

附件1：风味窗口合作项目内容

序号	校园（区）	食堂	楼层	食堂窗口	档口面积（㎡）	遴选品类	保证金（万元）	合作模式	运营服务费比例（%）/运营文杂费比例（%）	食材成本率控制要求（%）	备注要求
1	北校园	北学一	一楼	外围1号档	12	水果捞/茶饮/甜品	2	技术	30-38	≥35	
				1号档	60	西北风味	2	技术	5-10	≥45	
3				2号档	8	米线/螺蛳粉/常德米粉	2	服务	30-35	≤35	
4				3号档	8	石漠/烤肉饭/焖饭/蛋包饭/意粉	2	服务	25-32	≤40	
5				4号档	12	鸡公煲/酸菜鱼/川湘水煮	2	服务	25-30	≤45	
6	南校园	春晖园	二楼	4号档（角楼位）	26	川湘小炒/麻辣烫/宵夜直落	2	服务	25-30	≤45	要求供应中午、晚餐、宵夜三市
7				5号档（备餐间）	16	北方大饼/饺子/云吞/包子/肠粉	2	服务	30-35	≤35	要求供应早餐、中午、晚餐三市
8			主厅二楼	1号档	14	川湘小炒	2	服务	25-30	≤45	
9				2号档	32	隆江猪手饭	2	服务	25-30	≤45	
10				3号档	38	韩式石锅饭	2	服务	25-30	≤45	
11				4号档	34	桂林米粉/螺蛳粉/常德米粉	2	服务	25-30	≤45	
12				5号档	31	嘻麻嘻辣/吃鱼专门店	2	服务	25-30	≤45	
13				6号档	29	校园钵钵鸡/麻辣串串	2	服务	25-30	≤45	
14			东厅一楼	1号档	26	春晖大饼	2	服务	30-35	≤35	要求供应早餐、中午、晚餐三市
15				2号档	25	网红铁板扒饭	2	服务	25-30	≤45	
16				3号档	27	广式煲仔饭	2	服务	25-30	≤45	
17				4号档	27	校园客家菜	2	服务	25-32	≤40	
18			东厅二楼	1号档	507	西北风味餐	2	技术	5-10	≥45	
19		松涛园	一楼	3号档	40	水果捞/茶饮/甜品	2	技术	30-38	≥35	
20				8号档	6	煎饼果子/杂粮饼	2	服务	30-35	≤35	要求供应早餐、中午、晚餐三市
21			三楼	1号档	30.5	特色石锅饭	2	服务	25-30	≤45	
22				2号档	42.5	麻辣烫/麻辣香锅	2	服务	25-30	≤40	
23				3号档	48	潮汕粿条	2	服务	25-32	≤40	
24				4号档	53	东南亚风味	2	服务	25-30	≤45	
25				5号档	61	铁板啫啫&即点小炒	2	服务	25-30	≤45	
26				6号档	68	牛肉饭	2	服务	25-30	≤45	
27				7号档	67	松园砂锅煲	2	服务	25-30	≤45	
28				8号档	40	北方手工面	2	技术/服务	25-32	≥40/≤40	
29			一楼	1号档	90	中西包点&茶饮&饮品	2	技术	25-30	≥35	
30				3号档	25.2	陕北面档	2	服务	30-35	≤35	
31				4号档	16.8	手工饺子/小笼包	2	服务	25-32	≤40	
				5号档	25.2	云南米线	2	技术			
33			二楼	1号档	19.4	芝士焗饭/意粉	2	服务	25-30	≤45	
34				2号档	9.4	川湘面食	2	服务	25-32	≤40	
35				3号档	10	手工云吞/竹升面	2	服务	30-35	≤35	
36				4号档	19.6	鸡公煲/猪肚鸡	2	服务	25-30	≤45	
37				5号档	20	日韩烤肉饭/盖浇饭	2	服务	25-30	≤45	
38				6号档	19.6	胡椒铁板饭	2	服务	25-30	≤45	
39				7号档	7.6	麻辣香锅/麻辣烫	2	服务	25-32	≤40	
40		南学一	负一	1号档	41	广式茶餐厅/煲仔饭/粥粉面	5	技术	15-20	≥40	
41				2号档	11	东北大饼/滑蛋饭	2	服务	30-35	≤35	
42		蒲园教工	一楼	1号档（岭南厅）	80	中西包点/西式轻餐/茶饮	2	技术	8-10	≥45	品牌引入
43	东校园	东学一	二楼	4号档	80	北方面食/煎饼包子/小笼包	2	服务	30-35	≤35	
44				6号档	30	校园客家菜/煲香锅鲜	2	服务	25-30	≤45	客家豆腐煲、梅菜扣肉饭、客家三煲套餐、广式煲仔饭/铁板啫啫煲套餐/蛋蒸牛蛙
45				7号档	30	嘻麻嘻辣/吃鱼专门店	2	服务	25-30	≤45	酸菜鱼/水煮鱼/万州烤鱼/豌豆苗烧鱼/柠檬酸汤鱼
46				8号档	30	潮汕粿条/常德米粉	2	服务	25-32	≤40	常德米粉/潮汕汤粉
47				9号档	60	川湘汇演/即烹现炒	2	服务	25-30	≤45	打造特定套餐小炒产品，定期更换，各式串串进行自选/香锅串串
48				10号档	85	西北风味餐	2	技术	5-10	≥45	手工牛肉拉面、过油肉拌面、烤包子、手抓饭、大盘鸡、
49		东学五	三楼	1号档	15	饮品水果捞	2	技术	30-38	≥35	
50				2号档	80	咖啡/包点/小吃	2	技术	8-10	≥35	品牌引入
51				3号档	15	日韩烤肉饭/东南亚风味	2	服务	25-30	≤45	
52				5号档	15	盖浇饭/蛋包饭	2	服务	25-30	≤45	
53				6号档	10	啫啫煲仔饭	2	服务	25-30	≤45	
54				7号档	10	焗饭/意粉	2	服务	25-30	≤45	
55				8号档	10	铁板烧/黄焖鸡	2	服务	25-30	≤45	
56				9号档	12	港式烩饭	2	服务	25-30	≤45	
57				10号档	10	酸菜鱼	2	服务	25-30	≤45	
58				11号档	12	云吞/水饺	2	服务	30-35	≤35	
59				12号档	20	延边拌饭/越南粉	2	服务	25-30	≤45	
60				13号档	25	现点小炒	2	技术	25-30	≥45	

61	珠海校区	葛园	一楼	1号档	20	北味手工面	2	服务	25-32	≤40	
62			二楼	1号档	30	川式辣卤/鸡公煲/黄焖鸡	2	服务	25-30	≤45	
63				2号档	28	云南米线	2	技术	22-30	≥45	
64				3号档	30	现烫牛肉饭	2	技术	22-30	≥45	
65		榕园	一楼	1号档	35	福建云吞	2	服务	30-35	≤35	
66				2号档	40	五谷鱼粉	2	服务	25-32	≤40	
67			二楼	1号档	45	湖北热卤	2	技术	22-30	≥45	
68				2号档	75	港式简餐	2	服务	25-30	≤45	
69				3号档	45	石锅饭	2	服务	25-30	≤45	
70				4号档	45	牛肉饭	2	服务	25-30	≤45	
71				5号档	45	潮汕粿条	2	服务	25-32	≤40	
72				6号档	80	木桶饭	2	服务	25-30	≤45	
73				7号档	120	西北风味餐	2	技术	5-10	≥45	
		若海	一楼	大厅东侧	8	机器人自动炒菜	2	服务	30-37	≤45	
75				4号档	10	肠粉/蒸米粉	2	服务	30-37	≤40	
76				5号档	10	重庆面食	2	服务	30-38	≤41	
77				6号档	10	铁锅炖	2	服务	30-37	≤45	
78				7号档	10	咖喱饭/牛肉饭	2	服务	30-37	≤45	
79				8号档	10	老上海云吞/螺蛳粉	2	服务	30-37	≤40	
80				9号档	10	猪肚鸡/鸡公煲/黄焖鸡	2	服务	30-37	≤45	
81				10号档	14	东南亚美餐	2	服务	30-37	≤45	
82			二楼	1号档	15	广式烧腊	2	服务	30-37	≤45	
83				6号档	15	拉面	2	服务	30-37	≤40	
84	深圳校区	东园	一楼	2号档	23	港式简餐	2	服务	25-30	≤45	
85				3号档	23	湖北热卤	2	技术	22-30	≥45	
86				4号档	23	潮汕粿条	2	服务	25-32	≤40	
87				5号档	23	东南亚美餐	2	服务	25-30	≤45	
88				6号档	23	西北风味餐	2	技术	20-25	≥45	
89				7号档	23	品牌饮品	2	技术	20-30	≥45	
90		西园	一楼	大众窗口	13	北方大饼	2	服务	30-35	≤35	
91				1号档	20	品牌饮品	2	技术	20-30	≥45	
92			二楼	1号档	50	西北风味餐	2	技术	20-25	≥45	
93				2号档	21	手工饺子	2	服务	30-35	≤35	
94				3号档	13	云南米线	2	技术	22-30	≥45	
95			三楼	1号档	40	东北小炒	2	服务	25-30	≤45	
96				3号档	53	现烫牛肉饭	2	技术	22-30	≥45	
97				4号档	55	鸡公煲/水煮系列	2	服务	25-30	≤46	
98				5号档	49	麻辣烫/麻辣香锅	2	服务	25-32	≤40	
99		相山	二楼		60	港式简餐	2	技术	20-28	≥45	
100	附属医院	附属一院	附一食堂	1号档	40	点心	2	服务	18-21	≤35	
101		附属三院	天河院区食堂	1号档	46	常德米粉/酸菜鱼/水煮牛肉	2	技术	25-30	≥40	
102			岭南院区食堂	1号档	12	酸菜鱼	2	技术	25-30	≥45	
103				2号档	12	鸡公煲/黄焖鸡	2	技术	25-30	≥45	
104				3号档	12	芝士焗饭/肉酱焗意粉	2	技术	25-30	≥45	