



**PEMERINTAH PROVINSI DKI JAKARTA
KERANGKA ACUAN KERJA (KAK)**

KUASA PENGGUNA ANGGARAN

SATUAN KERJA PERANGKAT DAERAH PROVINSI DKI JAKARTA

SATUAN KERJA : RSUD CENGKARENG

KUASA PENGGUNA ANGGARAN : drg. Bambang Suheri, MAP

NAMA PPK : Tantri Martining, SE

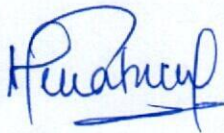
NAMA PEKERJAAN : Belanja Makan Pasien dan Karyawan

**LEMBAR PENGAJUAN
DOKUMEN PENGADAAN MAKAN PASIEN DAN KARYAWAN
RSUD CENGKARENG TAHUN ANGGARAN 2023**

Jakarta, 1 Februari 2023

Disusun Oleh :

Ka.Instalasi Penunjang Khusus



Sanny Hernawaty Tambunan, SSi, Apt
NIP. 197605262014122002

Nutrisisionis Mahir



Zulayho, S.Gz
NIK. 07695

Mengetahui/Menyetujui,

Kepala Bidang Pelayanan Penunjang Medis/
Pejabat Pelaksana Teknis Kegiatan,



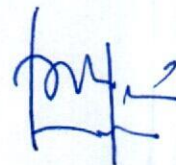
Nadra Marlina, S.Si, Apt, M. Farm
NIP 197503112002122004

Direktur RSUD Cengkareng,



drg. Bambang Suheri, MAP
NIP. 196310201992031005

Pejabat Pembuat Komitmen,



Tantri Martining, SE
NIP. 197803032014122004

KERANGKA ACUAN KERJA (KAK)

1. LATAR BELAKANG

Pelayanan Gizi merupakan salah satu bagian yang penting dari sistem pelayanan kesehatan di Rumah Sakit dan merupakan penunjang medis. Oleh sebab itu mutu pelayanan Gizi terhadap pasien dan petugas di Rumah Sakit sangat diutamakan. Untuk menunjang hal tersebut salah satunya adalah tersedianya makanan dan minuman yang baik dan berkualitas maka diperlukan pengadaan makanan dan minuman yang mencukupi bagi pasien dan petugas di Rumah Sakit Umum Daerah Cengkareng.

Untuk menghasilkan makanan yang bergizi dan memenuhi syarat kesehatan bagi pasien dan karyawan di Rumah Sakit, maka diperlukan pengelola makanan yang sesuai dengan standar kesehatan di Unit Gizi Rumah Sakit. Dengan demikian untuk mendukung kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit, maka dilakukan proses pengadaan penyelenggaraan makanan untuk kebutuhan makan pasien dan karyawan (dalam hal ini RSUD Cengkareng belum mampu mengelola penyediaan makanan secara mandiri).

Dasar hukum :

1. Undang-Undang Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan
2. Undang-Undang Nomor 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit.
3. Peraturan Presiden Nomor 16 Tahun 2018 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Presiden Nomor 12 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Peraturan Presiden Nomor 16 Tahun 2018 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah
4. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit
5. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 34 tahun 2017 tentang Akreditasi Rumah Sakit
6. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit
7. Peraturan Gubernur Provinsi DKI Jakarta Nomor 161 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Peraturan Gubernur nomor 142 Tahun 2013 tentang Sistem dan Prosedur Pengelolaan Keuangan Daerah
8. Peraturan Gubernur Daerah Khusus Ibukota Jakarta Nomor 87 Tahun 2020 tentang Jenjang Nilai Pengadaan Barang/Jasa Badan Layanan Umum Daerah Pada Unit Kerja Di Lingkungan Dinas Kesehatan
9. Peraturan Lembaga Kebijakan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah Nomor 12 Tahun 2021 tentang Pedoman Pelaksanaan Pengadaan Barang/Jasa Melalui Penyedia

