

Compliance Matrix (UEA / KO / REQ)

Caternext B.V. — Raamovereenkomst Duurzame Catering en Bedrijfslunch
2026–2030

Datum: 11/4/2025

Compliance-matrix Caternext B.V. — Raamovereenkomst Duurzame Catering en Bedrijfslunch 2026–2030
(GEM-AMS-CATER-2026-014)

Eis	Type (KO/REQ)	Voldoening	Toelichting/Bewijs	Bijlage
W-01 UEA: volledig ingevuld en ondertekend	KO	Ja	Plan: UEA conform model Aanbestedingswet ingevuld; Do: digitale ondertekening en indiening via tenderplatform; Check: interne legal check 4-ogen; Act: correcties bij bevindingen. KPI: n.v.t.; Risico R-00 (vormfout) gemitigeerd door checklist. Bewijs: ondertekend UEA.	Bijlage H1 UEA Caternext B.V. (ondertekend, PDF)
W-02 HACCP/ISO 22000 aantoonbaar (geldig)	KO	Ja	Plan: voedselveiligheidsbeleid op basis van ISO 22000 en HACCP; Do: jaarlijkse audits en training; Check: externe certificatie en interne audits; Act: CAPA binnen 10 werkdagen. KPI: 0 kritieke afwijkingen; Risico R-01 (voedselveiligheid). Bewijs: geldig ISO 22000 certificaat en HACCP-plan + laatste auditrapport.	Bijlage A1 ISO 22000 certificaat Caternext B.V. (PDF); Bijlage A2 HACCP-plan + auditrapport (PDF)
W-03 Levercapaciteit \geq 500 couverts/dag	KO	Ja	Plan: capaciteitsplanning 800 couverts/dag met piekbuffer 20%; Do: 2 productielijnen, 12 FTE keuken, 6 FTE logistiek; Check: dagstart + einde-dag telling; Act: opschalen flexpool en tweede rit. KPI: Leverbetrouwbaarheid \geq 98% (KPI-01); Risico R-02 (capaciteitstekort). Bewijs: capaciteitsplan, roosters, wagenparkoverzicht.	Bijlage B1 Capaciteitsplanning 2026–2030 (XLS); Bijlage B2 Wagenpark en routes (PDF)

Eis	Type (KO/REQ)	Voldoening	Toelichting/Bewijs	Bijlage
W-04 Allergenenregistratie conform EU 1169/2011 en dieetprofielen	REQ	Ja	Plan: receptuurdatabase met 14 allergenen; Do: digitaal bestelsysteem met persoonlijke dieetprofielen en blokkades; Check: 100% receptuurcontrole en labelscaan; Act: directe recall en root cause bij incident. KPI-06 Allergenenfouten = 0; Risico R-03 (allergenen-mismatch). Bewijs: procedure, systeemshots, trainingslog.	Bijlage C1 Allergenenprocedure (PDF); Bijlage C2 Screenshots dieetprofielen (PNG); Bijlage C3 Trainingsmatrix (XLS)
W-05 Digitaal bestelsysteem (met dieetprofielen)	REQ	Ja	Plan: SaaS-platform met SSO en AVG-by-design; Do: gebruikersbeheer, API's, bestelcut-off 09:30; Check: uptime monitor $\geq 99,5\%$; Act: failover + offline picklijsten. KPI-08 Uptime $\geq 99,5\%$; Risico R-04 (IT-storing). Bewijs: functionele omschrijving, uptime-rapportage.	Bijlage C4 Systeemomschrijving & SLA IT (PDF); Bijlage H2 Verwerkersovereenkomst AVG (DOCX)
W-06 Minimaal 25% biologisch	REQ	Ja	Plan: inkoopbeleid Bio met gecontracteerde SKAL-leveranciers; Do: menu-engine borgt $\geq 25\%$ Bio op ingrediëntwaarde; Check: maandelijkse spend-analyse; Act: substitutie bij schaarste. KPI-04 Bio% $\geq 25\%$; Risico R-05 (beschikbaarheid Bio). Bewijs: spend-rapport, leveranciersverklaringen.	Bijlage D1 Inkooprapportage Bio% (voorbeeld, XLS); Bijlage D3 Leveranciersverklaringen Bio (PDF)
W-07 Minimaal 30% lokaal/regionaal	REQ	Ja	Plan: definitie regionaal ≤ 150 km van Amsterdam; Do: preferentie inkoop en menuplanning; Check: PO-analyse op herkomst;	Bijlage D2 Leverancierslijst lokaal/regionaal (PDF); Bijlage D4 Herkomst-rapportage (XLS)

