团体标准

《团餐食材供应链数智化服务规范》

（征求意见稿）

编制说明

1. 编制背景
2. 标准名称及编号

标准名称：团餐食材供应链数智化服务规范

标准编号：T/GXCUA XX-2025

本标准为首次发布。

1. 任务来源

2025年5月15日广西计算机用户协会下发团体标准《团餐食材供应链数智化服务规范》立项通知，由广西交投供应链科技有限公司牵头起草的该项团体标准正式立项。

1. 编制目的和意义

（一）目的

1.政策引领与效益驱动

2021年国务院办公厅关于印发“十四五”冷链物流发展规划的通知，强调要适应连锁餐饮、团餐等标准化、流程化经营要求，依托产销冷链集配中心、中央厨房等设施，加快发展速冻类标准食材、食材半成品供应链，提高品控能力。

2024年商务部等9部门关于促进餐饮业高质量发展的指导意见，明确指出要促进团体供餐服务提质扩容，建立健全中餐评价标准，培育有国际影响力的中餐评价体系。加强餐饮业标准宣贯实施，鼓励相关机构和企业开展餐饮企业标准“领跑者”活动。

2024年，国务院办公厅关于践行大食物观构建多元化食物供给体系的意见，明确指出充分开发农业多种功能，延伸食物产业链、提升价值链、打造供应链，提升产供储加销全产业链韧性和弹性。

团餐，也称为团体膳食，是一种为群体消费者提供集体就餐服务的餐饮模式。它不仅承载着满足大众集体用餐需求的重要使命，还以其独特的经营模式和广泛的覆盖范围，在餐饮市场中占据了显著的一席之地。近年来，随着社会经济的发展和人们生活节奏的加快，团餐市场规模持续扩大，其影响力日益凸显，现已稳稳占据了整个餐饮市场三分之一左右的份额，成为了推动餐饮行业发展的重要力量。截至2023年，中国团餐行业市场规模达22350亿元，同比增长22.94%。

2.团餐食材供应链数智化服务目前存在的问题

（1）标准缺失‌

 行业尚未建立统一的数智化技术标准，供应商评价、库存预警等核心功能依赖企业自行开发，增加了系统兼容性和推广难度‌。

（2）运营成本与投入产出失衡‌

数智化转型需大量资金投入自研系统或采购第三方服务，但团餐行业利润率低，企业难以承担长期运维成本。

（3）供应商协同效率低下‌

传统供应链中供应商分散且信息化水平参差，数智化平台难以实现全链条透明化，供应商动态库存数据未与采购系统实时同步，导致采购周期延长，错失议价窗口期‌。

（4）食品安全监管技术应用局限‌

虽引入AI巡检、VR培训等技术，但关键环节（如冷链温控、农药残留检测）仍依赖传统抽检，实时监测覆盖率不足‌，且数据维度单一，难以支撑食品安全风险预警模型的精准构建‌。

（二）意义‌

制定团体标准《团餐食材供应链数智化服务规范》是为团餐食材供应链数智化服务企业提供科学、可操作的服务规范，通过统一的体系结构、服务保障、基础服务以及服务评价等服务管理规范，规范食材采购、仓储、配送及溯源等环节的数智化实践，解决传统供应链中信息割裂、效率低下、安全隐患等问题。同时也促进大数据、物联网等技术的标准化应用，提升供应链透明度和协同效率，降低运营成本，强化食品安全风险防控能力，为行业提供可复制的数智化服务框架，助力企业实现精细化运营，推动团餐产业向绿色、高效、高质量发展方向迈进。

1. 标准起草单位及标准编制工作组

本标准由广西交投供应链科技有限公司发起，得到供应商、服务对象、运输单位、学校、市场监管部门等相关单位的支持，起草单位包括：广西交投供应链科技有限公司、XXX等。

为使标准制定更合理，更具可操作性，由广西交投供应链科技有限公司发起组建标准编制工作组，由标准起草单位抽调技术骨干负责标准编制工作。标准工作组成员包括标准化领域技术人员、信息化领域技术人员和金融领域的管理人员，确保了标准编制的规范化。起草人为XXX。

1. 标准编制原则和依据
2. 编制原则

标准内容的编制坚持以下原则：

1. 规范性原则

标准的用语、格式等本文件严格按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写本标准的内容，保证标准的编写质量。