2. MAKSUD DAN TUJUAN

a. Maksud

Maksud pekerjaan dari pengadaan makan pasien dan karyawan adalah menyediakan makanan yang aman baik dari segi kualitas maupun kandungan gizi kepada pasien dan karyawan di lingkungan RSUD Cengkareng

	b. Tujuan 1. Menjamin tersedianya makanan pasien secara optimal melalui pemberian diet yang tepat, guna mempercepat proses penyembuhan . 2. Menjamin tersedianya makanan karyawan yang berkualitas di lingkungan RSUD Cengkareng
3. TARGET/ SASARAN	Sasaran pelaksanaan pengadaan makan pasien dan karyawan di lingkungan rumah sakit ialah pasien dan karyawan di lingkungan RSUD Cengkareng.
4. NAMA ORGANISASI PENGADAAN BARANG	Nama organisasi yang menyelenggarakan/ melaksanakan pengadaan barang/ jasa : • Pemerintah Daerah Provinsi DKI Jakarta • UKPD : RSUD Cengkareng • KPA : Direktur RSUD Cengkareng • PPK : PPK BLUD RSUD Cengkareng (Belanja Pengadaan Makan Pasien dan Karyawan • UKPBJ : UPPBJ Kota Administrasi Jakarta Barat
5. SUMBER DANA DAN PERKIRAAN BIAYA	I. Sumber Dana Anggaran Belanja Layanan Umum Daerah (BLUD) RSUD Cengkareng Tahun Anggaran 2023 II. Total Perkiraan Biaya yang dibutuhkan untuk pelaksanaan pekerjaan ialah sebesar Rp.11.854.912.300,- (Sebelas milyar delapan ratus lima puluh empat juta Sembilan ratus dua belas ribu tiga ratus rupiah)
6. RUANG LINGKUP PENGADAAN / LOKASI DAN FASILITAS PENUNJANG	A. Ruang lingkup pekerjaan 1) Ruang lingkup pekerjaan/ pengadaan catering makanan ialah adalah menyediakan makanan dan minuman untuk pasien, petugas rumah sakit, serta mampu menyediakan variasi menu siklus 10+1 untuk pasien dan siklus 30+1 untuk petugas rumah sakit. 2) Lokasi Dapur Dapur tempat pelaksanaan pekerjaan ialah dapur yang telah disediakan RSUD Cengkareng. Penyedia harus memiliki dapur sendiri yang dibuktikan dengan alamat, denah dan foto dapur serta bukti kepemilikan/sewa 3) Perencanaan menu Suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen / pasien, dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. 4) Pemesanan dan pembelian bahan makanan Penyusunan permintaan atau pemesanan bahan

makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang dilayani.

5) Pengiriman bahan makanan

Proses pengiriman bahan makanan dari suplier dan/atau fasilitas penyimpanan penyedia ke RSUD Cengkareng harus memenuhi standar yang berlaku diantaranya tata cara pengepakan bahan makanan dan standar kendaraan yang digunakan.

Proses pengiriman bahan makanan dilengkapi dengan standar prosedur operasional dan standar kendaraan pengiriman yang digunakan.

Apabila penyedia melakukan pengiriman bahan makanan menggunakan kendaraan sendiri, data identitas kendaraan juga disertakan

6) Penerimaan Bahan Makanan

Bahan makanan yang dikirim ke RSUD Cengkareng dilakukan pemeriksaan/ penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan.

7) Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan dapat dilakukan di gudang yang disediakan di RSUD Cengkareng. Tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya mengikuti prosedur yang berlaku di RSUD Cengkareng.

Penyimpanan bahan makanan dalam jumlah besar dapat dilakukan di fasilitas penyimpanan milik penyedia. Fasilitas penyimpanan milik penyedia harus memenuhi standar yang berlaku.

