

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
3	北校园	北学一	二楼	2号档 (备餐间)	16	服务	35-38	≤35	面食/包子/小笼包/北方大饼	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, 服务费调整至38%, 或可考虑技术合作模式26%。
5	南校园	蒲园教工	一楼	1号档 (岭南厅)	80	技术	8-12	≥40	中西包点/西式轻餐/茶饮/品牌餐饮	需带资装改
6	南校园	学一	负一楼	1号档	41	技术	25-30	≥45	北方面食/螺丝粉/铁锅炖/浓汤锅仔菜	
7	南校园	松涛园	三楼	2号档	42.5	技术	26-30	≥40	麻辣烫/麻辣香锅	
8	南校园	春晖园	正厅二楼	5号档	31	服务	25-30	≤45	螺丝粉/川湘水煮	
9	南校园	南草坪	一、二楼	2号档	200	技术	8-12	≥40	品牌茶餐厅/面食/中式轻餐	是否考虑资装改
10	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
11	珠海校区	若海	一楼	2号档 (大厅)	15	技术	6-15	≥35	品牌茶饮	
12	珠海校区	若海	一楼	5号档	10	服务	30-38	≤40	重庆面食/关东煮/冷锅串串	
13	珠海校区	若海	二楼	6号档	10	服务	25-30	≤45	韩式拌饭/啫啫煲/煲仔饭	
14	珠海校区	榕园	二楼	1号档	45	服务	30-37	≤45	烧腊	