



PEMERINTAH PROVINSI JAMBI

DINAS PEMUDA DAN OLAHRAGA

Jl. Letkol Slamet Riyadi No. 54 Tlp. (0741) 64861 Jambi - 36122

KERANGKA ACUAN KERJA (KAK)

ORGANISASI PERANGKAT DAERAH : DINAS PEMUDA DAN OLAHRAGA PROVINSI JAMBI

NAMA PEJABAT PEMBUAT KOMITMEN : BUNGERAN ABRAHAM T., S.E., M.M.

KODE RENCANA UMUM PENGADAAN : 62778904

PAKET PEKERJAAN : BELANJA MAKAN MINUM ATLET

TAHUN ANGGARAN : 2026

1. LATAR BELAKANG

Kerangka Acuan Kerja (KAK) adalah dokumen perencanaan kegiatan yang berisi penjelasan/keterangan mengenai suatu kegiatan, baik pengadaan barang/jasa, pengadaan pembangunan konstruksi, pengadaan jasa konsultasi, maupun kegiatan lainnya. KAK merupakan gambaran umum dan penjelasan mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan sesuai dengan tugas dan fungsi Kementerian Negara/Lembaga/Pemerintah Daerah. KAK merupakan bagian yang dapat dijadikan panduan dalam pelaksanaan kegiatan di suatu Organisasi Perangkat Daerah (OPD), agar tujuan dan sasaran yang telah ditetapkan dalam dokumen perencanaan dapat tercapai.

Kegiatan Pembinaan dan Pengembangan Olahraga Prestasi (PPLP) adalah kegiatan membina atlet-atlet pelajar potensial dari berbagai daerah melalui hasil seleksi sehingga diperoleh bibit atlet-atlet pelajar yang akan menjadi generasi penerus menuju atlet senior/prestasi milik Provinsi Provinsi Jambi. PPLP Provinsi Jambi terdiri dari para atlet pelajar dari berbagai cabang olahraga yang menjadi unggulan Provinsi Jambi. Selain menjadi andalan bagi daerah masing-masing, para atlet Provinsi Jambi juga menjadi andalan pada tingkat nasional serta sering mewakili Indonesia pada even olahraga tingkat internasional.

Dalam mengelola kegiatan di atas, terdapat pekerjaan pengadaan makan minum atlet yang membutuhkan asupan gizi yang seimbang sehingga mampu meningkatkan kesehatan, kebugaran, dan prestasi para atlet. Penyediaan konsumsi (makanan dan minuman) yang tepat gizi

akan menunjang semua atlet PPLP Provinsi Jambi untuk melaksanakan semua program yang sudah ditetapkan.

2. MAKSUD DAN TUJUAN

Maksud dan tujuan penyelenggaraan kegiatan ini adalah untuk menunjang kesehatan dan pemenuhan gizi atlet agar mampu melaksanakan semua porsi latihan yang telah diprogramkan oleh para pelatih dan tetap menjaga kebugaran para atlet sehingga dapat lebih berkembang untuk meningkatkan kemampuan sesuai cabang olahraga masing-masing.

3. TARGET/SASARAN

Pengadaan dapat berjalan dengan baik sesuai jadwal, dengan spesifikasi sesuai dengan kebutuhan untuk Atlet PPLP Provinsi Jambi.

4. NAMA ORGANISASI PENGADAAN BARANG

Nama organisasi yang menyelenggarakan/melaksanakan adalah sebagai berikut:

Nama SKPD : Dinas Pemuda dan Olahraga
Provinsi Jambi

Pejabat Pembuat Komitmen : Bungaran Abraham T., S.E., M.M.

5. SUMBER DANA DAN PERKIRAAN BIAYA

Sumber dana berasal dari APBD Dinas Pemuda dan Olahraga Provinsi Jambi Tahun Anggaran 2026, dengan Pagu Anggaran sebesar Rp. 1.365.000.000,- (satu miliar tiga ratus enam puluh lima juta rupiah). Harga Perkiraan Sendiri (HPS) untuk pekerjaan Belanja Makanan dan Minuman Tahun Anggaran 2026 sebesar Rp.1.310.400.000,- (satu miliar tiga ratus sepuluh juta empat ratus ribu rupiah).

6. JANGKA WAKTU PELAKSANAAN PEKERJAAN

Jangka waktu pelaksanaan adalah 9 (sembilan) bulan, terhitung dari bulan April sampai dengan bulan Desember tahun 2026 selama 240 (dua ratus empat puluh) hari kalender.

7. METODE PEMILIHAN

Metode Pemilihan Penyedia pekerjaan Pengadaan Konsumsi Atlet dan Pelatih PPLP adalah e-purchasing.