Proses penyimpanan bahan makanan dilengkapi dengan daftar alat penyimpanan bahan makanan yang dimiliki dan standar lama penyimpanan bahan makanan. Apabila penyedia melakukan penyimpanan bahan makanan di fasilitas milik penyedia, dilengkapi dengan alamat dan denah fasilitas penyimpanan

8) Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan berdasarkan perencanaan kebutuhan harian mulai pengambilan bahan makanan dari tempat penyimpanan sampai dengan pemrosesan bahan makanan antara lain membersihkan, memotong, mengupas, mengocok, merendam dan sebagainya. Kegiatan ini dilaksanakan di RSUD Cengkareng.

9) Pengolahan Bahan Makanan

Suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap di makan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi. Seluruh kegiatan pengolahan bahan makanan dilaksanakan di RSUD Cengkareng. Untuk menu spesial makanan karyawan, pengolahan bahan makanan dapat dilakukan di luar lingkungan RSUD Cengkareng dengan persetujuan pihak RSUD Cengkareng.

10) Pendistribusian Makanan

Penyaluran/pendistribusian makanan jadi untuk pasien dan karyawan disesuaikan dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (makanan padat maupun makanan cair). Sebelum didistribusikan, dilakukan pengemasan sesuai standar yang ditentukan RSUD Cengkareng. Waktu pendistribusian disesuaikan dengan jadwal dan standar yang berlaku di RSUD Cengkareng.

11) Sanitasi dan Hygiene

Persyaratan sanitasi dan hygiene makanan dan minuman harus sesuai peraturan yang berlaku, mengacu kepada.

B. Metode Pelaksanaan Pekerjaan dari Penyedia

Dalam waktu paling lambat 14 hari kalender sejak penandatanganan kontrak, penyedia menyampaikan metode pelaksanaan pekerjaan yang menggambarkan proses :

- 1) Perencanaan Menu
- 2) Pemesanan Bahan Makanan
- 3) Penyimpanan bahan makanan
- 4) Pengiriman bahan makanan
- 5) Penyiapan bahan makanan
- 6) Pengolahan bahan makanan
- 7) Pendistribusian makanan jadi
- 8) Pengambilan alat makan yang telah digunakan
- 9) Pencucian alat makan dan penyimpanan alat makan bersih

C. Jenis Makanan Pasien

Makan pasien kelas 1, 2, 3, dan VIP berupa makanan padat yang dapat berbentuk makanan biasa/ lunak/ bubur/ cincang/ saring. Pemberian makanan padat sesuai dengan jadwal yang ditentukan.

Makanan cair ialah makanan dengan konsistensi cair, jadwal pemberian makanan disesuaikan dengan jumlah dosis berdasarkan instruksi dokter. Makanan cair

diberlakukan sama untuk seluruh kelas.

D. Standar porsi makanan

Standar Porsi Makanan sesuai spesifikasi teknis.

E. Pelaksanaan pengadaan makan pasien dan karyawan mengikuti standar pelayanan gizi RSUD Cengkareng:

No	KEGIATAN PELAYANAN GIZI	STANDAR PELAYANAN
1	PRODUKSI DAN DISTRIBUSI MAKANAN	1. Produksi Makanan a. Perencanaan Menu Bentuk makanan pasien : Bentuk makanan untuk pasien disesuaikan dengan pesanan dan kebutuhan pasien. Bentuk makanan tersebut antara lain : a) Makanan Padat (Biasa/ lunak/ cincang/ saring) - Makanan anak > 1 tahun dan dewasa (Biasa, Lunak, cincang / bubur & saring) - Makanan anak < 1 tahun (Bubur susu, bubur preda, bubur saring/tim) b) Makanan Cair b. Standar Menu • Siklus menu pasien yang digunakan adalah 10+1 hari berdasarkan tanggal dan bila tanggal 31 menu yang diserahkan adalah menu ke-11 (menu spesial). Siklus menu berlaku untuk 1 tahun dan dikaji ulang setiap 6 bulan. • Siklus menu karyawan yang digunakan adalah 30+1 hari berdasarkan tanggal, berlaku untuk 1 (satu) bulan, ada menu spesial 1 minggu sekali • Rencana menu untuk pasien dan karyawan paling lambat diserahkan 7 (tujuh) hari kerja sejak penandatanganan kontrak kerjasama. • Menu makanan untuk pasien dan karyawan harus disetujui oleh Penanggung Jawab Gizi RSUD . c. Standar Bahan Baku Untuk Susu atau Makanan Cair • Cair biasa : kemasan kotak, higienis, dan sesuai standar

