

2026年风味档遴选规划												
序号	校区（园）	食堂	闲置档口数量（个）	楼层	食堂窗口	面积（㎡）	履约保证金（万元）	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（可自报品类）	备注
1	北校园	北学一	2	一楼	1号档	60	2	技术	5-10	≥45	西北风味/兰州拉面	
2				二楼	2号档（备餐间）	12	2	技术	20-25	≥40	川面/老面包子/小笼包	大众餐线风味档
3	东校园	东学一	9	一楼	1号档	48	2	技术	25-30	≥45	广式煲仔饭/滑蛋牛肉饭	
4				一楼	2号档	56	2	服务	25-30	≤45	日韩拌饭/咖喱蛋包饭	
5				一楼	3号档	31	2	技术	20-25	≥40	品牌川面/老面包子/小笼包	品牌店
6				一楼	4号档	31	2	服务	25-30	≤45	川湘水煮/浓汤小锅菜	
7				一楼	5号档	48	2	技术	25-30	≥45	生煎铁板/咖喱扒饭	
8				一楼	6号档	61	2	技术	25-30	≥40	麻辣烫/煎饼/常德米粉/桂林米粉/螺丝粉	
9				一楼	7号档	27	2	服务	25-30	≤45	广式烧腊饭/隆江猪脚饭	
10				一楼	8号档	120	2	技术	8-12	≥40	品牌轻餐/茶饮	需带资装改
11				一楼	9号档	25	2	技术	8-12	/	品牌零售店	需带资装改
12			4	二楼	6号档	61	2	技术/服务	25-30	≥45/≤45	湘式小炒/鸡公煲/猪肚鸡/浓汤菜	
13				二楼	8号档	61	2	服务	25-30	≤40	五谷鱼粉/常德米粉	
14				二楼	9号档	61	2	服务	25-30	≤40	手工饺子/老上海云吞	
15				二楼	10号档	85	2	技术	5-10	≥45	西北风味	
16		东学五	2	三楼	1号档	15	2	技术	25-30	≥35	关东煮/奶茶饮品/茶饮/甜品	
17				三楼	9号档	12	2	服务	25-30	≤45	港式烩饭	
18	南校园	蒲园教工	1	一楼	1号档（岭南厅）	80	2	技术	8-12	≥40	中西包点/西式轻餐/茶饮/品牌餐饮	需带资装改
19		春晖园	4	主厅二楼	4号档	27	2	服务	25-30	≤45	现烫牛肉饭	
20				主厅二楼	5号档	29	2	服务	25-30	≤45	猪肚煲鸡/浓汤菜	
21				主厅二楼	6号档	31	2	服务	25-30	≤40	麻辣烫/麻辣香锅	
22				东厅一楼	5号档	35	2	技术	20-25	≥40	品牌川面/老面包子/小笼包	品牌店
23		南学五	2	二楼	2号档	19.4	2	服务	25-32	≤40	螺蛳粉/常德米粉/桂林米粉	
24				二楼	6号档	19.6	2	服务	25-30	≤45	川湘水煮/铁板饭	
25		松涛园	2	三楼	4号档	53	2	服务	25-30	≤45	东南亚风味	
26				三楼	7号档	41	2	服务	25-30	≤45	瓦罐热卤拌饭	
27	深圳校区	西园	5	一楼	1号档	12	2	服务	25-33	≤35	粉面/肠粉/点心	品牌店
28				二楼	3号档	12	2	技术	25-30	≥40	云南米线/重庆小面/南方粉面类	
29				三楼	3号档	55	2	技术	25-30	≥45	现烫牛肉饭	
30				三楼	1号档	55	2	技术	25-30	≥45	特色石锅饭/小炒	
31				三楼	4号档	55	2	技术	25-30	≥45	鸡公煲/猪肚鸡	
32		东园	4	一楼	2号档	23	2	服务	25-30	≤40	糖水/轻食	只有一个专间，里面只有冰箱空调，没有其他设备
33				一楼	5号档	23	2	技术	23-30	≥45	西式套餐	
34				一楼	7号档	44	2	技术	10-15	≥35	品牌茶饮	
35				一楼	8号档	23	2	技术	23-30	≥40	麻辣烫/麻辣香锅	
36			8	二楼	1号档	23	2	技术	10-15	≥35	轻食	
37				二楼	2号档	23	2	技术	10-15	≥45	铁板烧/焗饭	
38				二楼	3号档	23	2	技术	10-15	≥45	湘式小炒	
39				二楼	4号档	23	2	技术	10-15	≥45	干蒸排骨饭	
40				二楼	5号档	23	2	技术	10-15	≥45	自选称重	
41				二楼	6号档	23	2	技术	10-15	≥40	重庆面食/关东煮/冷锅串串	
42				二楼	7号档	23	2	技术	10-15	≥45	木桶饭/套餐类	
43				二楼	8号档	23	2	技术	10-15	≥45	牛肉饭/铁锅炖	
44	珠海校区	荔园	3	一楼	大厅	27	2	技术	10-15	≥35	品牌茶饮	
45				二楼	2号档	26	2	技术	22-25	≥40	云南米线/云吞	
46				二楼	3号档	26	2	技术	22-25	≥45	啫啫煲/猪肚煲鸡	
47		榕园	4	二楼	2号档	70	2	服务	25-30	≤45	木桶饭/套餐类	
48				二楼	4号档	40	2	服务	25-30	≤45	咖喱饭类	
49				二楼	5号档	40	2	服务	25-30	≤40	重庆小面	
50				二楼	7号档	120	2	技术	5-10	≥45	西北风味	
51		若海	9	一楼	1号档	30	2	技术	10-15	≥35	轻食/糖水	
52				一楼	2号档（大厅）	15	2	技术	10-15	≥35	品牌茶饮	
53				一楼	3号档	35	2	技术	10-15	≥35	面包房/西式简餐/汉堡	
54				一楼	5号档	10	2	服务	25-35	≤40	重庆面食/关东煮/冷锅串串	
55				一楼	6号档	10	2	服务	25-35	≤45	咖喱饭/牛肉饭/铁锅炖	
56				一楼	7号档	10	2	服务	25-35	≤40	饺子/西式轻餐/面食	
57				一楼	大厅东侧	10	2	服务	25-35	≤45	机器人自动炒菜	
58				一楼	中庭	200	2	技术	10-15	/	小卖部/零食店/便利店	
59				二楼	6号档	10	2	服务	25-35	≤45	韩式拌饭/啫啫煲/煲仔饭/现场小炒	
60	附属医院	附属一院	1	附一食堂	1号档	40	2	服务	18-21	≤35	点心	

注：因部分档口暑期将进行装修，其实际交付日期以甲方另行通知为准。