8. SYARAT KUALIFIKASI PENYEDIA/SPESIFIKASI TEKNIS

Klasifikasi penyedia untuk pekerjaan Pengadaan Konsumsi Atlet dan Pelatih PPLP adalah:

1. Memiliki Surat Pernyataan bermaterai Rp.10.000,- atau yang disahkan, yang menyatakan tidak akan menuntut dalam bentuk apapun baik pidana maupun perdata apabila anggaran untuk Pekerjaan Pengadaan Makan Minum Atlet Kegiatan Pembinaan Dan Pengembangan Olahraga Prestasi Tahun Anggaran 2026 tidak disyahkan/ditetapkan dan atau pengurangan/ pengalihan anggaran untuk kegiatan lainnya
2. Memiliki Surat pernyataan bermaterai Rp.10.000,- atau yang disahkan memiliki atau sewa dapur yang representatif di Kota Jambi, (untuk sewa melampirkan Bukti Sewa dan Fotocopy KTP pemilik) sebelum SPPBJ diterbitkan;
3. Memiliki Surat pernyataan kesanggupan bermaterai Rp.10.000,- atau yang disahkan, apabila ada kebijakan untuk mengganti dengan bahan makanan;
4. Memiliki Softcopy hasil pemindaian (*scan*) Sertifikat Halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dan masih berlaku;
5. Memiliki Sertifikat BPJS Perusahaan
6. Memiliki tenaga ahli antara lain:
 - a) Quality Control/Ahli Gizi: 1 orang S1 Ahli Gizi Pengalaman 2 (dua) tahun memiliki sertifikat ahli gizi.
 - b) Cook 1 orang SMK Tata Boga pengalaman 2 (dua) tahun
 - c) Cook Helper 1 orang SMK Tata Boga pengalaman 2 (dua) tahun
 - d) Koordinator Service 1 orang SMK Tata Boga Pengalaman 2 (dua) tahun
 - e) Pramusaji 10 (sepuluh) orang SMA/SMK sederajat dan dengan melampirkan sertifikat penjamah makanan
 - f) Sopir Memiliki SIM A Pengalaman 1 (satu) tahun
7. Memiliki Surat Dukungan Suplier dari kota Jambi untuk bahan beras, ikan, sayur, buah-buahan, bumbu, telur ayam, daging sapi, daging ayam, susu, dan air mineral. Untuk supplier daging sapi dan ayam harus memiliki sertifikat halal.
8. Memiliki peralatan:
 - 1) 10 (sepuluh) Set Peralatan penyajian makan dengan melampirkan bukti kepemilikan milik sendiri/sewa.
 - 2) Mobil box 1 unit melampirkan bukti kepemilikan milik sendiri/sewa

1. VOLUME DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN

1. Jumlah/Volume Penyediaan

Jumlah/volume pengadaan belanja makanan dan minuman Rapat pada kegiatan Pembinaan dan Pengembangan Olahraga Prestasi Tahun Anggaran 2026.

No.	Jenis Penyajian	Jumlah Penyajian (orang)	Lama Penyajian (hari)
1	Ekstra Pagi	52	240
2	Makan Pagi	52	240
3	Snack Siang	52	240
4	Makan Siang	52	240
5	Snack Sore	52	240
6	Makan Malam	52	240

Waktu penyajian Menu Harian:

No.	Jenis Penyajian	Waktu Penyajian	Keterangan
1	Ekstra pagi	05.30 WIB	> Penyajian tepat waktu > Penyiapan maksimal 30 menit sebelum waktu penyajian
2	Makan pagi	05.30 WIB s/d 08.30 WIB	
3	Snack sore	15.30 WIB	
4	Makan siang	12.00 WIB s/d 15.00 WIB	
5	Snack malam	19.00 WIB	
6	Makan malam	18.00 WIB s/d 21.00 WIB	

2. Menu Makan

Menu makan sebagaimana terlampir.

3. Bahan Makan dan Minum Rapat

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas
1	Beras (C4,Mentik Wangi, Sania, anak Raja, Fortune)	Kualitas baik, di masak harus berwarna putih dan pulen. Minimal Mentikwangi	Penyajian cukup sesuai Menu Makan
2	Daging sapi, kambing	Segar, di masak tidak berbau	1 (satu) potong untuk 1 (satu) orang dengan berat sesuai menu makan
3	Daging ayam kampung/ pejantan	Segar, di masak tidak berbau	1 (satu) ekor dipotong menjadi 6 bagian tanpa kepala dan kaki berat sesuai menu makan
4	Ikan laut/ tawar	Segar, di masak tidak berbau	1 (satu) ekor untuk 1 (satu) orang berat sesuai menu makan