	kesehatan dan dikemas dengan aluminium foil. • Cair khusus : kemasan kotak, higienis, dan sesuai standar kesehatan dan dikemas dengan aluminium foil. • Cair Anak : kemasan kotak, higienis, dan sesuai standar kesehatan dan dikemas dengan aluminium foil. • Untuk kasus khusus / tertentu bisa menggunakan susu diluar standar seperti : sesuai dengan resep dokter sesuai standar, bubur beras merah, dan Formula WHO. d. Standar Snack Karyawan Snack karyawan dihitung per porsi (kue basah 2 macam/ bubur kacang hijau atau bihun = 1 mangkok sayur/gelas / susu UHT 250 ml) Pemberian snack disesuaikan dengan kebijakan RSUD Cengkareng 2. Distribusi Makanan a. Jadwal Distribusi Makanan 1) Distribusi Makan Pasien Makanan lunak/biasa • Makan Pagi : 06.00 s/d 07.00 WIB • Snack Pagi : 09.00 s/d 10.00 WIB • Makan Siang : 11.30 s/d 12.30 WIB • Snack Siang : 14.30 s/d 15.30 WIB • Makan Malam : 17.00 s/d 18.00 WIB • Snack Malam : 19.00 s/d 20.00 WIB Makanan Cair Makanan cair didistribusikan maksimal 15 menit sebelum waktu pemberian 2) Distribusi Makan Karyawan Makanan yang diantar (box) • Makan Siang : 11.00 - 12.00 WIB • Makan Malam : 16.30 - 17.30 WIB • Makan Tengah Malam : 23.00 - 24.00 WIB • Snack pagi : 09.00 - 10.00 WIB • Snack siang : 14.30 - 15.30 WIB Makanan prasmanan Ditempatkan di ruang makan yang sudah disediakan. Setiap karyawan yang makan mengisi absensi. • Makan Siang : 11.30 s/d 14.30 WIB
--	---

		• Makan Malam : 17.30 s/d 20.00 WIB b. Jadwal Pemesanan / Permintaan Makanan Pasien Baru • Makan Pagi : s/d pk. 07.00 WIB • Makan Siang : s/d pk. 12.30 WIB • Makan Malam : s/d pk. 18.00 WIB • Menu siap saji untuk pasien yang datang tengah malam/ diluar jadwal pemesanan c. Jadwal Perubahan Diet / Makanan Pasien • Makan Pagi : s/d pk. 04.00 WIB • Makan Siang : s/d pk. 10.00 WIB • Makan Malam : s/d pk. 15.00 WIB d. Peralatan penyajian makanan • Untuk kelas VIP, I dan II alat makan sesuai dengan standar peralatan saji. • Kelas III menggunakan plato melamin sesuai dengan standar peralatan saji (sendok stainless dan gelas plastik). • Untuk ruang perawatan, ICU/ICCU/CVCU/HCU/PACU/PICU alat makan setara dengan kelas II • Untuk ruang perawatan IGD dan VK alat makan setara dengan kelas III • Alat makan dan minum ruang perawatan Isolasi harus menggunakan alat makan yang diberi tanda khusus • Alat makan dan minum ruang perawatan Isolasi covid harus menggunakan alat makan disposable • Untuk ruang perawatan ODC (OK, Cathlab), Penyajian makanan berupa snack box • Untuk ruangan yang tidak disebutkan, pemberian makan disesuaikan dengan kebijakan RS • Untuk peralatan penyedia yang rusak/hilang oleh pasien biaya penggantian dibebankan kepada pasien
2	PELAYANAN GIZI RAWAT INAP	Tata cara pemberian makanan pasien a. Pasien Pulang • Pemberian makanan diberikan sebelum close billing. b. Pasien puasa • Jika pasien puasa tidak ada pendukung lainnya • Jika ada permintaan jenis diet puasa, pemberian makanan pasien tidak