Eis	Type (KO/REQ)	Voldoening	Toelichting/Bewijs	Bijlage
			Act: alternatieve regionale leveranciers. KPI-05 Lokaal/regionaal $\geq 30\%$ (waarde); Risico R-06 (seizoensafhankelijkheid). Bewijs: leverancierslijst met herkomst, routekaarten.	
W-08 Foodwaste < 3%	REQ	Ja	Plan: demand-forecasting o.b.v. bestelhistorie; Do: batch-koken, FIFO, reststroom-herbestemming; Check: weegregistratie per locatie; Act: receptuur- en portieaanpassing. KPI-03 Foodwaste $\leq 3\%$ (gewicht); Risico R-07 (onzeker afname). Bewijs: meetprotocol, dashboards.	Bijlage E1 Foodwaste protocol (PDF); Bijlage E2 Dashboard-screens (PNG)
W-09 Zero-waste verpakkingen (herbruikbaar)	REQ	Ja	Plan: herbruikbare GN-bakken, kratten, cups met statiegeld; Do: uitgifte- en retourregistratie; Check: retourpercentage $\geq 95\%$; Act: reminder en vervangingsstroom. KPI-07 Hergebruik $\geq 95\%$; Risico R-08 (verlies verpakkingen). Bewijs: verpakkingsspecificaties, retourproces.	Bijlage E3 Verpakkingsspecificaties (PDF); Bijlage E4 Retourproces SOP (PDF)
W-10 Seizoensgebonden menu's	REQ	Ja	Plan: 13-weken menu-rotatie per seizoen; Do: recepturen met seizoensproducten; Check: seizoensaudit per kwartaal; Act: vervangen bij afwijkende beschikbaarheid. KPI-09 Seizoensratio $\geq 70\%$; Risico R-09 (marktprijzen). Bewijs:	Bijlage F1 Menuplanner 2026 (PDF); Bijlage F2 Receptuurset (PDF)

Eis	Type (KO/REQ)	Voldoening	Toelichting/Bewijs	Bijlage
			menucycli, receptuurvoorbeelden.	
W-11 Meerdere locaties; levering 11:00–13:30	REQ	Ja	Plan: rittenplanning met tijdvenster; Do: 6 gekoelde voertuigen, realtime tracking; Check: ETA-monitoring; Act: herroutering bij file. KPI- 01 Op tijd $\geq 98\%$; Risico R-10 (verkeer). Bewijs: routeplan, trackingrapporten.	Bijlage B2 Wagenpark en routes (PDF); Bijlage F3 Track&Trace-rapport (PDF)
W-12 SLA Op tijd geleverd $\geq 98\%$	REQ	Ja	Plan: SLA-kalibratie per locatie; Do: picklist-lock 10:00; Check: weekrapport; Act: RCA bij <98% binnen 48u. KPI-01 $\geq 98\%$; Risico R-10. Bewijs: SLA- rapportagetemplate.	Bijlage G3 KPI-overzicht (PDF); Bijlage F4 SLA- rapport template (XLS)
W-13 SLA Klanttevredenheid $\geq 8,2$	REQ	Ja	Plan: NPS/CSAT enquête per kwartaal; Do: QR- codes op buffetten; Check: analyse per locatie; Act: verbeteracties binnen 2 weken. KPI-02 CSAT $\geq 8,2$; Risico R-11 (menu mismatch). Bewijs: surveytool, laatste benchmark.	Bijlage F5 CSAT- vragenlijst (PDF); Bijlage F6 Voorbeeldrapport (PDF)
W-14 SLA Allergenen- fouten = 0	REQ	Ja	Plan: dubbele etiketteringscheck; Do: systeemblokkade bij conflict; Check: dagcontrole door HACCP-lead; Act: incidentprocedure, melding binnen 2u. KPI- 06 = 0; Risico R-03. Bewijs: allergenen checklists.	Bijlage C5 Checklists allergenen (XLS); Bijlage A2 HACCP-audit (PDF)
W-15 Plan van Aanpak (PvA)	REQ	Ja	Plan: PvA met scope, planning, communicatie en PDCA; Do:	Bijlage G1 Plan van Aanpak (PDF)

