00 sd 14.00 WAS;
 - Makan malam jam 18.00 sd 21.00 WAS (kecuali tanggal 9 Dzulhijjah, diberikan paling lambat jam 17.00);

- Paket kelengkapan konsumsi didistribusikan di Arafah;
- *Welcome Drink* sebanyak 3 botol @600 ml didistribusikan pada saat kedatangan di Arafah;
- Paket *snack* Muzdalifah didistribusikan pada saat di Arafah;

BAB VI

PERSYARATAN PENYEDIA KONSUMSI

Persyaratan yang harus dipenuhi oleh calon penyedia konsumsi jemaah haji Indonesia di Arab Saudi sebagai berikut:

A. Penyediaan Konsumsi di Bandara Jeddah

1. Administrasi

- a. Surat penawaran yang ditandatangani Pemilik/Direktur/ Pimpinan perusahaan;
- b. Kartu identitas Pemilik/Direktur/Pimpinan perusahaan yang masih berlaku (copy);
- c. Surat ijin usaha yang masih berlaku (copy), apabila masa berlaku telah berakhir menyerahkan surat izin usaha lama dan/atau surat bukti perpanjangan. Dan menyerahkan surat izin usaha yang baru pada saat penandatanganan kontrak;
- d. Surat Izin Dapur yang masih berlaku (copy), apabila masa berlaku telah berakhir menyerahkan copy Surat Izin Dapur lama dan/atau surat bukti perpanjangan. Dan menyerahkan Surat Izin Dapur yang baru pada saat penandatanganan kontrak;
- e. Bukti sewa dapur yang masih berlaku dari otoritas pengelola Bandara Jeddah (copy);
- f. Mencantumkan alamat kantor/perusahaan dan dapur/gudang yang jelas dilengkapi nomor telepon, *handphone*, faksimili dan email;
- g. Surat Pernyataan mempekerjakan *chef* dan/atau juru masak Indonesia.

2. Dokumen kelengkapan lainnya

- a. Profil perusahaan penyedia konsumsi;
- b. Denah lokasi dapur;
- c. Foto papan nama perusahaan;
- d. Sertifikat *food safety/Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*(copy);

- e. Surat keterangan kontrak dengan pihak ketiga terkait quality control;
- f. Surat keterangan/kontrak/piagam pengalaman melayani konsumsi jemaah haji Indonesia dan/atau Negara lain (copy);
- g. Membuat Surat Pernyataan:
 - 1) Mempekerjakan tenaga : sanitarian/ahli gizi, asisten *chef*, juru masak, *packing*, distribusi dan kebersihan;
 - 2) Memiliki tenaga kerja yang berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter dari Kementerian Kesehatan Arab Saudi;
 - 3) Memiliki tenaga kerja yang bersertifikat penjamah makanan dari instansi yang berwenang;
 - 4) Memiliki jumlah tenaga kerja yang proporsional;
 - 5) Memiliki tenaga kerja distribusi yang mampu berbahasa Indonesia/Melayu;
 - 6) Menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) saat bekerja;
 - 7) Memiliki seragam perusahaan sesuai dengan bidang pekerjaan;
 - 8) Memiliki/menyewa tempat pengolahan makanan dan gudang penyimpanan di bandara;
 - 9) Mengizinkan Petugas Pengawas Katering Indonesia untuk mengawasi dapur;
 - 10) Menggunakan:
 - a) Bahan Pangan *Halal*, *higienis*, dan aman;
 - b) Bahan pangan *frozen*/beku untuk daging, ayam, ikan dan sayuran;
 - c) Bahan pangan tidak dikemas (buah dan telur) : segar, tidak busuk, tidak rusak, tidak mengandung bahan berbahaya (*formalin*, borak, *pestisida*, *disinfektan*, dan sebagainya);
 - d) Bahan pangan olahan/kemasan berlabel, kemasan tidak rusak/sobek/kembung, tidak berubah warna, tidak bernoda, tidak berjamur, terdaftar dan mempunyai nomor *registrasi* dan masa kedaluarsa minimal 3 bulan;

3. Teknis

- a. Prasarana Pengolahan Makanan (Bangunan Dapur), memiliki :
 - 1) Tempat pengolahan makanan yang melindungi keseluruhan proses pengolahan;
 - 2) Lingkungan bersih;

- 3) Ventilasi udara;
 - 4) Pencahayaan cukup;
 - 5) Tempat penyimpanan bahan pangan kering, makanan terolah dan bahan tidak mudah busuk dilengkapi dengan pengatur suhu;
 - 6) Tempat pengolahan makanan cukup memadai untuk orang bekerja dengan mudah dan efektif;
 - 7) Tempat *packing* makanan;
 - 8) Tempat pencucian peralatan dilengkapi air mengalir;
 - 9) Fasilitas Sanitasi :
 - a) Tersedia air bersih yang cukup;
 - b) Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi sabun, air mengalir dan pengering;
 - c) Tersedia tempat sampah tertutup dalam jumlah memadai.
- b. Sarana Pengolahan Makanan
- 1) Peralatan dalam keadaan baik (utuh), tidak retak, berfungsi dengan baik dan sesuai kapasitas layanan;
 - 2) *Heater* sesuai kapasitas layanan yang dilengkapi pengatur suhu dan berfungsi dengan baik;
 - 3) Meja *packing* berbahan *stainless steel*;
 - 4) *Freezer* berfungsi;
 - 5) Lampu perangkap serangga (*Insect Light Trap*);
 - 6) Keranjang makanan/*Hot box*;
 - 7) Troli;
 - 8) Kendaraan distribusi konsumsi khusus bandara;
 - 9) Tempat sampah tertutup dalam jumlah memadai.

B. Penyediaan Konsumsi di Madinah

1. Administrasi

- a. Surat penawaran yang ditandatangani Pemilik/Direktur/ Pimpinan perusahaan;
- b. Kartu identitas Pemilik/Direktur/Pimpinan perusahaan yang masih berlaku (copy);
- c. Surat izin usaha yang masih berlaku (copy), apabila masa berlaku telah berakhir menyerahkan surat izin usaha lama dan/atau surat bukti perpanjangan. Dan menyerahkan surat izin usaha yang baru pada saat penandatanganan kontrak;

- d. Surat Izin Dapur yang masih berlaku (copy), apabila masa berlaku telah berakhir menyerahkan copy Surat Izin Dapur lama dan/atau surat bukti perpanjangan. Dan menyerahkan Surat Izin Dapur yang baru pada saat penandatanganan kontrak;
 - e. Bukti kepemilikan/sewa dapur yang masih berlaku (copy);
 - f. Mencantumkan alamat kantor/perusahaan dan dapur/gudang yang jelas dilengkapi nomor telepon, *handphone*, faksimili dan email;
 - g. Surat Pernyataan mempekerjakan *chef* dan/atau juru masak Indonesia.
2. Dokumen kelengkapan lainnya
- a. Denah lokasi dapur;
 - b. Foto papan nama perusahaan;
 - c. Fotokopi sertifikat *food safety/Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*; (copy);
 - d. Surat keterangan/kontrak/piagam pengalaman melayani konsumsi jemaah haji Indonesia dan/atau Negara lain (copy);
 - e. Surat keterangan kontrak dengan pihak ketiga terkait *quality control*;
 - f. Membuat Surat Pernyataan:
 - 1) Menggunakan dapur tidak melebihi kapasitas produksi harian.
 - 2) Mempekerjakan tenaga : sanitarian/ahli gizi, asisten *chef*, juru masak, packing, distribusi dan kebersihan;
 - 3) Memiliki tenaga kerja yang berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter dari Kementerian Kesehatan Arab Saudi;
 - 4) Memiliki tenaga kerja yang bersertifikat penjamah makanan dari instansi yang berwenang;
 - 5) Memiliki jumlah tenaga kerja yang proporsional;
 - 6) Menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) saat bekerja;
 - 7) Memiliki seragam perusahaan sesuai dengan bidang pekerjaan;
 - 8) Memiliki/menyewa tempat pengolahan makanan;
 - 9) Mengizinkan Petugas Pengawas Katering Indonesia untuk mengawasi dapur;
 - 10) Rekomendasi kesehatan lingkungan dari Baladiyah
 - 11) Menggunakan:
 - a) Bahan pangan *Halal, Higienis* dan aman;

- b) Bahan pangan tidak dikemas (buah dan telur): segar, tidak busuk, tidak rusak, tidak mengandung bahan berbahaya (*formalin*, borak, *pestisida*, *disinfektan*, dan sebagainya)
- c) Bahan pangan olahan/kemasan : berlabel, kemasan tidak rusak/sobek/kembung, tidak berubah warna, tidak bernoda, tidak berjamur, terdaftar dan mempunyai nomor *registrasi* dan masa kadaluarsa minimal 3 bulan.

3. Teknis

a. Prasarana Pengolahan Makanan (Bangunan Dapur), memiliki:

- 1) Bangunan tempat pengolahan makanan yang melindungi keseluruhan proses pengolahan;
- 2) Halaman bersih;
- 3) Ventilasi udara;
- 4) Pencahayaan cukup;
- 5) Ruang penyimpanan bahan pangan kering, makanan terolah dan bahan tidak mudah busuk dilengkapi dengan pengatur suhu;
- 6) Ruang pengolahan makanan cukup untuk orang bekerja dengan mudah dan efektif;
- 7) Ruang atau tempat pemuain/pelunakan (*thawing*)
- 8) Ruang *packing* makanan;
- 9) Ruang pencucian peralatan dilengkapi air mengalir;
- 10) Ruang ganti pakaian dilengkapi dengan *locker*
- 11) Fasilitas Sanitasi :
 - a) Tersedia air bersih yang cukup;
 - b) Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi sabun, air mengalir dan pengering;
 - c) Tersedia tempat sampah tertutup dengan jumlah cukup;
 - d) Tersedia kamar mandi, jamban dan *urinoir* bersih;
 - e) Tersedia tempat pembuangan limbah yang tertutup atau bak penampungan limbah;

b. Sarana Pengolahan Makanan

- 1) *Large burner* (mata kompor);
- 2) Peralatan dalam keadaan baik (utuh) dan berfungsi dengan baik dan sesuai kapasitas layanan;
- 3) Tersedia alat memasak yang berkapasitas besar;

- 4) *Heater* sesuai kapasitas layanan yang dilengkapi pengatur suhu, berfungsi dengan baik;
- 5) Kendaraan distribusi (*hidrolik*) yang berfungsi dan jumlahnya sesuai kapasitas layanan;
- 6) Meja *packing* berbahan *stainless steel*;
- 7) *Refrigerator* berfungsi;
- 8) Alat pemotong elektrik;
- 9) Lampu perangkap serangga (*Insect Light Trap*);
- 10) Troli;
- 11) Keranjang plastik;
- 12) Tempat sampah tertutup dan jumlah memadai.

C. Penyediaan Konsumsi di Makkah

1. Administrasi

- a. Surat penawaran yang ditandatangani Pemilik/Direktur/ Pimpinan perusahaan;
- b. Kartu identitas Pemilik/Direktur/Pimpinan perusahaan yang masih berlaku (copy);
- c. Surat izin usaha yang masih berlaku (copy), apabila masa berlaku telah berakhir menyerahkan surat izin usaha lama dan/atau surat bukti perpanjangan. Dan menyerahkan surat izin usaha yang baru pada saat penandatanganan kontrak;
- d. Surat Izin Dapur yang masih berlaku (copy), apabila masa berlaku telah berakhir menyerahkan copy Surat Izin Dapur lama dan/atau surat bukti perpanjangan. Dan menyerahkan Surat Izin Dapur yang baru pada saat penandatanganan kontrak;
- e. Bukti kepemilikan/sewa dapur yang masih berlaku (copy);
- f. Alamat kantor/perusahaan dan dapur/gudang yang jelas dilengkapi nomor telepon, *handphone*, faksimili dan email.
- g. Surat Pernyataan mempekerjakan *chef* dan/atau juru masak Indonesia.

2. Dokumen kelengkapan lainnya

- a. Denah lokasi dapur di wilayah layanan;
- b. Foto papan nama perusahaan;
- g. Fotokopi sertifikat *food safety/Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* (copy);

- c. Surat keterangan/kontrak/piagam pengalaman melayani konsumsi jemaah haji Indonesia dan/atau Negara lain (copy);
- d. Membuat Surat Pernyataan:
 - 1) Menggunakan dapur tidak melebihi kapasitas produksi harian
 - 2) Mempekerjakan tenaga: sanitarian/ ahli gizi, asisten *chef*, juru masak, *packing*, distribusi dan kebersihan;
 - 3) Memiliki tenaga kerja yang berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter dari Kementerian Kesehatan Arab Saudi;
 - 4) Memiliki tenaga kerja yang bersertifikat penjamah makanan dari instansi yang berwenang;
 - 5) Memiliki jumlah tenaga kerja yang proporsional;
 - 6) Memiliki petugas distribusi di hotel yang mampu berbahasa Indonesia/Melayu;
 - 7) Menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) saat bekerja;
 - 8) Memiliki seragam perusahaan sesuai dengan bidang pekerjaan;
 - 9) Mengizinkan Petugas Pengawas Katering Indonesia untuk mengawasi dapur;
 - 10) Rekomendasi kesehatan lingkungan dari Kementerian Haji;
 - 11) Menggunakan bahan pangan:
 - a) *Halal*, *Higienis* dan aman;
 - b) Bahan pangan tidak dikemas : segar, tidak busuk, tidak rusak, tidak mengandung bahan berbahaya (*formalin*, borak, *pestisida*, *disinfektan*, dan sebagainya)
 - c) Bahan pangan olahan/kemasan : berlabel, kemasan tidak rusak/sobek/kembung, tidak berubah warna, tidak bernoda, tidak berjamur, terdaftar dan mempunyai nomor *registrasi* dan masa kadaluarsa minimal 3 bulan.

3. Teknis

- a. Prasarana Pengolahan Makanan (Bangunan Dapur), memiliki:
 - 1) Bangunan tempat pengolahan makanan yang melindungi keseluruhan proses pengolahan;
 - 2) Halaman bersih;
 - 3) Ventilasi udara;
 - 4) Pencahayaan cukup;

- 5) Ruang penyimpanan bahan pangan kering, makanan terolah dan bahan tidak mudah busuk dilengkapi dengan pengatur suhu;
- 6) Ruang pengolahan makanan cukup untuk orang bekerja dengan mudah dan efektif;
- 7) Ruang atau tempat pemuain/pelunakan (*thawing*)
- 8) Ruang *packing* makanan;
- 9) Ruang pencucian peralatan dilengkapi air mengalir;
- 10) Ruang ganti pakaian dilengkapi *locker*;
- 11) Fasilitas Sanitasi :
 - a) Tersedia sarana air bersih yang cukup;
 - b) Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi sabun, air mengalir dan pengering;
 - c) Tersedia tempat sampah tertutup dengan jumlah cukup;
 - d) Tersedia kamar mandi, jamban dan *urinoir* bersih;
 - e) Tersedia tempat pembuangan limbah yang tertutup atau bak penampungan limbah.

b. Sarana Pengolahan Makanan

- 1) Peralatan dalam keadaan baik (utuh) dan berfungsi dengan baik dan sesuai kapasitas layanan;
- 2) *Heater* berfungsi dengan baik;
- 3) Memiliki kendaraan distribusi (*hidrolik*) yang berfungsi dengan baik;
- 4) Meja *packing* berbahan *stainless steel*;
- 5) *Refrigerator* berfungsi;
- 6) *Troli*;
- 7) Keranjang plastik;
- 8) Alat pemotong elektrik;
- 9) Lampu perangkap serangga (*Insect Light Trap*);
- 10) Tempat sampah tertutup dalam jumlah memadai.

D. Penyediaan Konsumsi di Armina (Muta'ahidin)

1. Administrasi

- a. Surat penawaran yang ditandatangani Pemilik/Direktur/ Pimpinan perusahaan;
- b. Kartu identitas Pemilik/Direktur/Pimpinan perusahaan yang masih berlaku (copy);

- c. Surat ijin usaha yang masih berlaku (copy), apabila masa berlaku telah berakhir menyerahkan surat izin usaha lama dan/atau surat bukti perpanjangan. Dan menyerahkan surat izin usaha yang baru pada saat penandatanganan kontrak;
 - d. Memiliki alamat yang jelas dilengkapi nomor telepon, faksimili dan email;
 - e. Surat Pernyataan mempekerjakan *chef* dan/atau juru masak Indonesia.
2. Dokumen kelengkapan lainnya
- a. Surat keterangan/kontrak/piagam pengalaman melayani konsumsi jemaah haji Indonesia dan/atau Negara lain (copy);
 - b. Membuat Surat Pernyataan:
 - 1) Mempekerjakan tenaga : sanitarian/ahli gizi, asisten *chef*, juru masak, *packing*, distribusi dan kebersihan;
 - 2) Memiliki tenaga kerja yang berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter dari Kementerian Kesehatan Arab Saudi;
 - 3) Memiliki tenaga kerja yang bersertifikat penjamah makanan dari instansi yang berwenang;
 - 4) Memiliki jumlah tenaga yang cukup;
 - 5) Menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) saat bekerja;
 - 6) Memiliki seragam perusahaan sesuai dengan keahlian;
 - 7) Mengizinkan Petugas Pengawas Katering Indonesia untuk mengawasi dapur;
 - 8) Menggunakan bahan pangan:
 - a) *Higienis*, aman, dan halal;
 - b) Menggunakan bahan pangan *frozen*/beku untuk daging, ayam, ikan dan sayuran;
 - c) Bahan pangan tidak dikemas (buah): segar, tidak busuk, tidak rusak, tidak mengandung bahan berbahaya (*formalin*, borak, *pestisida*, *disinfektan*, dan sebagainya);
 - d) Bahan pangan olahan/kemasan: berlabel, kemasan tidak rusak/sobek/kembung, tidak berubah warna, tidak bernoda, tidak berjamur, terdaftar dan mempunyai nomor *registrasi* dan masa kedaluarsa minimal 3 bulan.

3. Teknis

Sarana Pengolahan Makanan

- 1) Peralatan dalam keadaan baik (utuh) dan berfungsi dengan baik dan sesuai kapasitas layanan;
- 2) Freezer untuk penyimpanan bahan pangan beku;
- 3) *Refrigerator* berfungsi;
- 4) Meja *packing* berbahan *stainless steel*;
- 5) Tempat bumbu;
- 6) Alat pengangkut makanan;
- 7) Keranjang plastik;
- 8) Tempat air panas berkapasitas besar;
- 9) Tempat sampah tertutup dalam jumlah cukup.