	diberikan • Jika ada konfirmasi lebih lanjut dan pasien sudah tidak dipuaskan lagi maka pemberian makanan pasien disesuaikan dengan permintaan c. Pasien Pindah • Jika pasien pindah ruangan, pemberian makanan pasien disesuaikan dengan ruangan tempat pasien dipindahkan
--	--

F. Klasifikasi Pelayanan Makan Pasien

- 1) Makanan Padat (makanan biasa/ lunak/ cincang/ bubur/ saring)
- 2) Pelayanan makanan padat untuk anak dan dewasa dibagi berdasarkan kelas pelayanan sebagai berikut :

Jenis	Spesifikasi
Pasien kelas VIP	Makan Pagi
	Snack Pagi
	Makan Siang
	Snack Siang
	Makan Malam
	Snack Malam
Pasien kelas 1	Makan Pagi
	Snack Pagi
	Makan Siang
	Snack Siang
	Makan Malam
	Snack Malam
Pasien kelas 2	Makan Pagi
	Snack Pagi
	Makan Siang
	Snack Siang
	Makan Malam
	Snack Malam
Pasien Kelas 3	Makan Pagi
	Makan Siang
	Makan Malam
	Snack Malam

Untuk anak yang berusia 6 – 12 bulan tidak mendapatkan snack

Pemberian garnish untuk semua kelas

3) Makanan Cair

Jenis	Spesifikasi	Keterangan
Makan Pasien Cair	Cair biasa	Makanan cair biasa ialah makanan bentuk cair untuk pasien yang tidak dapat menerima makanan padat tanpa kebutuhan gizi khusus
	Cair diit	Makanan cair diit ialah

		makanan bentuk cair yang disesuaikan dengan kebutuhan khusus pasien seperti diet untuk pasien diabetes mellitus, pasien gangguan hati, gangguan ginjal dan lain-lain.
	Cair anak	Makanan cair anak ialah makanan cair yang disesuaikan dengan kebutuhan gizi anak
		Jumlah dan jadwal pemberian makanan cair disesuaikan dengan pesanan dari ruang rawat inap
		Untuk pasien yang mendapatkan makanan cair, tidak mendapatkan snack

7. PRODUK YANG DIHASILKAN

F. Lokasi pekerjaan/ pengadaan adalah :

RSUD Cengkareng,

Jl. Kamal Raya Bumi Cengkareng Indah, Kelurahan Cengkareng Timur, Kecamatan Cengkareng Jakarta Barat

G. Fasilitas yang disediakan RSUD Cengkareng

1) Peralatan dapur dan kantor yang dimiliki RSUD Cengkareng

No	Nama Barang	Jumlah
1	Reach in Frigator 4 half door	1
2	Adjustable Solid Shelving, Dimension 1500 x 500 x 1800 mm	1
3	Clean Table, Dimension 1200 x 750 x 830 mm	1
4	Tabung Gas 50 Kg	2
5	Soilet Table, Dimension 1500 x 750 x 830 mm	1
6	Counter Cabinet + working table, Dimension 1500 x 750 x 830	1
7	Timbangan scala 300 kg	1
8	Insect Killer	5
9	Combi glass door cooler freezer	1
10	Rak besi	3
11	Kursi putar	2
12	Meja kerja	1
13	Komputer	2