

PERSYARATAN DOKUMEN PENAWARAN:

A. Dokumen Administrasi.

Berupa surat penawaran yang didalamnya mencantumkan:

1. Kompensasi tetap minimal sebesar Rp 32.070.407,00 per tahun (atau sebesar 51% dari Rp 62.883.150,00);
2. Imbal hasil minimal sebesar 5 % dari keuntungan / laba bersih per bulan;
3. Bertanggal;
4. Bermaterai;

B. Dokumen Kualifikasi, meliputi:

1. Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP);
2. Surat Ijin Usaha;

C. Dokumen Teknis, meliputi:

1. Melampirkan surat pernyataan yang berisi kesanggupan untuk:

- 1) Menyediakan SDM / personel sesuai yang tertera dalam KAK; dilampiri dengan menyampaikan daftar nama seluruh SDM (Penanggung jawab, Administrasi, Pemasak dan Penyaji) disertai dengan fotokopi KTP;
- 2) Menyediakan fasilitas sesuai yang tertera dalam KAK; minimal terdiri dari : Fasilitas *hand hygiene* dengan air mengalir, Daftar menu dan harga, Meja dan kursi untuk konsumen/pembeli, Sistem pembayaran dan pelaporan berbasis IT, Alat pemanas/kompor untuk makanan/minuman;
- 3) Melakukan pemeriksaan kesehatan bebas penyakit menular TBC & Hepatitis dan pemeriksaan *anal swab* untuk seluruh SDM. (yang tertera pada daftar Point 1) setiap 6 (Enam) bulan sekali;
- 4) Bersedia menyampaikan sertifikat Laik Jasa Boga / Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi setelah 3 bulan operasional.
- 5) Semua SDM yang bekerja di Kantin (yang tertera pada daftar Point 1) harus mendapatkan pelatihan Penggunaan APAR;
- 6) Memberikan akses ke dalam Laporan Keuangan Pengelolaan Penyediaan Layanan Kantin kepada 2 (Dua) Pegawai Rumah Sakit yang ditunjuk;
- 7) Menyampaikan Laporan Keuangan Bulanan Pengelolaan dan Penyediaan Layanan Kantin maksimal tanggal 05 bulan berikutnya;
- 8) Menyediakan instalasi air dan listrik sendiri, beban menjadi tanggung jawab calon mitra.
- 9) Menerapkan Protokol Kesehatan *New Normal*;

2. Melampirkan surat pernyataan yang berisi kesanggupan untuk:

- 1) Melakukan pemeriksaan makanan (sampling) secara berkala / 3 bulan sekali;
- 2) Bersedia dilakukan Inspeksi sewaktu-waktu oleh Sanitarian Rumah Sakit;

- 3) Proses memasak di area Kantin dengan fasilitas yang aman;
 - 4) Menjaga kebersihan lingkungan Kantin;
 - 5) Menyediakan fasilitas cuci bahan makanan dan peralatan;
 - 6) Mendukung dan melaksanakan program 5 R (Rapi, Resik. Ringkas, Rawat dan Rajin);
 - 7) Mendukung dan melaksanakan budaya melayani 6 S (Senyum, Sapa, Sentuh, Sopan, Santun dan Sabar);
 - 8) Menyediakan Alat Pemadam Api Ringan (APAR);
 - 9) Menggunakan system pembayaran dan pelaporan berbasis IT;
3. Melampirkan daftar menu dan harga;
 4. Melampirkan SOP pengolahan dan penyajian makanan, SOP pencucian peralatan makan / minum;