5	Sayur-sayuran	Segar dan tidak layu	Penyajian cukup sesuai menu makan
6	Buah-buahan sesuai menu makan	Segar dan tidak layu	1 (satu) potong untuk 1 (satu) orang sesuai menu makan
7	Tahu	Baik dan tidak busuk	1 (satu) potong untuk 1 (satu) orang sesuai menu makan
8	Tempe	Baik dan tidak busuk	1 (satu) potong untuk 1 (satu) orang sesuai menu makan
9	Air mineral (Aqua, Aguarita, Vit)	Bersumber dari mata air pegunungan, bebas dari bakteri, tidak berwarna dan tidak berbau	Penyajian cukup sesuai menu makan
10	Snack sesuai menu makan	Produksi baru dan tidak kadaluarsa	Penyajian cukup sesuai menu makan
11	susu sesuai menu makan	Produksi baru dan tidak kadaluarsa	Penyajian cukup sesuai menu makan

2. PENGOLAHAN, TEMPAT DAN CARA PENYAJIAN

1. Jenis dan Mutu Konsumsi

- Bahan baku yang diolah merupakan bahan baru serta memenuhi standar kesehatan;
- Bahan-bahan baku tersebut tidak terkontaminasi secara kimiawi maupun biologi;
- Ukuran memenuhi standar kepatutan sesuai daftar menu;
- Pengolahan makanan harus memenuhi standar pengolahan makanan yang baik sesuai ilmu gizi;
- Konsumsi diolah dan disajikan secara higienis;
- Komposisi menu harus sesuai dengan daftar menu yang tercantum dalam dokumen lelang;
- Kuantitas makanan harus memenuhi standard kebutuhan gizi atlet dengan nilai kandungan gizi memenuhi syarat kebutuhan kalori dengan perbandingan komposisi karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral yang sesuai.
- Tidak disarankan untuk menggunakan bahan-bahan yang terlalu banyak santan, tidak memakai bahan jeroan binatang dan semua bahan makanan memenuhi standard kualitas yang baik.
- Semua makanan/minuman yang disajikan dalam keadaan tertutup rapat sehingga menghindari kontaminasi dari debu, serangga dan lain sebagainya.

2. Tempat dan Cara Penyajian

2.1 Tempat:

- a. Tempat penyajian harus terjaga dalam hal kebersihan, keindahan dan ketertibannya dan tidak menambah kondisi awal bangunan gedung;
- b. memiliki atau sewa dapur yang representatif di Kota Jambi. (untuk sewa melampirkan Bukti Sewa dan Foto copy KTP pemilik) sebelum SPPBJ diterbitkan;
- c. Kesanggupan menyelenggarakan makan di lokasi PPLP yang telah ditetapkan yaitu:
 - Cabor Wushu pada Wisma Wushu Kota Jambi;
 - Cabor Dayung di Kota Jambi
 - Cabor lainnya pada Wisma Atlet Stadion Mini.
- e. Sanggup menyediakan pelengkap menu makan setiap penyajian makanan (pagi, siang, dan malam) antara lain:
 - a. Kerupuk
 - b. Kecap
 - c. Garam
 - d. Saos/sambal.
- f. Sanggup menyediakan fasilitas penunjang di ruang makan antara lain:
 - a. Tirai transparan untuk dipasang di ventilasi dan jendela
 - b. Pemanggang roti disetiap ruang makan/wisma;
 - c. Blender disetiap ruang makan/wisma;
 - d. Kulkas/pendingin di setiap ruang makan/wisma;
 - e. Lampu pest control di setiap ruang makan/wisma;
 - f. Lampu emergency di setiap ruang makan/wisma;
 - g. Pengharum ruangan di setiap ruang makan/wisma;
 - h. Jam dinding di setiap ruang makan/wisma;
 - i. Tudung saji di setiap meja disesuaikan dengan menu yang disajikan;
 - j. Meja makan yang diberi taplak penutup disesuaikan dengan jumlah cabor;
 - k. Kursi disesuaikan dengan jumlah atlet;
- g. Sanggup menjamin kehalalan semua bahan pangan yang disajikan;
- h. Sanggup memperhatikan hygiene sanitasi pada tahap persiapan memasak, saat proses memasak, penyajian masakan, dan pasca memasak;

