

风味窗口合作内容-第三轮

序号	食堂	档口	食堂调整后品类	保证金 (万元)	合作模式	规划遴选 模式	购买服务费 支付比例	食材成本率 控制要求	
广州南校园	学五主厅二楼风味组	二楼1号档	印泥芝士焗饭/肉酱焗意粉	2	服务	遴选	26-30	≤45	
		二楼2号档	日式咖喱蛋包饭+川湘面食/羊杂面	2	服务	遴选	26-30	≤45	
		二楼3号档	手式云吞+竹升面	2	服务	遴选	26-30	≤40	
		二楼4号档	鸡公煲+大盘鸡+黄焖鸡	2	服务	遴选	26-30	≤45	
		二楼5号档	日韩烤肉饭+各式盖浇饭	2	服务	遴选	26-30	≤45	
		二楼6号档	胡椒铁板饭/石窝拌饭+酱香米线	2	服务	遴选	26-30	≤45	
		二楼7号档	麻辣香锅+川式麻辣烫	2	服务	遴选	28-30	≤40	
	五月餐厅	品牌餐饮店引进	品牌西餐、简餐	5	技术	遴选	6-10	≤45	能耗、洗消、保洁自理
	原西北风味	品牌餐饮店引进	品牌西式快餐	5	技术	遴选	6-10	≤45	
	春晖园食堂	东厅1楼 5号档	水煮牛肉+酸菜鱼	2	服务	遴选	26-30	≤45	
		东厅1楼 6号档	荆州锅盔+鸭丝粉/常德米粉	2	服务	遴选	26-30	≤45	
		一楼主厅外围 1号档	关东煮+串串香+便捷简餐快销品	2	技术	遴选	25-28	≤35	
	松涛园食堂	三楼7号档	校园铁板烧（日韩烤拌饭、生啫铁板蕙面、扒饭等）	2	服务	遴选	26-30	≤45	
深圳校园	东园食堂	一楼1号档	芝士焗饭/肉酱意粉、热压三文治	2	服务	遴选	26-30	≤45	
		一楼6号档	东南亚美餐（铁板扒饭+日韩烤肉饭、石窝拌饭）	2	服务	遴选	26-30	≤45	
珠海校园	若海食堂	一楼1号档（餐厅中庭）	咖啡/奶茶/休闲饮品	3	技术	磋商	16-20	≤45	
		一楼2号档	必胜客/牛扒先生	2	技术	磋商	16-20	≤30	
		一楼3号档（原奶茶档）	品牌便利店	2	技术	磋商	16-20	≤30	
		一楼4号档	钵钵鸡/网红串串/麻辣香窝/烫菜	2	服务	遴选	28-32	≤40	
		一楼5号档	贵州酸汤牛肉/柠檬酸菜鱼	2	服务	遴选	28-32	≤45	
		一楼6号档	日式咖喱蛋包饭/烤肉饭	2	服务	遴选	28-32	≤45	
		一楼9号档	浓汤锅仔/日韩铁板烧	2	服务	遴选	28-32	≤45	
		一楼10号档	肠粉+蒸米粉+各式粥类	2	服务	遴选	28-32	≤40	
		三楼3号档	水果捞、自制饮品	2	服务	遴选	30-35	≤40	

东校	东五食堂	三楼13号档	烤鱼/探鱼/川湘小炒/	2	服务	遴选	26-30	≤45	
		三楼14号档	花甲粉/ 螺蛳粉/常德米粉	2	服务	遴选	26-30	≤45	
北校	北一食堂	一楼2号档	西北风味 （原有合作项目）	2	技术	遴选	5-10	≤45	能耗、洗消 餐厨垃圾