E. Penyediaan Konsumsi Paket Fullboard di Madinah

Pihak hotel dapat menyediakan layanan konsumsi dengan persyaratan:

1. Administrasi

- a. Surat penawaran yang ditandatangani Pemilik/Direktur/ Pimpinan perusahaan;
- b. Kartu identitas Pemilik/Direktur/Pimpinan perusahaan yang masih berlaku (copy);
- c. Surat izin usaha yang masih berlaku (copy), apabila masa berlaku telah berakhir menyerahkan surat izin usaha lama dan/atau surat bukti perpanjangan. Dan menyerahkan surat izin usaha yang baru pada saat penandatanganan kontrak;
- d. Surat Izin Dapur yang masih berlaku (copy), apabila masa berlaku telah berakhir menyerahkan copy Surat Izin Dapur lama dan/atau surat bukti perpanjangan. Dan menyerahkan Surat Izin Dapur yang baru pada saat penandatanganan kontrak;
- e. Alamat kantor/perusahaan dan dapur/gudang yang jelas dilengkapi nomor telepon, *handphone*, faksimili dan email.
- f. Surat Pernyataan mempekerjakan *chef* dan/atau juru masak Indonesia.
- g. Surat Pernyataan :
 1. Mengijinkan penggunaan ruang makan di hotel dan fasilitas lainnya;
 2. Memberi akses distribusi makanan;
 3. Mengijinkan pengawasan atas pengolahan dan penyajian makanan.

4. Dokumen kelengkapan lainnya

- a. Denah lokasi dapur;
- b. Foto papan nama perusahaan/hotel;
- c. Fotokopi sertifikat *food safety/Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) (copy)*;
- d. Membuat Surat Pernyataan:
 - 1) Menggunakan dapur tidak melebihi kapasitas produksi harian
 - 2) Mempekerjakan tenaga: sanitarian/ ahli gizi, asisten *chef*, juru masak, *packing*, distribusi dan kebersihan;
 - 3) Memiliki tenaga kerja yang berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter dari Kementerian Kesehatan Arab Saudi;
 - 4) Memiliki tenaga kerja yang bersertifikat penjamah makanan dari instansi yang berwenang;
 - 5) Memiliki jumlah tenaga kerja yang proporsional;
 - 6) Memiliki petugas distribusi di hotel yang mampu berbahasa Indonesia/Melayu;
 - 7) Menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) saat bekerja;
 - 8) Memiliki seragam perusahaan sesuai dengan bidang pekerjaan;
 - 9) Mengizinkan Petugas Pengawas Katering Indonesia untuk mengawasi dapur;
 - 10) Rekomendasi kesehatan lingkungan dari Kementerian Haji;
 - 11) Menggunakan bahan pangan:
 - a) *Halal, Higienis* dan aman;
 - b) Bahan pangan tidak dikemas: segar, tidak busuk, tidak rusak, tidak mengandung bahan berbahaya (*formalin, borak, pestisida, disinfektan*, dan sebagainya)
 - c) Bahan pangan olahan/kemasan: berlabel, kemasan tidak rusak/sobek/kembung, tidak berubah warna, tidak bernoda, tidak berjamur, terdaftar dan mempunyai nomor *registrasi* dan masa kadaluarsa minimal 3 bulan.

5. Teknis

- a. Prasarana Pengolahan Makanan (Bangunan Dapur), memiliki:
 - 1) Bangunan tempat pengolahan makanan yang melindungi keseluruhan proses pengolahan;
 - 2) Halaman bersih;
 - 3) Ventilasi udara;

- 4) Pencahayaan cukup;
 - 5) Ruang penyimpanan bahan pangan kering, makanan terolah dan bahan tidak mudah busuk dilengkapi dengan pengatur suhu;
 - 6) Ruang pengolahan makanan cukup untuk orang bekerja dengan mudah dan efektif;
 - 7) Ruang atau tempat pemuaiian/pelunakan (*thawing*)
 - 8) Ruang *packing* makanan;
 - 9) Ruang pencucian peralatan dilengkapi air mengalir;
 - 10) Ruang ganti pakaian dilengkapi *locker*;
 - 11) Fasilitas Sanitasi :
 - a) Tersedia sarana air bersih yang cukup;
 - b) Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi sabun, air mengalir dan pengering;
 - c) Tersedia tempat sampah tertutup dengan jumlah cukup;
 - d) Tersedia kamar mandi, jamban dan *urinoir* bersih;
 - e) Tersedia tempat pembuangan limbah yang tertutup atau bak penampungan limbah.
- b. Sarana Pengolahan Makanan
- 1) *Peralatan* dalam keadaan baik (utuh) dan berfungsi dengan baik dan sesuai kapasitas layanan;
 - 2) *Heater* berfungsi dengan baik;
 - 3) Meja *packing* berbahan *stainless steel*;
 - 4) *Refrigerator* berfungsi;
 - 5) Troli;
 - 6) Keranjang plastik;
 - 7) Alat pemotong elektrik;
 - 8) Lampu perangkap serangga (*Insect Light Trap*);
 - 9) Tempat sampah tertutup dalam jumlah memadai.

BAB VII
TAHAPAN PENYEDIAAN KONSUMSI
JEMAAH HAJI INDONESIA DI ARAB SAUDI

A. Tahap Persiapan

Tahapan persiapan adalah tahap dimana dilakukan hal-hal sebagai berikut:

1. Rapat persiapan tim;
2. Koordinasi dengan Kantor Urusan Haji dan Perwakilan RI di Jeddah;
3. Koordinasi dengan pihak terkait di Arab Saudi; dan
4. Penyampaian penawaran calon penyedia konsumsi, bagi Perusahaan catering yang masuk kategori *repeat order* menyampaikan penawaran dan dokumen untuk verifikasi administrasi dan kasyfiah. Apabila terjadi perubahan manajemen pengelolaannya, maka proses seleksinya dilakukan sebagaimana calon penyedia konsumsi baru.
5. Perusahaan yang nilai kasyfiahnya memenuhi syarat namun memiliki catatan kinerja kurang baik dan tidak ada perkembangan, Tim dapat meninjau kembali dengan melampirkan Berita Acara.

B. Tahapan Penyediaan Konsumsi Jemaah Haji

1. Penyediaan Konsumsi di Bandara Jeddah

Mekanisme penyediaan konsumsi di Bandara Jeddah adalah sebagai berikut:

a. Pemberitahuan

Memberitahukan perusahaan catering yang melayani Jemaah haji tahun lalu dan berkinerja baik dan/atau perusahaan catering baru;

b. *Aanwijzing*

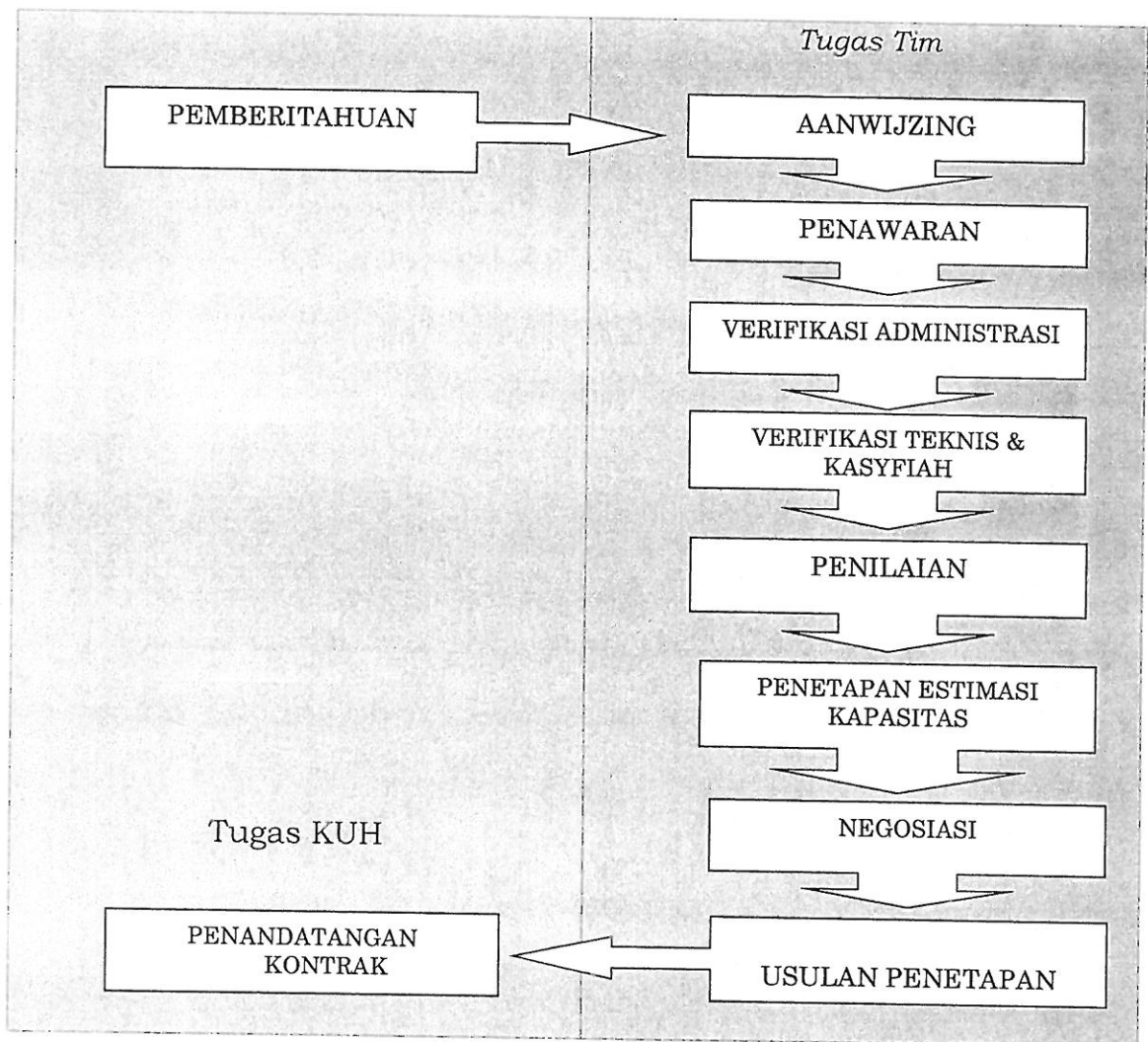
Memberikan penjelasan kepada pemilik/direktur/pimpinan perusahaan mengenai pelayanan konsumsi Jemaah haji Indonesia tahun 1440H/2019M;

c. Penawaran

1) Surat penawaran ditandatangani oleh Pemilik/Direktur/Pimpinan dengan melampirkan dokumen persyaratan administrasi, surat pernyataan sebagaimana terdapat pada Bab VI huruf A poin 1 dan persyaratan teknis (khusus perusahaan yang baru).