Eis	Type (KO/REQ)	Voldoening	Toelichting/Bewijs	Bijlage
			implementatie per locatie; Check: stuurgroep maandrapportage; Act: wijzigingsbeheer. Koppeling: alle KPI's. Bewijs: PvA document.	
W-16 Risicodossier	REQ	Ja	Plan: bow-tie analyses R-01 t/m R-12; Do: mitigerende maatregelen; Check: risicoreviews maandelijks; Act: update register. KPI-10 Aantal high risks = 0; Bewijs: risicoregister.	Bijlage G2 Risicodossier (PDF)
W-17 KPI-overzicht (definities/metingen/targets)	REQ	Ja	Plan: KPI-catalogus (KPI-01 t/m KPI-10); Do: automatische datastroom uit systemen; Check: datakwaliteit; Act: targetherijking 2x/jaar. Bewijs: KPI-catalogus en datadictionary.	Bijlage G3 KPI-overzicht (PDF)
W-18 AVG: verwerkingen dieet-/allergiegegevens	REQ	Ja	Plan: DPIA en minimale dataverwerking; Do: role-based access, encryptie; Check: audit-logs; Act: DSR-processen binnen 30 dagen. KPI-11 Dataincidenten = 0; Risico R-04. Bewijs: DPIA, verwerkersovereenkomst.	Bijlage H2 Verwerkersovereenkomst (DOCX); Bijlage H3 DPIA samenvatting (PDF)
W-19 Acceptatie raamovereenkomst en EMVI-procedure	REQ	Ja	Plan: akkoord op voorwaarden en gunningsmethodiek; Do: interne borging; Check: juridische toets; Act: addendumvoorstellen indien nodig. Bewijs: akkoordverklaring.	Bijlage H4 Akkoordverklaring voorwaarden (PDF)
W-20 Dagelijkse bedrijfslunch inclusief vegetarisch/vegan/glutenvrij	REQ	Ja	Plan: vaste dagformule met varianten; Do: gegarandeerde beschikbaarheid van vega/vegan/GF; Check:	Bijlage F7 Assortimentsmatrix (XLS); Bijlage C6 Productfiches met allergenen (PDF)

Eis	Type (KO/REQ)	Voldoening	Toelichting/Bewijs	Bijlage
			dagcontrole assortiment; Act: substitutie bij uitval. KPI-12 Beschikbaarheid \geq 99%; Risico R-12 (uitval assortimentsitem). Bewijs: assortimentslijst, productfiches.	

Toelichting PDCA en kruisverbanden

- KPI-koppeling: KPI-01 Op tijd, KPI-02 CSAT, KPI-03 Foodwaste, KPI-04 Bio%, KPI-05 Lokaal%, KPI-06 Allergenenfouten, KPI-07 Hergebruik, KPI-08 Uptime, KPI-09 Seizoensratio, KPI-10 High risks=0, KPI-11 Dataincidenten=0, KPI-12 Assortimentsbeschikbaarheid.
- Risico's: R-00 Vormfout; R-01 Voedselveiligheid; R-02 Capaciteit; R-03 Allergenen; R-04 IT/AVG; R-05 Bio-beschikbaarheid; R-06 Regionale beschikbaarheid; R-07 Vraagvariatie/waste; R-08 Verpakkingsverlies; R-09 Marktprijs/seizoenen; R-10 Verkeer/tijdvensters; R-11 Klanttevredenheid; R-12 Assortimentsuitval.
- Borging PDCA: elke W-xx bevat Plan-Do-Check-Act-cyclus, met maandelijkse rapportage aan opdrachtgever en kwartaalreview voor targets en risico-update.

Benodigde input: