

## 风味窗口合作项目内容

序号	校区 (园)	食堂	楼层	食堂窗口	面积	合作模式	运营服务费比例(%) / 运营支撑费比例(%)	食材成本率控制要求(%)	遴选品类	备注
1	北校园	北学一	一楼	外围1号档	12	技术	23-26	≥30	水果捞/茶饮/甜品	成熟品牌茶饮可按12%-16%管理费收取
2	北校园	北学一	一楼	3号档	8	服务	30-38	≤40	焗饭、咖喱蛋包饭/烤肉锅盔/鸭血粉丝	
3	北校园	北学一	二楼	2号档（备餐间）	16	服务	35-38	≤35	北方大饼/面食/手工饺子/小笼包/小面	因多次放标无商家报名，而且需要兼顾早餐供应，与其常规午、晚两饭市供，消耗时间较长，建议可考虑技术合作模式。
4	南校园	蒲园教工	一楼	1号档（岭南厅）	80	技术	8-10	≥40	中西包点/西式轻餐/茶饮/品牌餐饮	需带资装改
5	南校园	春晖园	主厅二楼	6号档	29	服务	25-35	≤40	浓汤菜/校园钵钵鸡/串串	
6	南校园	春晖园	东厅一楼	4号档	8	服务	32-36	≤35	螺狮粉/桂森米粉/五谷鱼粉	需供同步供应早餐
7	南校园	春晖园	东厅一楼	5号档	8	服务	32-36	≤35	手工云吞+拉肠	需供同步供应早餐
8	东校园	东学二	二楼	9号档	60	服务	25-30	≤45	牛肉饭/川湘风味即烹现炒	
9	东校园	东学五	三楼	3号档	15	服务	25-30	≤45	日韩烤肉饭/东南亚风味	
11	东校园	东学五	三楼	9号档	12	服务	25-30	≤45	盖浇饭/烩饭	
12	深圳校区	东园	一楼	2号档	23	服务	25-30	≤45	糖水/轻食	只有一个专间，里面只有冰箱空调，没有其他设备
13	珠海校区	若海	一楼	2号档（大厅）	15	技术	6-15	≥35	品牌茶饮	
14	珠海校区	若海	一楼	5号档	10	服务	30-38	≤40	重庆面食	
15	附属医院	附属三院	天河院区食堂	1号档	46	技术	25-30	≥40	常德米粉/酸菜鱼/水煮牛肉	
16	附属医院	附属三院	岭南院区食堂	1号档	12	技术	25-30	≥45	水煮牛肉/酸菜鱼	
17	附属医院	附属三院	岭南院区食堂	2号档	12	技术	25-30	≥45	鸡公煲/黄焖鸡	
18	附属医院	附属三院	岭南院区食堂	3号档	12	技术	25-30	≥45	芝士扒饭/肉酱焗意粉	