

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（m²）	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	1	二楼	2号档（备餐间）	12	2	技术	20-25	≥40	川面/老面包子/小笼包/手工饺子	大众餐线风味档
2	东校园	东一	4	一楼	5号档	48	2	技术	25-30	≥45	生煎铁板/咖喱扒饭	
3				一楼	6号档	61	2	技术	25-30	≥40	小笼包/手工饺子/东北大饼/浓汤菜/麻辣烫	
4				一楼	7号档	27	2	服务	25-30	≤45	广式烧腊饭/隆江猪脚饭	
5				一楼	10号档	22	5	技术	25-30	≥30	奶茶饮品/茶饮/甜品	需带资装改
6				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	
7		东二	3	二楼	8号档	61	2	服务	25-30	≤40	五谷鱼粉/常德米粉	
8				二楼	9号档	61	2	服务	25-30	≤40	铁板啫啫浓汤菜	
9				东五	5	三楼	1号档	15	2	技术	20-26	≥30
10		三楼	2号档			146	2	技术	6-15	≥45	轻食	
11		三楼	9号档			12	2	服务	25-30	≤45	港式烩饭	
12		三楼	11号档			12	2	技术	23-30	≥45	鸡公煲/麻辣烫	
13		三楼	14号档			115	2	技术	6-15	≥45	大众餐	大众餐线风味档
14	南校园	蒲园教工	1	一楼	1号档（岭南厅）	80	5	技术	8-12	≥40	中西包点/西式轻餐/茶饮/品牌餐饮	需带资装改
15	南校园	学五	2	二楼	7号档	19	2	服务	25-30	≤45	川湘小炒	
16				一楼	原西北风味档	200	5	技术	8-12	/	肯德基	
17	深圳校区	西园	1	三楼	4号档	55	2	技术	25-30	≥45	鸡公煲/猪肚鸡	
18		东园	1	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
19		相山	1	一楼	2号档	104	5	技术	6-12	/	必胜客	
20	珠海校区	荔园	1	一楼	大厅	27	2	技术	10-15	≥35	品牌茶饮	
21		若海	7	一楼	2号档	162	5	技术	6-12	/	必胜客	
22				一楼	1号档	30	2	技术	10-15	≥35	轻食/糖水	
23				一楼	2号档（大厅）	15	2	技术	10-15	≥35	品牌茶饮	
24				一楼	3号档	35	2	技术	10-15	≥35	面包房/西式简餐/汉堡	
25				一楼	5号档	10	2	服务	25-35	≤40	重庆面食/关东煮/冷锅串串	
26				一楼	大厅东侧	10	2	服务	25-35	≤45	机器人自动炒菜	
27				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	
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。												