2) Surat dan dokumen penawaran disampaikan ke alamat:

- Wisma Haji Indonesia di Makkah; atau
 - Kantor Urusan Haji Indonesia di Jeddah, Jalan Turki bin Abdul Aziz nomor 200 Distrik Andalus/1 PO BOX 10 Jeddah 21441, Telepon 6692118.
- 3) Apabila masa berlaku Surat Izin Dapur telah berakhir, maka menyerahkan copy Surat Izin Dapur lama dan/atau surat bukti perpanjangan. Dan menyerahkan Surat Izin Dapur yang baru pada saat penandatanganan kontrak;



d. Verifikasi Administrasi:

1) Administrasi

Perusahaan catering yang tidak memenuhi persyaratan administrasi dinyatakan gugur;

2) Dokumen Kelengkapan Lainnya

Perusahaan catering yang tidak melengkapi dokumen lainnya tidak dinyatakan gugur;

- 3) Dokumen penawaran di verifikasi administrasi dilakukan Tim dibantu oleh tenaga pendukung;
 - 4) Setelah dokumen di verifikasi, Tim mengadakan rapat membahas tentang hasil verifikasi tersebut;
 - 5) Rapat yang dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga jumlah anggota tim;
 - 6) Hasil verifikasi administrasi dibuat dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh anggota Tim;
- e. Verifikasi Teknis & *Kasyfiah*
- 1) Verifikasi Teknis & *Kasyfiah* dilakukan pada perusahaan catering yang lolos verifikasi administrasi;
 - 2) Verifikasi Teknis & *Kasyfiah* dilakukan oleh Tim dan dibantu oleh tenaga pendukung;
 - 3) Verifikasi Teknis & *Kasyfiah* meliputi pengecekan kesesuaian dokumen, sarana dan prasarana dapur dan/atau gudang;
 - 4) Pengisian formulir dilakukan berdasarkan kesesuaian jumlah dan kondisi riil sarana dan prasarana di lapangan.
 - 5) Hasil verifikasi teknis dan kasyfiah dituangkan dalam formulir yang ditandatangani oleh anggota Tim yang melakukan kasyfiah dan ketua tim.
 - 6) Setelah selesai melakukan verifikasi teknis dan kasyfiah lapangan, Tim mengadakan rapat;
 - 7) Rapat Tim dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga dari seluruh anggota Tim;
 - 8) Hasil rapat dituangkan dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh peserta rapat;
 - 9) Kasyfiah ulang dapat dilakukan jika ada data yang masih diperlukan.
- f. Penilaian
- 1) Penilaian calon penyedia konsumsi meliputi:
 - a) Dokumen teknis : 10%
 - b) Kasyfiah : 60%
 - c) Pengalaman : 10%
 - d) Kinerja Tahun Lalu : 10%
 - e) Aktif/Tidak Aktif : 10%
 - 2) Setelah dilakukan penilaian, Tim mengadakan rapat membahas tentang hasil penilaian.

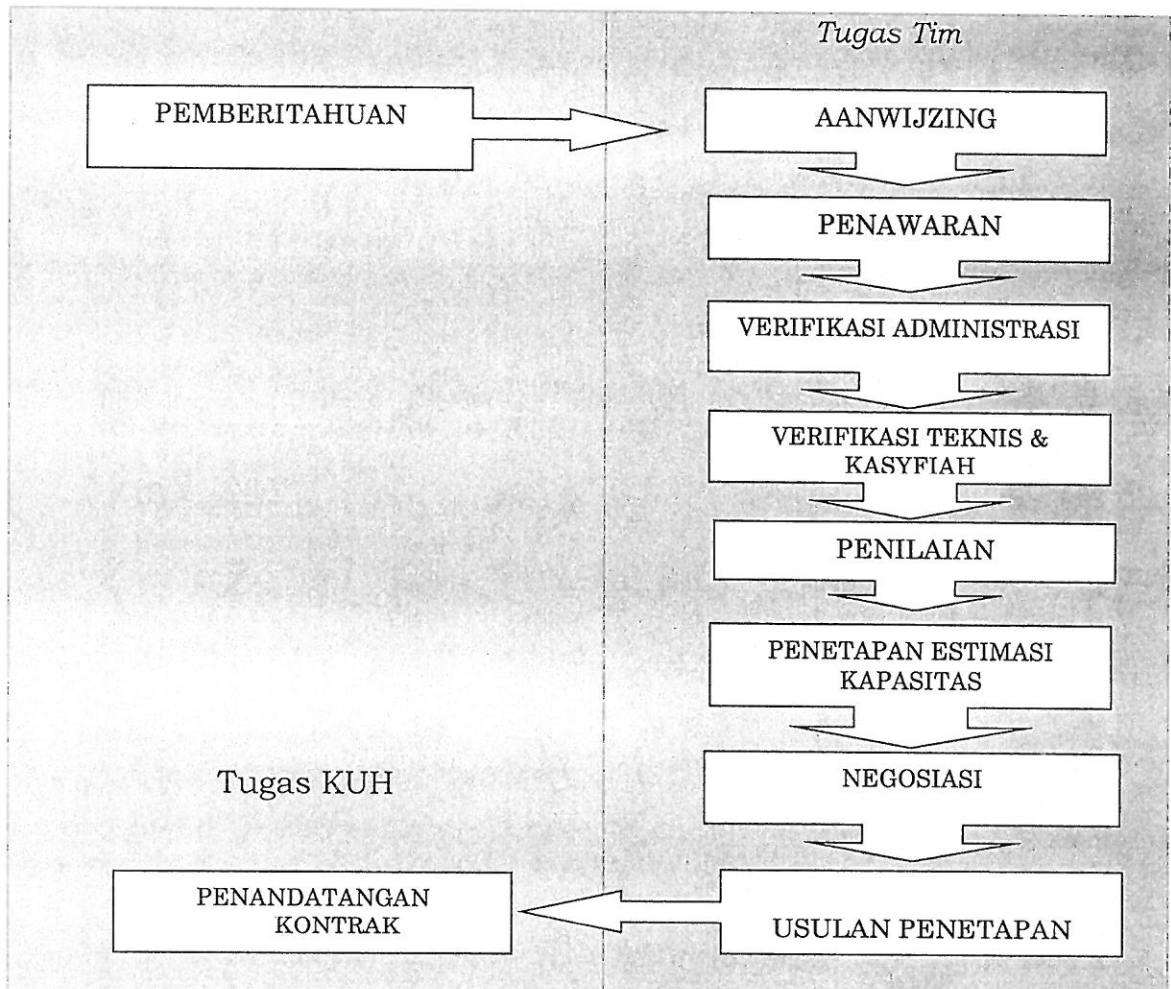
- 3) Rapat Tim dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga dari seluruh anggota Tim;
 - 4) Hasil rapat dituangkan dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh peserta rapat;
- g. Penetapan Estimasi Kapasitas Layanan
- 1) Penetapan estimasi kapasitas layanan dibuat berdasarkan pada kemampuan produksi penyedia layanan
 - 2) Penghitungan kemampuan produksi mempertimbangkan:
 - a) Luas dan fasilitas dapur
 - b) Jumlah dan kualitas SDM
 - c) Jumlah dan kualitas peralatan
 - 3) Penetapan estimasi kapasitas layanan melalui dua tahapan, yaitu:
 - a) Penetapan estimasi kapasitas layanan dengan melakukan penyesuaian terhadap hasil penilaian dengan *range* kapasitas layanan sebagai berikut:
- | Skala Dapur | Nilai | Estimasi Kapasitas |
|--------------|--------|---------------------|
| Sangat kecil | 51-60 | < 65.000 |
| Kecil | 61-70 | 65.001 s.d 95.000 |
| Menengah | 71-80 | 95.001 s.d 125.000 |
| Besar | 81-90 | 125.001 s.d 155.000 |
| Sangat besar | 91-100 | >155.001 |
- b) Penetapan estimasi kapasitas layanan dilakukan melalui rapat tim yang dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga dari anggota tim.
- 4) Hasil penetapan estimasi kapasitas layanan dituangkan dalam Berita Acara dan ditandatangani oleh seluruh peserta rapat.
- h. Negosiasi
- 1) Negosiasi yang dilakukan terhadap teknis dan harga;
 - 2) Negosiasi dilakukan oleh sekurang-kurangnya dua pertiga dari anggota tim;
 - 3) Hasil negosiasi dituangkan dalam berita acara yang ditandatangani oleh seluruh peserta negosiasi.
- i. Usulan Penetapan Perusahaan Katering
- 1) Hasil negosiasi menjadi dasar usulan penetapan calon penyedia konsumsi yang dituangkan dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh anggota Tim;

2) Tim mengusulkan perusahaan katering calon penyedia konsumsi jemaah haji kepada Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji di Jeddah.

j. Penandatanganan Kontrak

Penandatanganan kontrak dilakukan oleh Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji di Jeddah.

