

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	1	二楼	2号档（备餐间）	12	2	技术	20-25	≥35	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	5	一楼	3号档	31	2	服务	25-30	≤45	江西小炒	
3				一楼	5号档	48	2	技术	25-30	≥40	云南米线	
4				一楼	6号档	61	2	技术	25-30	≥35	小笼包/手工饺子/东北大饼/浓汤菜/麻辣烫	
5				一楼	7号档	27	2	技术	25-30	≥45	广式烧腊饭/隆江猪脚饭	
6				一楼	10号档	22	5	技术	25-30	≥35	糖水铺	需带资装改
7				东二	3	二楼	6号档	61	2	技术/服务	25-30	≥45/≤45
8		二楼	8号档			61	2	服务	25-30	≤40	五谷鱼粉/常德米粉	
9		二楼	9号档			61	2	服务	25-30	≤45	铁板啫啫浓汤菜	
10		东五	3	三楼	1号档	15	2	技术	20-26	≥30	关东煮/奶茶饮品/茶饮/甜品	
11				三楼	5号档	15	2	服务	25-30	≤45	日式咖喱饭/蛋包饭	
12				三楼	9号档	12	2	服务	25-30	≤45	港式烩饭	
13		南校园	蒲园教工	1	一楼	1号档（岭南厅）	80	5	技术	8-12	≥35	中西轻餐/茶饮/品牌餐饮/手工饺子/面食
14	南校园	学五	2	二楼	7号档	19	2	服务	25-30	≤45	川湘小炒/酸菜鱼	
15				一楼	原西北风味	200	5	技术	8-12	/	肯德基	
16		春晖园	1	正厅二楼	6号档	31	2	服务	25-30	≤40	麻辣烫/麻辣香锅	
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	2	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				一楼	7号档	23	2	技术	20-30	≥35	品牌茶饮	
20		相山	2	一楼	4号档	20	5	技术	6-15	/	便利店	需带资装改
21				一楼	大厅	5	2	技术	15-25	/	自动售卖机（雪糕柜/饮料柜）	品类不能与食堂自营的产品冲突
22	珠海校区	荔园	1	一楼	大厅	27	2	技术	10-15	≥35	品牌茶饮	
23		若海	7	一楼	大厅	5	2	技术	15-25	/	自动售卖机（雪糕柜/饮料柜）	品类不能与食堂自营的产品冲突
24				一楼	1号档	30	2	技术	10-15	≥35	轻食/糖水	
25				一楼	2号档（大厅）	15	2	技术	10-15	≥35	品牌茶饮	
26				一楼	3号档	35	2	技术	10-15	≥35	面包房/西式简餐/汉堡	
27				一楼	5号档	10	2	服务	25-35	≤40	重庆面食/关东煮/冷锅串串	
28				一楼	大厅东侧	10	2	技术	6-15	≥45	机器人自动炒菜	
29		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： 因部分档口正在进行装修，其实际交付日期以甲方另行通知为准。												