



# PEMERINTAH KABUPATEN TAKALAR

## DINAS PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN

Alamat : Jl. Syech Yusuf, No.3B, Takalar

### URAIAN SINGKAT

#### **Akomodasi Bimbingan Teknis Pengembangan Asuransi Ternak Tahun 2023**

#### **A. PENDAHULUAN**

Gambaran umum singkat tentang pekerjaan yang akan dilaksanakan, lokasi pekerjaan, permasalahan yang dihadapi terkait dengan Akomodasi Bimbingan Teknis Pengembangan Asuransi Ternak Tahun 2023

#### **B. MAKSUD DAN TUJUAN**

1. Maksud dari kegiatan ini terlaksananya Akomodasi Bimbingan Teknis Pengembangan Asuransi Ternak Tahun 2023
2. Adapun tujuannya adalah tersedia Akomodasi Bimbingan Teknis Pengembangan Asuransi Ternak Tahun 2023

#### **C. TARGET/SASARAN**

Kelompok tani/ternak yang tersebar di Kabupaten Takalar.

#### **D. SUMBER DANA DAN PERKIRAAN BIAYA**

Sumber dana untuk membiayai kegiatan ini bersumber dari Dokumen Pelaksanaan Anggaran (DPA) Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Kab. Takalar Tahun Anggaran 2023 sebesar **Rp. 26.400.000** (Dua Puluh Enam Juta Empat Ratus Ribu Rupiah).

#### **E. RUANG LINGKUP PEKERJAAN**

Akomodasi Bimbingan Teknis Pengembangan Asuransi Ternak Tahun 2023

#### **F. SPESIFIKASI TEKNIS**

##### 1. Pelayanan Akomodasi

- 1 (satu) kamar untuk 2 (dua) orang peserta dengan fasilitas tempat tidur untuk 2 (dua) orang, AC, televisi, kamar mandi di dalam kamar, meja dan kursi, lemari pakaian, perlengkapan mandi, lampu penerangan kamar dan soket listrik yang berfungsi dengan baik, tempat sampah dan air minum.
  - 1 (satu) ruangan kelas dengan syarat dengan perlengkapan dapat menampung sekurang-kurangnya 80 orang, meja dan kursi mengajar, fasilitas sound system dan LCD proyektor, mejadan kursi peserta minimal 80 buah, whiteboard dan screen, fasilitas AC, dan kelas dapat digunakan sampai pukul 22.00 Wita.
  - Fasilitas pendukung minimal yang harus disediakan 1 (satu) kamar untuk panitia dengan jadwal check out pukul 17.00 Wita, spanduk dalam dan luar ruangan, dan free internet acces di kamar dan lingkungan kelas. - Tersedia genset terpasang pada gedung hotel dan berfungsi baik.
  - Kelas dan fasilitas pendukung harus berada di dalam lokasi hotel/penginapan.
- ##### 2. Pelayanan Konsumsi
- Fasilitas ruang makan dengan kapasitas minimal 80 orang dan telah tersedia kursi dan meja makan.
  - Menu makan pagi/siang/malam terdiri dari 6 item dan disajikan dalam bentuk prasmanan. - Nasi putih bersumber dari beras yang segar, bersih dan halal, tidak memakai pewangi dan pemutih, dan bulir tidak bergurat. Sayuran bersumber dari sayuran sehat dan segar. Kualitas air mineral harus jernih, tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna serta tidak mengandung bakteri pembentuk racun. Sumber air mineral bukan dari air isi ulang.
  - Menu coffee break pagi dan malam terdiri dari 3 item dan disajikan dalam bentuk prasmanan. -

Snack pembukaan/penutupan disediakan dalam bentuk prasmanan terdiri dari: 1 (satu) potong kue manis, 1 (satu) potong kue pedas, air teh dan air kopi.

- Waktu penyajian: a. Makan pagi harus sudah siap pukul 06.00 Wita b. Makan siang harus sudah siap pukul 12.00 Wita c. Makan malam harus sudah siap pukul 18.00 Wita d. Snack pagi harus sudah siap pukul 09.30 Wita e. Snack siang harus sudah siap pukul 15.00 Wita dan f. Snack Pembukaan/Pentupan harus sudah siap satu jam sebelum acara.
- Apabila peserta melaksanakan praktik belajar di luar lokasi hotel maka penyajian makanan dan minuman dikemas dalam kotak/box karton yang lazim digunakan sebagai tempat nasi, lauk pauk dan air minum harus bersih, tidak ada sisa noda, dan kering sebelum digunakan.
- Menu makanan dan coffee break harian yang disajikan harus bervariasi setiap hari.

#### **G. JANGKA WAKTU PELAKSANAAN**

Dilaksanakan selama 2(Dua) Hari Kalender

#### **H. PENUTUP**

Demikian URAIAN SINGKAT ini dibuat dan dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Takalar, 06 Nopember 2023

Pejabat Pembuat Komitmen



**Ahmad Nur**

NIP : 198510282011011007