

**DOKUMEN PENETAPAN PENYEDIA BARANG/JASA E-PURCHASING
KONSUMSI ATLET DINAS PEMUDA DAN OLAAHRAGA PROVINSI JAMBI
APBD TAHUN ANGGARAN 2026**

PEMERINTAH DAERAH	PEMERINTAH PROVINSI JAMBI
SATUAN KERJA	DINAS PEMUDA DAN OLAAHRAGA
PROGRAM	PROGRAM KEOLAAHRAGAAN
KODE MAK	

Nama Paket Pengadaan	Konsumsi Atlet
Daftar lampiran Formulir Identifikasi Kebutuhan.	

DAFTAR KUANTITAS

RINCIAN KOMPONEN	UNIT/PAKET/ORANG	JUMLAH HARI
KONSUMSI ATLET SENAM AEROBIK	4	240
KONSUMSI ATLET ANGKAT BESI	4	240
KONSUMSI ATLET JUDO	4	240
KONSUMSI ATLET TINJU	4	240
KONSUMSI ATLET RENANG	2	240
KONSUMSI ATLET ATLETIK	2	240
KONSUMSI ATLET PENCAK SILAT	4	240
KONSUMSI ATLET GULAT	4	240
KONSUMSI ATLET TARUNG DRAJAT	2	240
KONSUMSI ATLET PANJAT TEBING	2	240
KONSUMSI ATLET PANAHAHAN	3	240
KONSUMSI ATLET TAEKWONDO	3	240

KONSUMSI ATLET WUSHU	4	240	
KONSUMSI ATLET BALAP SEPEDA	2	240	
KONSUMSI TENIS LAPANGAN	3	240	
KONSUMSI DAYUNG	5	240	
JUMLAH TOTAL	52	3360	

Spesifikasi teknis kebutuhan minimal:

1. VOLUME DAN SPESIFIKASI PEKERJAAN

1. Jumlah/Volume Penyediaan

Jumlah/volume pengadaan belanja Konsumsi Atlet 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

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

- a. Bahan baku yang diolah merupakan bahan baru serta memenuhi standar kesehatan;
- b. Bahan-bahan baku tersebut tidak terkontaminasi secara kimiawi maupun biologi;
- c. Ukuran memenuhi standar kepatutan sesuai daftar menu;
- d. Pengolahan makanan harus memenuhi standar pengolahan makanan yang baik sesuai ilmu gizi;
- e. Konsumsi diolah dan disajikan secara higienis;
- f. Komposisi menu harus sesuai dengan daftar menu yang tercantum dalam dokumen lelang;
- g. Kwantitas 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.
- h. Tidak disarankan untuk menggunakan bahan-bahan yang terlalu banyak santan, tidak memakai bahan jeroan binatang dan semua bahan makanan memenuhi standard kualitas yang baik.
- i. 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 Standion 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 di sesuaikan 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 di sajikan;
- 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 Nersih 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 pengenal;
- 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.

Daftar pelaku usaha potensial

Pencarian pelaku usaha potensial dilakukan dengan melihat produk tayang yang ada di dalam Katalog Lokal Provinsi Jambi, sebagaimana Instruksi Gubernur Jambi No. 6/Ingub/Setda.PBJ-1.3/2022 point KEDUA nomor 9.b agar memperbanyak belanja pada katalog lokal dan toko daring. Screenshot produk tayang di etalase dimaksud sbb :



Kategori ▾



BUNGARAN A...
PPK ▾

← Jasa Catering Prasmanan

Beranda > [Jasa Layanan](#) > [Jasa Layanan Catering](#) > [Jasa Catering Prasmanan](#)

Filter

Cari di Kategori Ini

Jenis Produk

☐ Barang

☐ Jasa

☐ Produk Digital

TKDN + BMP

Minimum

Menampilkan 1 - 60 produk dari total 1000+

Urutkan: Paling Sesuai ▾

Jasa

Prasmanan VIP
Rp 130.000,00
TKDN+BMP 90.85%
PDN
UMKK Kab. Malinau
Terjual 7,8 rb+

Jasa Goreng

Nasi Nila Goreng
Rp 17.000,00
TKDN+BMP 92.27%
PDN
UMKK Kota Bukittinggi
Terjual 0

Jasa

COFFE BREAK
Rp 25.000,00
TKDN+BMP 72.85%
PDN
UMKK Kab. Simalungun
Terjual 0

Jasa

makanan Prasmanan
Rp 40.000,00
TKDN+BMP 99.96%
PDN
UMKK KOPERASI JASA M...
Terjual 0

Jasa

Paket Makan dan Minum Prasmanan...
Rp 118.000,00
TKDN+BMP 40%
PDN
UMKK Kab. Tangerang
Terjual 0

Produk Hukum ▾ Dashboard Data INAPROC Pusat Bantuan ▾ Berita ▾ Toko Daring

Baru

Daftar Transaksi ▾

Dikirim ke **Telanaipura, Kot...**

 ▾

INAPROC

Kategori ▾

9+

Email

8

BAT

BUNGARAN A...
PPK ▾

Sertifikat Halal

Struktur Harga

Komponen Biaya Perso nil

Komponen Biaya Pengir iman

Komponen Biaya Lainny a (Rp300.000.000)