2. Penyediaan konsumsi di Madinah



Mekanisme penyediaan konsumsi di Madinah adalah sebagai berikut:

a. Pemberitahuan

Memberitahukan perusahaan katering yang baru dan/atau pada tahun lalu memberikan pelayanan konsumsi Jemaah haji Indonesia;

b. *Aanwijzing*

Memberikan penjelasan kepada pemilik/direktur/pimpinan perusahaan mengenai pelayanan konsumsi Jemaah haji Indonesia Tahun 1440H/2019M.

c. Penawaran

- 1) Surat penawaran ditandatangani oleh Pemilik/Direktur/Pimpinan dengan melampirkan dokumen persyaratan administrasi, teknis (perusahaan yang baru) dan surat pernyataan;
- 2) Surat dan dokumen penawaran disampaikan ke alamat:
 - Wisma Haji Indonesia di Madinah, Gedung Al Kayyal samping gedung Sekolah Putri Distrik Mashane Madinah, Telepon 8385555; atau
 - Kantor Urusan Haji Indonesia di Jeddah, Jalan Turki bin Abdul Aziz nomor 200 Distrik Andalus/1 PO BOX 10 Jeddah 21441, Telepon 6692118;
- 3) Apabila masa berlaku Surat Izin Dapur telah berakhir, maka menyerahkan copy Surat Izin Dapur lama dan/atau surat bukti perpanjangan. Dan menyerahkan Surat Izin Dapur yang baru pada saat penandatanganan kontrak;

d. Verifikasi Administrasi:

- 1) Administrasi
Perusahaan katering yang tidak memenuhi persyaratan administrasi dinyatakan gugur;
- 2) Dokumen Kelengkapan Lainnya
Perusahaan katering yang tidak melengkapi dokumen lainnya tidak dinyatakan gugur;
- 3) Dokumen penawaran diverifikasi administrasi dilakukan Tim dibantu oleh tenaga pendukung;
- 4) Setelah dokumen diverifikasi, Tim mengadakan rapat membahas tentang hasil verifikasi tersebut;
- 5) Rapat yang dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga jumlah anggota tim;
- 6) Hasil verifikasi administrasi dibuat dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh anggota Tim

e. Verifikasi Teknis & *kasyfiah*

- 1) Verifikasi Teknis & *Kasyfiah* dilakukan pada perusahaan katering yang lolos verifikasi administrasi;
- 2) Verifikasi Teknis & *Kasyfiah* dilakukan oleh Tim dan dibantu oleh tenaga pendukung;

- 3) Verifikasi Teknis & *Kasyfiah* meliputi pengecekan kesesuaian dokumen, sarana dan prasarana dapur dan/atau gudang;
 - 4) Pengisian formulir dilakukan berdasarkan kesesuaian jumlah dan kondisi riil sarana dan prasarana di lapangan.
 - 5) Hasil verifikasi teknis dan kasyfiah dituangkan dalam formulir yang ditandatangani oleh anggota Tim yang melakukan kasyfiah dan ketua tim.
 - 6) Setelah selesai melakukan verifikasi teknis dan kasyfiah lapangan, Tim mengadakan rapat;
 - 7) Rapat Tim dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga dari seluruh anggota Tim;
 - 8) Hasil rapat dituangkan dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh peserta rapat;
 - 9) Kasyfiah ulang dapat dilakukan jika ada data yang masih diperlukan
- f. Penilaian
- 1) Penilaian calon penyedia konsumsi meliputi :
 - a) Dokumen teknis : 10%
 - b) Kasyfiah : 60%
 - c) Pengalaman : 10%
 - d) Kinerja tahun lalu : 10%
 - e) Aktif/tidak aktif : 10%
 - 2) Setelah dilakukan penilaian, Tim mengadakan rapat membahas tentang hasil penilaian;
 - 3) Rapat Tim dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga dari seluruh anggota Tim;
 - 4) Hasil penilaian dituangkan dalam Berita Acara dan ditandatangani oleh seluruh anggota rapat.
- g. Penetapan Estimasi Kapasitas
- 1) Penetapan Estimasi Kapasitas dibuat berdasarkan pada kemampuan produksi penyedia layanan dan mempertimbangkan ifadah yang diterbitkan oleh Baladiyah.
 - 2) Penghitungan kemampuan produksi mempertimbangkan:
 - a) Luas dan fasilitas dapur
 - b) Jumlah dan kualitas SDM
 - c) Jumlah dan kualitas peralatan

- 3) Penetapan estimasi kapasitas layanan melalui dua tahapan, yaitu:
- a) Penetapan estimasi kapasitas layanan dengan melakukan penyesuaian terhadap hasil penilaian dengan range kapasitas layanan sebagai berikut:

Skala Dapur	Nilai	Estimasi Kapasitas
Sangat kecil	51-60	10.000 s.d 12.000
Kecil	61-70	12.001 s.d 14.000
Menengah	71-80	14.001 s.d 16.000
Besar	81-90	16.001 s.d 18.000
Sangat Besar	91-100	18.001 s.d 20.000

- b) Penetapan estimasi kapasitas layanan dilakukan melalui rapat tim yang dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga dari anggota tim
- 4) Hasil penetapan estimasi kapasitas layanan dituangkan dalam Berita Acara dan ditandatangani oleh seluruh peserta rapat.
- h. *Negosiasi*
- 1) *Negosiasi* yang dilakukan terhadap teknis dan harga;
 - 2) *Negosiasi* dilakukan oleh sekurang-kurangnya dua pertiga dari anggota tim;
 - 3) Hasil *negosiasi* dituangkan dalam berita acara yang ditandatangani oleh seluruh peserta *negosiasi*.
- i. *Usulan Penetapan Perusahaan Katering*
- 1) Hasil *negosiasi* menjadi dasar usulan penetapan calon penyedia konsumsi yang dituangkan dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh anggota Tim;
 - 2) Tim mengusulkan perusahaan katering calon penyedia konsumsi jemaah haji kepada Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji di Jeddah.
- j. *Penandatanganan Kontrak*
- Penandatanganan kontrak dilakukan oleh Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji di Jeddah.

3. Penyediaan Konsumsi di Makkah

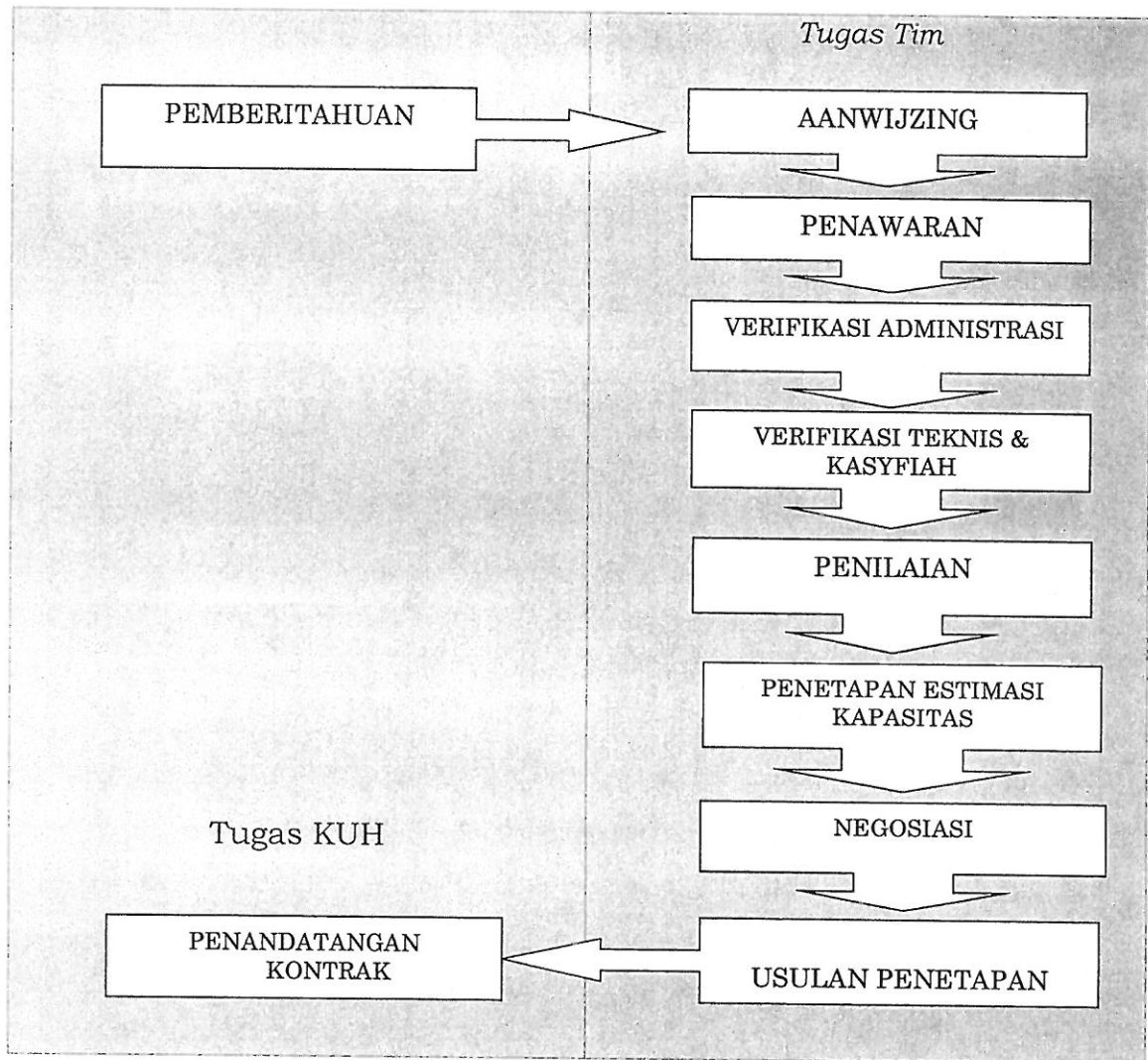
Mekanisme penyediaan konsumsi di Makkah adalah sebagai berikut:

a. *Pemberitahuan*

Memberitahukan perusahaan katering yang baru dan/atau pada tahun lalu memberikan pelayanan konsumsi Jemaah haji Indonesia;

b. *Aanwijzing*

Memberikan penjelasan kepada pemilik/direktur/pimpinan perusahaan mengenai pelayanan konsumsi Jemaah haji Indonesia Tahun 1440H/2019M.