1. 可操作性原则

本规范在制定过程中，充分考虑了团餐食材供应链数智化服务的实际操作需求，确保各项条款具有高度的可操作性。规范详细界定了数智化服务的具体流程、技术要求以及服务质量标准，如订单管理、智能采购、仓储优化、配送规划等环节，均提供了可实施的步骤和方法。同时，规范还明确了服务供应商应具备的资质条件、平台功能要求以及人员配置标准，为服务供应商提供了清晰的指导和操作路径，便于其在实践中有效落实数智化服务，提升服务质量和效率。

1. 结合实际原则

本规范的编制紧密结合了团餐食材供应链数智化服务的实际情况，充分调研了当前团餐行业的现状和发展趋势，以及数智化技术在供应链中的应用情况。规范中的服务内容、服务保障以及服务评价与改进等要求，均基于行业实际需求和发展方向而制定。同时，规范还注重与现有法律法规、国家标准的衔接，确保各项要求既符合行业实际，又具有前瞻性和引领性。通过结合实际情况，本规范旨在推动团餐食材供应链数智化服务的规范化、标准化发展，提升整个行业的服务水平和竞争力。

1. 编制依据

本标准严格按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则起草，标准主要内容遵循GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、SB/T 10856《团餐管理服务规范》、T/GXCUA xxx 《团餐食材供应链数智化平台建设规范》等标准的相关规定，结合广西交投供应链科技有限公司等参编单位在团餐食材供应链数智化服务的实践情况确定，并征求相关专家意见后起草制定。

1. 标准编制过程
2. 标准编制筹备工作

2025年3月，成立标准编制筹备工作组并召开标准启动会，就制定标准预研工作任务进行了分解部署。

1. 预研阶段
2. 2025年4月，收集相关国家标准、行业标准以及团餐食材供应链数智化服务的问题，对标准编制项目进行必要性和可行性分析。
3. 编制《团体标准制修订项目申报书》，并向广西计算机用户协会提交立项申请。
4. 标准立项阶段

2025年5月15日，团体标准《团餐食材供应链数智化服务规范》正式立项。

1. 成立标准编制工作组

2025年3月，召开组建起草工作组专题会,成立了标准编制工作组，制定了起草编写方案与进度安排，明确任务职责，确定工作技术路线，开展团体标准的编制工作：

标准编制工作组下设调研组、草案编写组、标准实施组：

1. 调研组负责国内有关团餐食材供应链数智化服务文献资料的查询、收集和整理工作，梳理现有研究对团餐食材供应链数智化服务研究情况和目前区内实际情况。
2. 草案编写组负责起草标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿和编制说明的编写工作，包括后期网上征求意见，召开征求意见会、技术审查会以及标准的不断修改和完善。
3. 标准实施组负责团体标准发布后，组织相关主体开展标准宣贯培训会，对标准进行详细解读，并根据标准对科技项目管理数据监测与评价进行规范化管理，为切实保障管理有效，并对标准实施情况进行总结分析，不断对标准提出修正意见。
4. 理论研究阶段

标准编制工作组成立后，对团餐食材供应链数智化服务进行了深入的调查研究，收集了区内外相关的材料、相关标准和国外技术资料,主要有：

GB 3165 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》规定了团餐食材供应链数智化平台在运营管理中应遵守的食品安全卫生要求，确保食材从集采到配送的全链条符合食品安全标准。

SB/T 10856《团餐管理服务规范》：作为团餐行业的指导性标准，为团餐食材供应链数智化平台的建设和管理提供了重要的参考依据，特别是在术语和定义、运营管理要求等方面，确保了平台与团餐行业管理标准的一致性。

T/GXCUA xxx 《团餐食材供应链数智化平台建设规范》：规定了团餐食材供应链数智化平台的基本要求、总体架构、功能要求、管理要求、评价改进等内容，为团餐食材供应链数智化平台的开发和运营提供了全面的指导和规范，确保了平台的技术先进性和管理科学性，是标准制定过程中不可或缺的重要参考。

对上述资料进行了研究分析、资料查证工作后，确定了标准的制定原则；起草单位和相关人员有着丰富的团餐食材供应链数智化平台管理的经验，为标准的起草奠定了基础。

起草工作组进一步研究了目前国内团餐食材供应链数智化服务的现状，梳理了标准分类的可能性，明确了编制要求和指标，为标准的具体起草明确了方向。

1. 编制标准草案

2025年3月，广西计算机用户协会对标准提出单位相关成员进行了 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的讲解。在前期预研工作的基础上，确定了标准的适用范围、相关术语和技术内容，形成了团体标准草案。

1. 组织召开标准内部研讨会，编制完成标准讨论稿

2025年4-5月，标准编制工作组就草案初稿开展了多次内部研论，并多次对标准进行修改和完善，形成了标准讨论稿。

1. 组织召开标准内部评审会，修订完成征求意见稿

2025年6月，标准编制工作组就讨论稿召开内部评审会议，根据评审意见，完善并形成了标准征求意见稿。

1. 各项内容的确定和依据说明

本规范界定了团餐食材供应链数智化服务的术语和定义，规定了服务体系、服务内容、服务保障以及服务评价与改进的具体要求，明确适用于提供团餐食材供应链数智化服务的第三方平台。

1. 服务体系

服务体系是服务提供商以团餐食材供应链数智化平台为基础，提供数智化技术服务的方式，包括服务对象（团餐企业、食材供应商、配送企业）、服务内容（订单管理、智能采购等）和服务保障（资质、平台、人员、管理）。

1.服务体系的构建基于团餐食材供应链数智化服务的全过程，确保服务的全面性和系统性。

2.通过明确服务对象和服务内容，指导服务供应商提供针对性的数智化服务。

3.服务保障部分强调了对服务供应商的资质要求和管理要求，确保服务的可靠性和安全性。

1. 服务内容

根据团餐食材供应链行业的最佳体验，基础的服务内容包括了订单管理、采购、仓储、配送、结算、质量管理、数据收集等内容。起草单位在工作实践中，研发成功基于大数据和区块链关键技术的数智化团餐安全供应链集采平台。通过平台结合信息化、数字化、智能化的技术和手段为平台的使用群体提供了除了基础的方面的其他数智化服务，包括订单管理、智能采购、仓储优化、配送规划、智能结算、质量管理、数据收集、智能匹配、推送服务和供应链金融等。该平台2024年开始上线运营，24-26年处于的培育孵化期，预计至26年累计交易额约达12亿元，这为团餐食材供应链数智化服务积累和丰富的实践经验。从而确定了各项服务内容的要求。

1. 服务保障

服务保障参考信息技术服务标准核心要素：人员、资源、技术、过程而确定。

1.资质要求确保服务供应商具备合法经营和提供数智化服务的能力。

2.平台要求确保数智化平台的功能、技术、安全符合特定标准，保障服务的稳定性和安全性。

3.人员要求强调了对专业技术人员、管理人员和客服人员的配备和培训，提升服务水平。

4.管理要求确保服务供应商有完善的管理制度，保障服务的规范性和合规性。

1. 服务评价与改进

规定了服务评价与改进制度，包括评价内容、评价方式、评价频率、分级标准和改进措施。

1.服务评价与改进制度的建立有助于持续提升服务质量，提高用户满意度。

2.评价内容涵盖了数据决策支持时效性、供应链协同效率、用户满意度、食品安全合规性和投诉处理效率等关键指标。

3.评价方式结合了线上问卷调查、电话回访和线下访谈等多种手段，确保评价的全面性和客观性。

4.通过定期评价和分级标准，及时发现服务中的问题并进行针对性改进，提升整体服务水平。

1. 与国外、国内同类标准水平的比较

经查，截止目前，与团餐食材供应链企业、供应链数智化平台、数智化平台建设、数字化平台建设有关的行业标准、地方标准、团体标准有：《WH/T 106-2024 公共美术馆数字化服务规范》、《DB3203/T 1045—2023商场数字化服务管理规范》《DB3310/T 111-2023未成年人关爱保护数字化服务管理规范》《DB61/T 1705-2023旅游景区门票数字化服务规范》《DB34/T 4422-2023 家政企业数字化服务规范》、《T/JPH 005-2024化工数智化环保管家服务规范》、《T/STIC 120077—2023福利事务数字化运营服务规范》上述标准是各行业数智化服务的标准，但都不是针对团餐食材。

无相关国家标准。

国内外尚无针对团餐食材供应链数智化服务规范的标准。

1. 与有关现行法律法规、标准的关系

本标准在国家标准GB 3165《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、行业标准SB/T 10856《团餐管理服务规范》等基础上，结合相关政策规定，提出了团餐食材供应链数智化服务规范。本标准符合我国现行法律法规的相关规定，与其他相关标准无矛盾和不协调的情况。

1. 涉及专利情况

无

1. 其他应予说明的事项

无