Satuan Barang

Informasi Lainnya

Lokasi Tempat Usaha

Deskripsi Produk

Memiliki

Tidak Tersedia

Ya

Ya

pajak

Paket

Kota Jambi

Paket makan dan minum untuk acara full day atau men ginap seperti pertemuan, lokakarya, seminar, asrama d an kegiatan lain, disajikan secara prasmanan, Sarapan, Makan Siang dan Makan Malam ditambah snack, Menu lengkap sesuai standar gizi. Karbohidrat, Protein dan vit amin bersumber dari Beras berkualitas, daging sapi, da ging kambing, daging ayam, ikan air tawar, ikan laut, ta hu tempe, sayur mayur, buah-buahan, makanan ringan sehat, air mineral, teh, kopi dan susu. Disajikan di lokas i kegiatan secara prasmanan, bersih dan menarik

Tersebut 30.000,00

Min. pembelian 1,00

Tambah Catatan

Harga Produk (1,00)

Subtotal Rp110.000,00

Nominal Pembelian harus lebih besar dari Rp300.000.000 setelah penambahan Ongkos Kirim. Ongkos Kirim dapat dibayar pada halaman Checkout.

Tambah Keranjang

Bel Langsung

Tanya Produk

Lihat Lebih Sedikit ▾

Produk Hukum ▾ Dashboard Data INAPROC Pusat Bantuan ▾ Berita ▾ Toko Daring

Baru

Daftar Transaksi ▾

Dikirim ke **Telanaipura, Kot...**

 ▾

INAPROC

Kategori ▾

9+

Email

8

BAT

BUNGARAN A...
PPK ▾

Jasa Layanan > [Jasa Layanan Catering](#) > [Jasa Catering Prasmanan](#) > [Paket Makan & Minum Full ...](#)

Paket Makan & Minum Full day 3 kali makan dan snack
Terjual 0
Verified Product
Rp 110.000,00
Batas/Tidak Diterima PPN

UMKK

LUNATARA

Kota Jambi

Kunjungi Toko

Detail Produk

Info Pendukung

Diversifikasi oleh Merek

Pengelola Katalog Elektronik Nasional

Jumlah

1,00

Paket

Tersebut 30.000,00

Min. pembelian 1,00

Tambah Catatan

Harga Produk (1,00)

Subtotal Rp110.000,00

Nominal Pembelian harus lebih besar dari Rp300.000.000 setelah penambahan Ongkos Kirim. Ongkos Kirim dapat dibayar pada halaman Checkout.

Tambah Keranjang

TABEL REFERENSI PERTIMBANGAN PENYEDIA KATALOG ELEKTRONIK

No	Nama pelaku usaha potensial	Link Katalog	Hasil evaluasi penawaran potensial
1	CV. CITRA BOGA	https://e-katalog.lkpp.go.id/katalog/produk/detail/77629776?lang=id&type=regency&location_id=125	Lulus / Gugur : Tidak memenuhi kebutuhan
2	CINTA CATERING	https://katalog.inaproc.id/cinta/nasi-prasmanan	Lulus /Gugur: Produk tidak sesuai spesifikasi
3	MERAH PUTIH TUNGGAL	https://katalog.inaproc.id/merah-putih-tunggal/prasmanan-2-kalori	Lulus /Gugur: Produk tidak sesuai spesifikasi

TABEL REFERENSI PERTIMBANGAN PENYEDIA KATALOG ELEKTRONIK
(khusus pelaku usaha yang lulus saja)

No. 1	Nama penyedia	LUNATARA
	Link katalog	https://katalog.inaproc.id/lunatara/paket-makan-and-minum-full-day-3-kali-makan-dan-snack
	Harga	Rp 110.000,-
	Spesifikasi utama	Tersedia / tidak tersedia
	Skala usaha	Mikro/ Kecil/ Menengah/ Besar/ Koperasi
	Prioritas PDN/TKDN (pilih salah satu)	1. ID15110013926691221 2. Kode KBKI 91135
	Nilai TKDN + BMP (diisi apabila pilihan 1 atau 2)	Prosentase TKDN + BMP : - Prosentase TKDN : - Link TKDN Kemenperin: -
	Ketersediaan	Ada
	Waktu pengiriman	Segera Lokasi perusahaan di kota Jambi

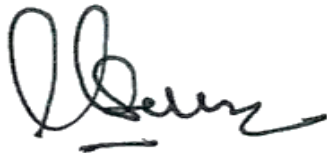
TABEL KEPUTUSAN PEMILIHAN PENYEDIA KATALOG ELEKTRONIK UNTUK BERNegosiasi

No.	Nama Penyedia	Link Katalog	Harga	Keputusan	Alasan Pemilihan (prioritas)
1	LUNATARA	https://katalog.inaproc.id/lunatara/paket-makan-and-minum-full-day-3-kali-makan-dan-3-kali-snack	Rp 110.000,-	Dipilih untuk dinegosiasikan untuk penyediaan Makanan dan Minuman Rapat	1. Pemenuhan spesifikasi teknis kebutuhan minimal 2. Kelengkapan informasi yang disampaikan

Ditetapkan di Jambi

Tanggal : 7 Mei 2026

Pejabat Pembuat Komitmen



Bungaran Abraham T, SE, MM