c. Penawaran

- 1) Surat penawaran ditandatangani oleh Pemilik/Direktur/Pimpinan dengan melampirkan dokumen persyaratan administrasi, teknis (perusahaan yang baru) dan surat pernyataan;
- 2) Surat dan dokumen penawaran disampaikan ke alamat:
 - Wisma Haji Indonesia di Makkah; atau
 - Kantor Urusan Haji Indonesia di Jeddah, jalan Turki bin Abdul Aziz nomor 200 Distrik Andalus/1 PO BOX 10 Jeddah 21441, Telepon 6692118;
- 3) Apabila masa berlaku Surat Izin Dapur telah berakhir, maka menyerahkan copy Surat Izin Dapur lama dan/atau surat bukti

perpanjangan. Dan menyerahkan Surat Izin Dapur yang baru pada saat penandatanganan kontrak;

d. Verifikasi Administrasi:

1) Administrasi

Perusahaan katering yang tidak memenuhi persyaratan administrasi dinyatakan gugur;

2) Dokumen Kelengkapan Lainnya

Perusahaan katering yang tidak melengkapi dokumen lainnya tidak dinyatakan gugur;

3) Dokumen penawaran diverifikasi administrasi dilakukan Tim dibantu oleh tenaga pendukung;

4) Setelah dokumen diverifikasi, Tim mengadakan rapat membahas tentang hasil verifikasi tersebut;

5) Rapat yang dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga jumlah anggota tim;

6) Hasil verifikasi administrasi dibuat dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh anggota Tim

e. Verifikasi Teknis & *kasyfiah*

1) Verifikasi Teknis & *Kasyfiah* dilakukan pada perusahaan katering yang lolos verifikasi administrasi;

2) Verifikasi Teknis & *Kasyfiah* dilakukan oleh Tim dan dibantu oleh tenaga pendukung;

3) Verifikasi Teknis & *Kasyfiah* meliputi pengecekan kesesuaian dokumen, sarana dan prasarana dapur dan/atau gudang;

4) Pengisian formulir dilakukan berdasarkan kesesuaian jumlah dan kondisi riil sarana dan prasarana di lapangan.

5) Hasil verifikasi teknis dan *kasyfiah* dituangkan dalam formulir yang ditandatangani oleh anggota Tim yang melakukan *kasyfiah* dan ketua tim.

6) Setelah selesai melakukan verifikasi teknis dan *kasfiah* lapangan, Tim mengadakan rapat;

7) Rapat Tim dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga dari seluruh anggota Tim;

8) Hasil rapat dituangkan dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh peserta rapat;

- 9) Kasyfiah ulang dapat dilakukan jika ada data yang masih diperlukan.

f. Penilaian

- 1) Penilaian calon penyedia konsumsi meliputi :
 - a) Dokumen teknis : 10%
 - b) Kasyfiah : 60%
 - c) Pengalaman : 10%
 - d) Kinerja tahun lalu : 10%
 - e) Aktif/tidak aktif : 10%
- 2) Setelah dilakukan penilaian, Tim mengadakan rapat membahas tentang hasil penilaian;
- 3) Rapat Tim dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga dari seluruh anggota Tim;
- 4) Hasil penilaian dituangkan dalam Berita Acara dan ditandatangani oleh seluruh anggota Tim.

g. Penetapan Estimasi Kapasitas

- 1) Penetapan Estimasi Kapasitas dibuat berdasarkan pada kemampuan produksi penyedia layanan konsumsi dan mempertimbangkan ifadah yang diterbitkan oleh Baladiyah.
- 2) Penghitungan kemampuan produksi mempertimbangkan:
 - a) Luas dan fasilitas dapur
 - b) Jumlah dan kualitas SDM
 - c) Jumlah dan kualitas peralatan
- 3) Penetapan estimasi kapasitas layanan melalui dua tahapan, yaitu:
 - a) Penetapan estimasi kapasitas layanan dengan melakukan penyesuaian terhadap hasil penilaian dengan range kapasitas layanan sebagai berikut:

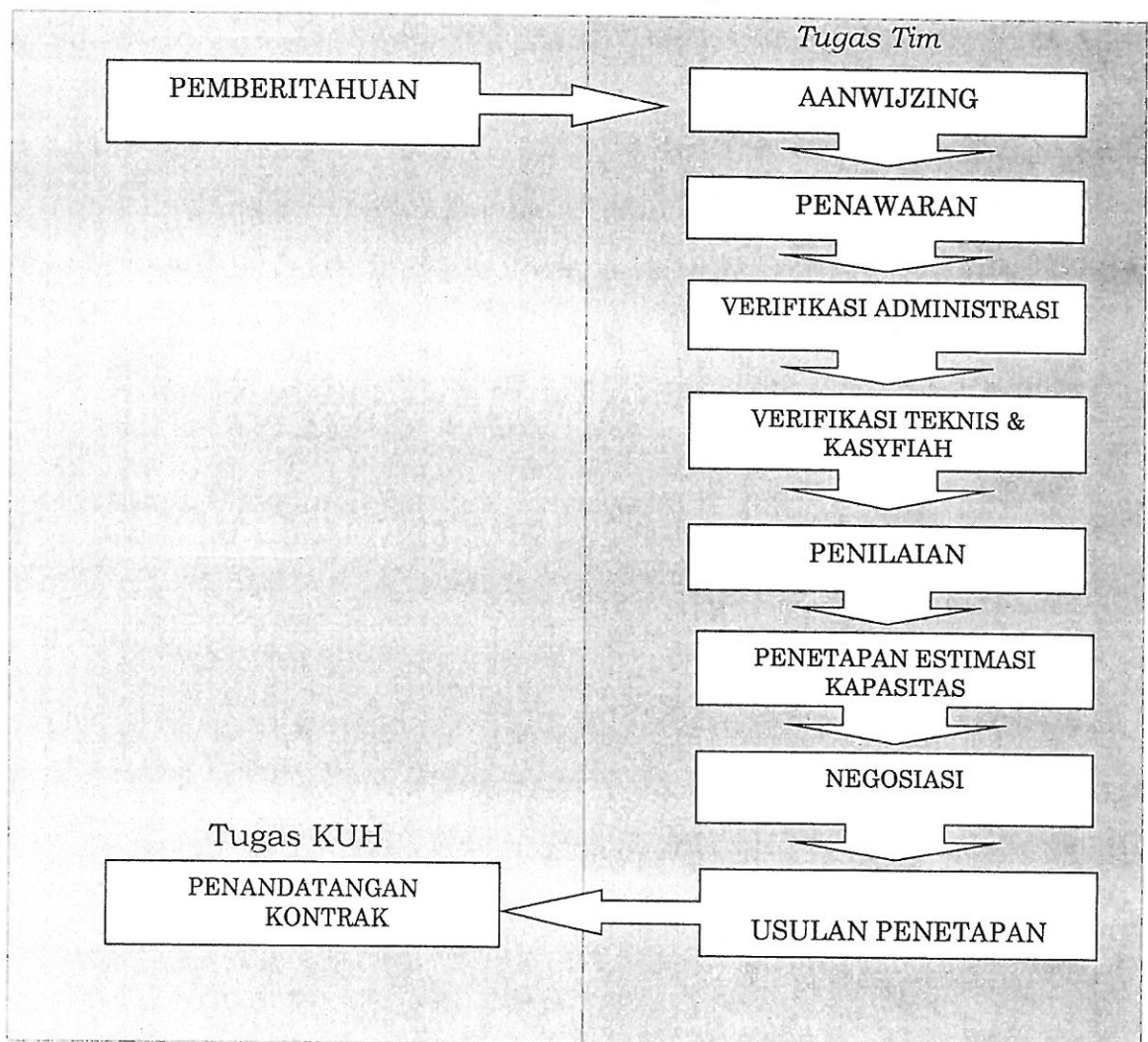
Skala Dapur	Nilai	Estimasi Kapasitas
Kecil	62-79	4.000 s.d 6.000
Menengah	80-90	6.001 s.d 8.000
Besar	91-100	8.001 s.d 14.000

- b) Penetapan estimasi kapasitas layanan dilakukan melalui rapat tim yang dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga dari anggota tim.
- 4) Hasil penetapan estimasi kapasitas layanan dituangkan dalam Berita Acara dan ditandatangani oleh seluruh peserta rapat.