- i. Sanggup menjaga kebersihan lingkungan tempat makan setiap penyajian makanan (pagi, siang dan malam) antara lain;
 - a. Menyediakan tempat cuci gerabah sementara;
 - b. Menyediakan tempat pembuangan limbah sementara dan tertutup rapat yang tempatnya tidak berdekatan dengan ruang makan dan/atau wisma;
 - c. Limbah makanan dibuang di luar lingkungan setiap hari tanpa meninggalkan sisa-sisa limbah, baik di ruang makan/asrama dan lingkungan.
- j. Sanggup melaksanakan PHBS (Pola Hidup Bersih dan Sehat) dan mengenakan APD (Alat Pelindung Diri) di dapur dan ruang penyajian antara lain:
 - a. Menyediakan sabun cuci tangan;
 - b. Memakai sarung tangan plastik bagi setiap penjamah;
 - c. Memakai tutup kepala bagi setiap penjamah;
 - d. Memakai masker bagi setiap penjamah;
 - e. Memakai celemek bagi setiap penjamah.
- k. Sanggup menjamin pramusaji dalam keadaan sehat dari penyakit menular (penyakit kulit, penyakit paru/TBC) disertai dengan surat keterangan dari dokter
- l. Sanggup melaksanakan kepatuhan di lingkungan bagi pramusaji dan karyawan antara lain:
 - a. Tidak merokok/minum-minuman beralkohol saat bertugas;
 - b. Mengenakan seragam catering saat bertugas;
 - c. Menggunakan ID card/tanda pengenal saat bertugas
- m. Sanggup memberikan data diri pegawai/pramusaji yang berada di lingkungan berupa *hardcopy* dan menempelkan di setiap ruang makan/ wisma beserta jadwal piket;
- n. Kesanggupan mengganti menu sesuai dengan daftar menu dan atas permintaan user dalam kondisi tertentu yang mendapatkan persetujuan dari PPK.

2.2 Cara Penyajian:

- a. Ruang penyajian harus selalu tersusun rapi dan tersedia meja makan, kursi dan peralatan makan yang bersih.
- b. Ruang penyajian harus dihiasi dengan tirai transparan untuk dipasang di ventilasi dan jendela.
- c. Ruang penyajian disediakan pemanggang roti, blender, kulkas/lemari pendingin, lampu pest control, lampu emergency, pengharum ruangan, jam dinding.

- d. Tempat penyajian makanan di meja prasmanan harus menggunakan rollpack, stainlees, dan memenuhi standar kualitas yang baik, selalu terjaga kebersihan dan semua perabotan tertutup.
- e. Tempat penyajian makanan di meja makan harus menggunakan rollpack stainlees, tudung saji dan memenuhi standar kualitas yang baik, selalu terjaga kebersihan.
- f. Tempat penyajian di meja makan meja harus menggunakan taplak dan kain penutup samping dihiasi dengan vas bunga sehingga terkesan menarik dan indah, untuk kursi makan dilengkapi dengan kain penutup.
- g. Penyajian makanan di meja prasmanan hanya nasi, sayur dan kuah.
- h. Penyajian makanan di meja makan hanya 2 (dua) lauk hewani, buah, snack dan selai.
- i. Penyajian makanan berupa buah (pepaya, melon, semangka) dipotong saat berada di ruangan makan dalam ukuran satuan sesuai berat
- j. Penyajian makanan berupa kuah harus dalam jumlah yang banyak dan ditempatkan di stainlees dengan pemanas.
- k. Penyajian makanan berupa susu kotak dan yogurt harus disertai serah terima ke atlet yang ditandai tanda tangan.
- l. Penyimpanan makanan berupa yogurt harus di kulkas/lemari pendingin.
- m. Cara mencuci dan menyimpan perabotan atau peralatan harus memenuhi standar higineis.
- n. Cara Penyajian makanan dalam bentuk semi prasmanan dengan menggunakan meja makan, dan kursi makan harus rapi, bertaplak meja dan dilengkapi dengan penutup kain agar menarik sehingga mengundang selera makan.
- o. Pramusaji setiap penyajian harus mengenakan APD (Alat Pelindung Diri) saat berkontak langsung dengan makan antara lain :
 - 1. Sarung tangan
 - 2. Masker
 - 3. Tutup kepala.
- p. Pramusaji setiap penyajian harus mengenakan seragam catering dan id card/tanda pengenali;
- q. Tempat sanitasi peralatan makan harus dalam keadaan bersih dan tidak berbau;

- r. Tempat sanitasi peralatan makan terdapat meja yang harus diberi taplak;
- s. Pimpinan Suplier bersedia untuk selalu mengemas sampah dalam tempat tertutup untuk sampah yang berasal dari olahan makanan, baik sampah basah maupun kering dan membuang sampah keluar dari lingkungan lokasi kegiatan setiap hari;
- t. Tempat harus selalu dalam keadaan harum tanpa tercium aroma limbah makanan/sejenisnya.