



Kelas Lolos PPIH

Syarat Penyedia Konsumsi






Penyediaan Konsumsi Bandara Jeddah




Dok Administrasi

- Surat penawaran yang ditandatangani
-  Pemilik/Direktur/ Pimpinan perusahaan dan diberi stempel perusahaan;
-  Kartu identitas
-  Surat izin usaha (SIUP)
-  Surat Izin Dapur
-  Bukti kepemilikan dapur/surat sewa
- (Surat pernyataan akan mempekerjakan chef indo)
-  Surat Kelayakan Dapur Dari Baladiyah









Dokumen teknis

- Sertifikat food safety/Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP);
-  Profil perusahaan penyedia
-  Foto papan nama perusahaan;
-  Sertifikat terkait quality control;






Dokumen Pengalaman Perusahaan yang dibuktikan dengan kontrak melayani konsumsi Jemaah haji Indonesia mulai dari tahun 2015

-  Tersedia air bersih yang cukup;
-  Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi sabun, air mengalir dan pengering;
-  Tersedia tempat sampah tertutup dalam jumlah memadai.

Teknis Lapangan (sarana dan prasarana)

-  Tempat pengolahan makanan
-  Lingkungan bersih;
-  Ventilasi udara;
-  Pencahayaan cukup;
- Tempat penyimpanan bahan pangan kering, makanan terolah (pengatur suhu)
-  Tempat pengolahan makanan
-  Tempat packing makanan;
-  Tempat pencucian peralatan
-  Fasilitas Sanitasi

Sarana Pengolahan Makanan

-  Peralatan dalam keadaan baik (utuh);
-  Heater sesuai kapasitas layanan
- Meja packing berbahan stainless steel;
-  Freezer berfungsi;
- Lampu perangkat serangga (Insect Light)
-  Keranjang makanan/ Hot
-  Troli;
- Kendaraan distribusi konsumsi khusus bandara;
- Tempat sampah tertutup dalam jumlah memadai.



☒ Dok Administrasi

- ☒ Surat penawaran yang ditandatangani Pemilik/Direktur/ Pimpinan perusahaan dan diberi stempel perusahaan;
- ☒ Kartu identitas
- ☒ Surat ijin usaha (SIUP)
- ☒ Surat Izin Dapur
- ☒ Bukti kepemilikan dapur/surat sewa
- ☒ (Surat pernyataan akan mempekerjakan chef indo
- ☒ Surat Kelayakan Dapur Dari Baladiyah

Dokumen teknis

- ☒ Sertifikat food safety/Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP);
- ☒ Profil perusahaan penyedia
- ☒ Foto papan nama perusahaan;
- ☒ Sertifikat terkait quality control;

Dokumen Pengalaman Perusahaan yang dibuktikan dengan kontrak melayani konsumsi Jemaah haji Indonesia mulai dari tahun 2015

☒ Teknis Lapangan (sarana dan prasarana)

- ☒ Tempat pengolahan makanan
- ☒ Lingkungan bersih;
- ☒ Ventilasi udara;
- ☒ Pencahayaan cukup;
- ☒ Tempat penyimpanan bahan pangan kering, makanan terolah (pengatur suhu)
- ☒ Tempat pengolahan makanan
- ☒ Tempat packing makanan;
- ☒ Tempat pencucian peralatan
- ☒ Fasilitas Sanitasi
- ☒ Ruang atau tempat pemuaian/ pelunakan (thawing)
- ☒ Ruang ganti pakaian dilengkapi dengan locker

Sarana Pengolahan Makanan

- ☒ Peralatan dalam keadaan baik (utuh),
- ☒ Heater sesuai kapasitas layanan
- ☒ Meja packing berbahan stainless steel;
- ☒ Freezer berfungsi;
- ☒ Lampu perangkap serangga (Insect Light
- ☒ Keranjang makanan/ Hot
- ☒ Troli;
- ☒ Kendaraan distribusi konsumsi khusus bandara;
- ☒ Tempat sampah tertutup dalam jumlah memadai.
- ☒ Keranjang Plastik