- h. **Negosiasi**
 - 1) Negosiasi yang dilakukan terhadap teknis dan harga;
 - 2) Negosiasi dilakukan oleh sekurang-kurangnya dua pertiga dari anggota tim;
 - 3) Hasil negosiasi dituangkan dalam berita acara yang ditandatangani oleh seluruh peserta negosiasi
- i. **Usulan Penetapan Perusahaan Katering**
 - 1) Hasil negosiasi menjadi dasar usulan penetapan calon penyedia konsumsi yang dituangkan dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh anggota Tim;
 - 2) Tim mengusulkan perusahaan katering calon penyedia konsumsi jemaah haji kepada Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji di Jeddah.
- j. **Penandatanganan Kontrak**

Penandatanganan kontrak dilakukan oleh Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji di Jeddah.

4. Penyediaan Konsumsi Armina (Mutaahidin)



Mekanisme penyediaan konsumsi di Armina adalah sebagai berikut:

- a. Pemberitahuan
Memberitahukan perusahaan catering yang baru dan/atau pada tahun lalu memberikan pelayanan konsumsi Jemaah haji Indonesia;
- b. *Aanwijzing*
Memberikan penjelasan kepada Pemilik/Direktur/Pimpinan perusahaan mengenai pelayanan konsumsi Jemaah haji Indonesia Tahun 1440H/2019M.
- c. Penawaran
 - 1) Surat penawaran ditandatangani oleh Pemilik/Direktur/ Pimpinan dengan melampirkan dokumen persyaratan administrasi, teknis (perusahaan yang baru) dan surat pernyataan;
 - 2) Surat dan dokumen penawaran disampaikan ke alamat:
 - Wisma Haji Indonesia di Makkah; atau
 - Kantor Urusan Haji Indonesia di Jeddah, Jalan Turki bin Abdul Aziz nomor 200 Distrik Andalus/1 PO BOX 10 Jeddah 21441, Telepon 6692118;
 - 3) Apabila masa berlaku Surat Izin Dapur telah berakhir, maka menyerahkan copy Surat Izin Dapur lama dan/atau surat bukti perpanjangan. Dan menyerahkan Surat Izin Dapur yang baru pada saat penandatanganan kontrak;
- d. Verifikasi Administrasi:
 - 1) Administrasi
Perusahaan catering yang tidak memenuhi persyaratan administrasi dinyatakan gugur;
 - 2) Dokumen Kelengkapan Lainnya
Perusahaan catering yang tidak melengkapi dokumen lainnya tidak dinyatakan gugur;
 - 3) Dokumen penawaran diverifikasi administrasi dilakukan Tim dibantu oleh tenaga pendukung;
 - 4) Setelah dokumen diverifikasi, Tim mengadakan rapat membahas tentang hasil verifikasi tersebut;
 - 5) Rapat yang dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga jumlah anggota tim;
 - 6) Hasil verifikasi administrasi dibuat dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh anggota Tim

e. Verifikasi Teknis & *kasyfiah*

- 1) Verifikasi Teknis & *Kasyfiah* dilakukan pada perusahaan katering yang lolos verifikasi administrasi;
- 2) Verifikasi Teknis & *Kasyfiah* dilakukan oleh Tim dan dibantu oleh tenaga pendukung;
- 3) Verifikasi Teknis & *Kasyfiah* meliputi pengecekan kesesuaian dokumen, sarana dan prasarana dapur dan/atau gudang;
- 4) Pengisian formulir dilakukan berdasarkan kesesuaian jumlah dan kondisi riil sarana dan prasarana di lapangan.
- 5) Hasil verifikasi teknis dan *kasyfiah* dituangkan dalam formulir yang ditandatangani oleh anggota Tim yang melakukan *kasyfiah* dan ketua tim.
- 6) Setelah selesai melakukan verifikasi teknis dan *kasyfiah* lapangan, Tim mengadakan rapat;
- 7) Rapat Tim dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga dari seluruh anggota Tim;
- 8) Hasil rapat dituangkan dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh peserta rapat;
- 9) *Kasyfiah* ulang dapat dilakukan jika ada data yang masih diperlukan.

f. Penilaian

- 1) Penilaian calon penyedia konsumsi meliputi :
 - a) Dokumen teknis : 10%
 - b) *Kasyfiah* : 60%
 - c) Pengalaman : 20%
 - d) Kinerja : 10%
- 2) Setelah dilakukan penilaian, Tim mengadakan rapat membahas tentang hasil penilaian;
- 3) Rapat Tim dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga dari seluruh anggota Tim;
- 4) Hasil penilaian dituangkan dalam Berita Acara dan ditandatangani oleh seluruh anggota Tim.

g. Penetapan Estimasi Kapasitas

- 1) Perusahaan katering dengan nilai 91 s.d 100, dapat diberikan kapasitas layanan paling banyak 4 (empat) maktab;
- 2) Perusahaan katering dengan nilai 81 s.d 90, dapat diberikan kapasitas layanan paling banyak 3 (tiga) maktab;

- 3) Perusahaan katering dengan nilai 71 s.d 80, dapat diberikan kapasitas layanan paling banyak 2 (dua) maktab;
- 4) Perusahaan katering dengan nilai 61 s.d 70, dapat diberikan kapasitas layanan paling banyak 1 (satu) maktab;

h. **Negosiasi**

- 1) Negosiasi yang dilakukan terhadap teknis dan harga;
- 2) Negosiasi dilakukan oleh sekurang-kurangnya dua pertiga dari anggota tim;
- 3) Hasil negosiasi dituangkan dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh peserta negosiasi.

i. **Usulan Penetapan Perusahaan Katering**

- 1) Hasil negosiasi menjadi dasar usulan penetapan calon penyedia konsumsi yang dituangkan dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh anggota Tim;
- 2) Tim mengusulkan perusahaan katering calon penyedia konsumsi jemaah haji kepada Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji di Jeddah.

j. **Penandatanganan Kontrak**

Penandatanganan kontrak dilakukan oleh Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji Arab Saudi.

5. Penyediaan Konsumsi di Armina (Muasasah)

a. **Pemberitahuan**

Informasi disampaikan pada rapat koordinasi antara Tim dengan Muassasah yang difasilitasi oleh Kantor Urusan Haji Jeddah;

b. **Aanwijzing**

Memberikan penjelasan kepada pihak Muasasah mengenai lingkup penyediaan konsumsi Jemaah haji Indonesia di Armina Tahun 1440H/2019M.

c. **Penyampaian profil dan teknis pelayanan konsumsi oleh pihak Muassasah**

Pihak Muasasah menyampaikan profil dan teknis penyediaan konsumsi Jemaah haji Indonesia di Armina tahun 1440H/2019M;

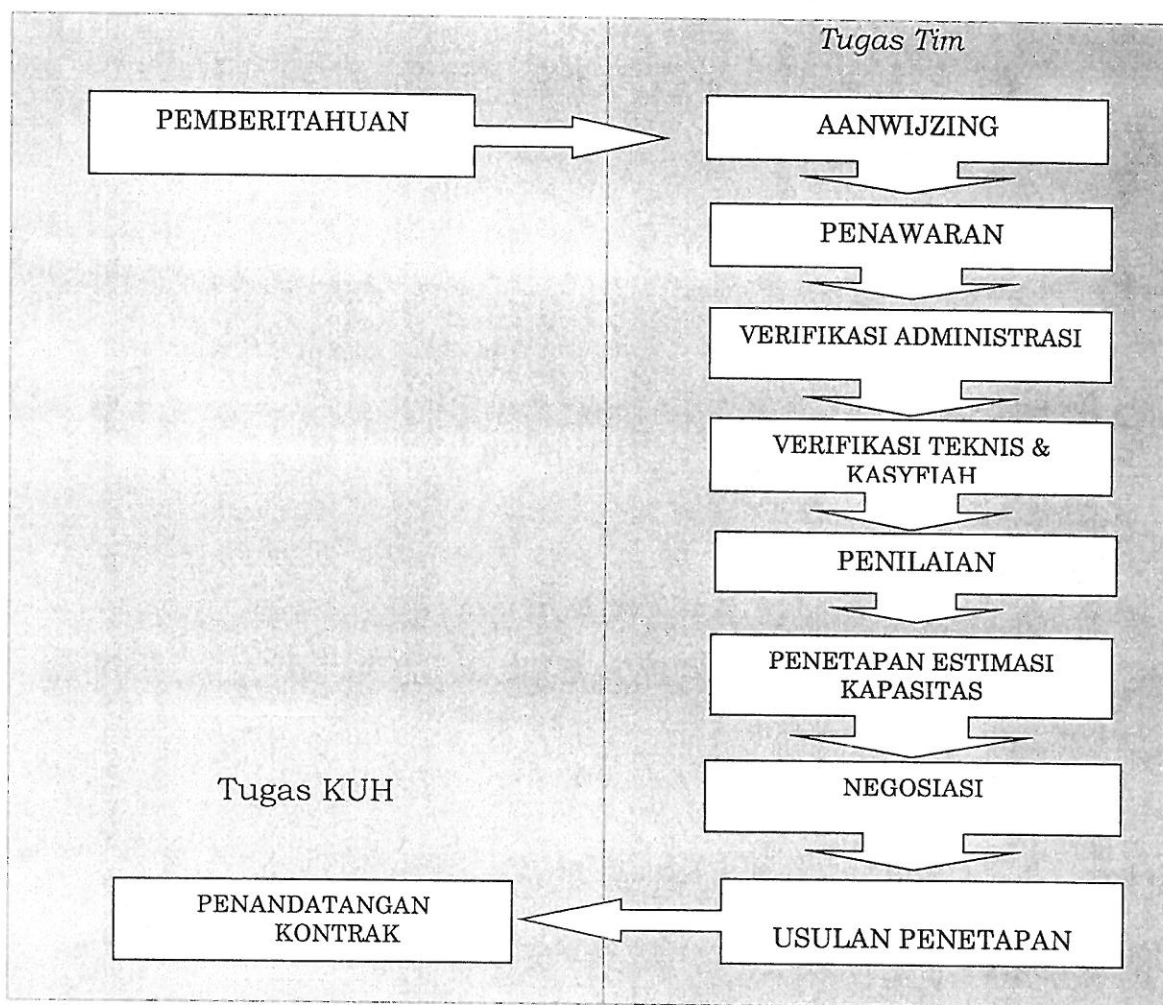
d. **Negosiasi**

- 1) Negosiasi yang dilakukan adalah negosiasi teknis dan harga;
- 2) Hasil negosiasi dibuat dalam berita acara yang ditandatangani oleh kedua belah pihak;

e. Penandatanganan Kontrak

Penandatanganan kontrak dilakukan oleh Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji di Jeddah.

6. Penyediaan Konsumsi Paket Fullboard di Madinah



Mekanisme penyediaan konsumsi paket fullboard di Madinah adalah sebagai berikut:

a. Pemberitahuan

Memberitahukan pihak hotel yang akan menerapkan konsep fullboard;

b. Aanwijzing

Memberikan penjelasan kepada pemilik/direktur/pimpinan hotel mengenai pelayanan konsumsi Jemaah haji Indonesia Tahun 1440H/2019M.

c. Penawaran

1) Surat penawaran ditandatangani oleh Pemilik/Direktur/Pimpinan dengan melampirkan dokumen persyaratan

administrasi, teknis (perusahaan yang baru) dan surat pernyataan;

- 2) Surat dan dokumen penawaran disampaikan ke alamat:
 - Wisma Haji Indonesia di Madinah, Gedung Al Kayyal samping gedung Sekolah Putri Distrik Mashane Madinah, Telepon 8385555; atau
 - Kantor Urusan Haji Indonesia di Jeddah, Jalan Turki bin Abdul Aziz nomor 200 Distrik Andalus/1 PO BOX 10 Jeddah 21441, Telepon 6692118;
- 3) Apabila masa berlaku Surat Izin usaha telah berakhir, maka menyerahkan copy Surat Izin usaha lama dan/atau surat bukti perpanjangan. Dan menyerahkan Surat Izin usaha yang baru pada saat penandatanganan kontrak;

d. Verifikasi Administrasi:

1) Administrasi

Perusahaan yang tidak memenuhi persyaratan administrasi dinyatakan gugur;

2) Dokumen Kelengkapan Lainnya

Perusahaan yang tidak melengkapi dokumen lainnya tidak dinyatakan gugur;

3) Dokumen penawaran diverifikasi administrasi dilakukan Tim dibantu oleh tenaga pendukung;

4) Setelah dokumen diverifikasi, Tim mengadakan rapat membahas tentang hasil verifikasi tersebut;

5) Rapat yang dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga jumlah anggota tim;

6) Hasil verifikasi administrasi dibuat dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh anggota Tim

e. Verifikasi Teknis & *kasyfiah*

1) Verifikasi Teknis & *Kasyfiah* dilakukan pada perusahaan yang lolos verifikasi administrasi;

2) Verifikasi Teknis & *Kasyfiah* dilakukan oleh Tim dan dibantu oleh tenaga pendukung;

3) Verifikasi Teknis & *Kasyfiah* meliputi pengecekan kesesuaian dokumen, sarana dan prasarana dapur dan/atau gudang;

4) Pengisian formulir dilakukan berdasarkan kesesuaian jumlah dan kondisi riil sarana dan prasarana di lapangan.

- 5) Hasil verifikasi teknis dan kasyfiah dituangkan dalam formulir yang ditandatangani oleh anggota Tim yang melakukan kasyfiah dan ketua tim.
- 6) Setelah selesai melakukan verifikasi teknis dan kasyfiah lapangan, Tim mengadakan rapat;
- 7) Rapat Tim dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga dari seluruh anggota Tim;
- 8) Hasil rapat dituangkan dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh peserta rapat;
- 9) Kasyfiah ulang dapat dilakukan jika ada data yang masih diperlukan.

f. Penilaian

- 1) Penilaian calon penyedia konsumsi meliputi :
 - a) Administrasi teknis : 10%
 - b) Kasyfiah : 60%
 - c) Pengalaman : 10%
 - d) Kinerja tahun lalu : 10%
 - e) Aktif/tidak aktif : 10%
- 2) Setelah dilakukan penilaian, Tim mengadakan rapat membahas tentang hasil penilaian;
- 3) Rapat Tim dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga dari seluruh anggota Tim;
- 4) Hasil penilaian dituangkan dalam Berita Acara dan ditandatangani oleh seluruh anggota Tim.

g. Penetapan Estimasi Kapasitas

- 1) Penetapan Estimasi Kapasitas dibuat berdasarkan pada kemampuan produksi penyedia layanan dan mempertimbangkan ifadah yang diterbitkan oleh Baladiyah.
- 2) Penghitungan kemampuan produksi mempertimbangkan:
 - a) Luas dan fasilitas dapur
 - b) Jumlah dan kualitas SDM
 - c) Jumlah dan kualitas peralatan
- 3) Penetapan estimasi kapasitas layanan melalui dua tahapan, yaitu:

- a) Penetapan estimasi kapasitas layanan dengan melakukan penyesuaian terhadap hasil penilaian dengan range kapasitas layanan sebagai berikut:

Skala Dapur	Nilai	Estimasi Kapasitas
Sangat kecil	51-60	10.000 s.d 12.000
Kecil	61-70	12.001 s.d 14.000
Menengah	71-80	14.001 s.d 16.000
Besar	81-90	16.001 s.d 18.000
Sangat Besar	91-100	18.001 s.d 20.000

- b) Penetapan estimasi kapasitas layanan dilakukan melalui rapat tim yang dihadiri sekurang-kurangnya dua pertiga dari anggota tim.
- 4) Hasil penetapan estimasi kapasitas layanan dituangkan dalam Berita Acara dan ditandatangani oleh seluruh peserta rapat.
- h. Negosiasi
- 1) Negosiasi yang dilakukan terhadap teknis dan harga;
 - 2) Negosiasi dilakukan oleh sekurang-kurangnya dua pertiga dari anggota tim;
 - 3) Hasil negosiasi dituangkan dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh peserta negosiasi.
- i. Usulan Penetapan Perusahaan Katering
- 1) Hasil negosiasi menjadi dasar usulan penetapan calon penyedia konsumsi yang dituangkan dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh anggota Tim;
 - 2) Tim mengusulkan perusahaan katering calon penyedia konsumsi jemaah haji kepada Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji di Jeddah.
- j. Penandatanganan Kontrak
- Penandatanganan kontrak dilakukan oleh Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji di Jeddah.

BAB VIII

PELAPORAN

1. Ketua Tim Penyediaan Konsumsi melaporkan perkembangan penyediaan Konsumsi secara berkala sekurang-kurangnya meliputi : perkembangan

- hasil dan laporan akhir penyediaan Konsumsi Jemaah Haji Indonesia di Arab Saudi;
2. Laporan akhir disusun sesuai dengan KMA Nomor 9 Tahun 2016 Tentang Pedoman Tata Naskah Dinas pada Kementerian Agama;
 3. Laporan Ketua Tim Penyediaan Konsumsi disampaikan kepada Direktur Jenderal Penyelenggaraan Haji dan Umrah serta Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji di Jeddah dengan tembusan kepada Direktur Pelayanan Haji Luar Negeri.

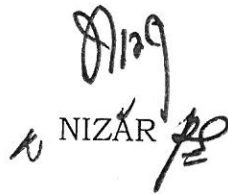
BAB IX KETENTUAN LAIN-LAIN

1. Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji di Jeddah menetapkan perusahaan katering penyedia konsumsi jemaah haji Indonesia di Arab Saudi;
2. Penyedia konsumsi jemaah haji di Armina dilaksanakan oleh Muassasah dan Muta'ahidin
3. Tim Penyediaan Konsumsi Jemaah Haji Indonesia di Arab Saudi melaporkan hasil pelaksanaan tugasnya kepada Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji di Jeddah dan Direktur Jenderal Penyelenggaraan Haji dan Umrah dengan tembusan Direktur Pelayanan Haji Luar Negeri;
4. Pejabat Pembuat Komitmen menetapkan penyedia konsumsi Jemaah Haji Indonesia di Arab Saudi Tahun 1440H/2019M;
5. Pejabat Pembuat Komitmen melaporkan hasil pelaksanaan tugasnya kepada Kuasa Pengguna Anggaran;
6. Penyimpanan dokumen Penyediaan Konsumsi jemaah haji Indonesia di Arab Saudi sepenuhnya menjadi tanggung jawab Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji di Jeddah;
7. Dalam melaksanakan tugas, Tim Penyediaan Konsumsi Jemaah Haji Indonesia di Arab Saudi dapat dibantu oleh tenaga pendukung yang diangkat oleh Staf Teknis Haji KJRI Jeddah;
8. Dalam hal kebutuhan perusahaan katering yang mengajukan penawaran belum memenuhi kapasitas layanan konsumsi, Tim dapat mengusulkan perpanjangan waktu pendaftaran kepada Pejabat Pembuat Komitmen pada Kantor Urusan Haji di Jeddah.

BAB X
PENUTUP

1. Pedoman ini dipergunakan sebagai acuan kerja bagi Tim dan pihak terkait lainnya dalam penyediaan Konsumsi jemaah haji di Arab Saudi.
2. Apabila di kemudian hari terdapat perubahan akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.

DIREKTUR JENDERAL
PENYELENGGARAAN HAJI DAN UMRAH,


NIZAR