- ☒ Tersedia tempat sampah tertutup dengan jumlah cukup;
- ☒ Tersedia kamar mandi, jamban dan urinoir bersih;
- ☒ Tersedia tempat pembuangan limbah yang tertutup atau bak penampungan limbah;

- ☒ Tersedia air bersih yang cukup;
- ☒ Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi sabun, air mengalir dan pengering;
- ☒ Tersedia tempat sampah tertutup dalam jumlah memadai.



Penyediaan Konsumsi Armuzna

☒ Dok Administrasi

- ☒ Surat penawaran yang ditandatangani Pemilik/Direktur/ Pimpinan perusahaan dan diberi stempel perusahaan;
- ☒ Kartu identitas
- ☒ Surat ijin usaha (SIUP)
- ☒ Surat Izin Dapur
- ☒ Bukti kepemilikan dapur/surat sewa
- ☒ (Surat pernyataan akan mempekerjakan chef indo
- ☒ Surat Kelayakan Dapur Dari Baladiyah

Dokumen teknis

- ☒ Sertifikat food safety/Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP);
- ☒ Profil perusahaan penyedia
- ☒ Foto papan nama perusahaan;
- ☒ Sertifikat terkait quality control;

Dokumen Pengalaman Perusahaan yang dibuktikan dengan kontrak melayani konsumsi Jemaah haji Indonesia mulai dari tahun 2015

Sarana Pengolahan Makanan

- ☒ Peralatan dalam keadaan baik (utuh),
- ☒ Meja packing berbahan stainless steel;
- ☒ Freezer berfungsi;
- ☒ Tempat sampah tertutup dalam jumlah memadai.
- ☒ Keranjang Plastik
- ☒ Alat pengangkut Makanan
- ☒ Refrigerator Berfungsi
- ☒ Tempat bumbu
- ☒ Tempat air Panas kapasitas Besar

Tahapan Penyelsaian Penyediaan

1 ☒ Pemberitahuan

☒ calon penyedia konsumsi yang telah diusulkan utk mengikuti tahapan penyediaan konsumsi Jemaah Haji Indonesia

☒ Pihak perusahaan memberikan surat jawaban kesediaan paling lambat 3 (tiga) hari dari tanggal surat pemberitahuan.

2 ☐ Aanwijzing

☐ Memberikan penjelasan kepada pemilik/direktur/pimpinan perusahaan mengenai pelayanan konsumsi Jemaah haji Indonesia Tahun 1442H/2021M.

8 ☒ Negosiasi

☒ 2/3 dari Tim

☒ Hasil negosiasi dituangkan dalam berita acara oleh anggota Tim dan calon penyedia.

3 ☒ Dokumen Penawaran

☒ Menyampaikan dokumen persyaratan administrasi, teknis dan pengalaman.

9 ☒ Usulan Penetapan

☒ Hasil negosiasi - dasar usulan penetapan calon penyedia konsumsi - Berita Acara yang TTD oleh seluruh Tim

☒ Tim mengusulkan calon penyedia konsumsi kpd Pejabat Kantor Urusan Haji Indo di Jeddah

4 ☒ Verifikasi ulang dokumen

☒ Tim melakukan verifikasi ulang dokumen persyaratan;

☒ Hasil verifikasi ulang dituangkan ke dalam formulir;

☒ Setelah dokumen diverifikasi ulang, Tim mengadakan rapat membahas tentang hasil verifikasi tersebut;

☒ Rapat Tim dihadiri sekurang kurangnya dua per tiga dari personil Tim; dan

☒ Hasil rapat Tim dituangkan dalam Berita Acara yang ditandatangani oleh seluruh personil Tim.

Tahapan penyelesaian penyediaan meliputi

