

合同编号： 0617-2522FZ0730

陕西省道路运输事业发展中心后勤服务购买项目（第3包）

政府采购合同

甲 方：陕西省道路运输事业发展中心

乙 方：西安惠福酒店管理有限公司

签订日期：2025 年 6 月 16 日

陕西省道路运输事业发展中心后勤服务购买项目（第3包）

甲方：**陕西省道路运输事业发展中心**

乙方：**西安惠福酒店管理有限公司**

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》及国家有关法律和行政法规，遵循平等、自愿和诚实信用的原则，双方就**陕西省道路运输事业发展中心后勤服务购买项目（第3包）**，订立服务合同。

1.合同内容及含税总金额：**（大写）人民币贰拾肆万玖仟伍佰元整（小写：¥249,500.00元）。**成交总金额如遇财政预算核减，财政核减后金额低于成交总金额的，按财政核减后金额执行。

2.服务内容：

2.1 项目地点

陕西省道路运输事业发展中心职工餐厅总面积130平方米，共1层，包含职工食堂大厅及包间就餐区域。

2.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范标准。

2.2.1 遵守国家法律法规、规章及规范性文件，包括但不限于：

- (1)《中华人民共和国食品安全法》。
- (2)《中华人民共和国食品安全法实施条例》。
- (3)《中华人民共和国消防法》。
- (4)《食品添加剂新品种管理办法》。
- (5)《食品加工、销售卫生“五四”制》。
- (6)关于加强餐饮服务食物中毒信息上报的通知。

2.2.2 遵守单位内部管理规定及相关制度。

2.3 服务内容

2.3.1 职工餐厅服务对象为省道路运输事业发展中心在职职工、驻点在中心

工作的合作方公司员工，用餐人数为 80 人。

2.3.2 职工餐厅应提供家常菜、特色菜等，以中餐为主，就餐方式为刷卡窗口统一打饭。

2.3.3 经营管理模式：委托经营管理。

2.3.4 乙方须根据单位工作特点，提供早餐、中餐、特殊情况下值班用餐。

2.3.5 餐品现作现卖，分量适当，菜品色、香、味、温度及花色品种符合要求，并提供免费汤、粥、豆浆、开胃小菜及各类调味品。

2.3.6 供餐服务时间：早餐 7:30 至 8:00；午餐 11:45 至 12:30；应在供餐时间内按时提供餐食。

2.4 人员配备及管理

根据单位实际情况与就餐需求合理配置各岗位工作人数及管理人员，具体要求如下：

岗位	人数	岗位职责	任职要求
厨师	1 人	负责检验主辅料、调料质量，按程序烹调食物，确保成品色、香、味、形达到要求和标准。	25-50 岁，初中以上文化程度，中式烹调师国家职业资格；身体健康，持有健康证，同类岗位工作 3 年以上的餐厨工作经验；工作认真负责，具备娴熟的烹饪技术。
配菜员	1 人	对菜品搭配比例熟悉，合理存放原材料，保质、保量按时完成切配加工任务	18-45 岁，初中以上学历，熟悉烹饪工艺知识；3 年以上切配工作经验；具有熟练的刀工技术，懂得各类原料的加工及保存方法，熟悉菜肴的加工规程标准。
服务人员	2 人	了解主副食品准备情况，检验、分发、清点餐具，检查卡机运行情况，负责餐厅卫生的清理及餐具的清洗消毒	18-45 岁，有餐厅服务工作经验，工作勤恳，认真负责，吃苦耐劳。
备注：以上人员均须提供有效的健康证，并提供相关的资格证书。			

2.5 详细服务要求

2.5.1 服务要求:

(1) 制定项目运营管理方案,满足单位各项服务需求和要求,并且接受单位监管。(由单位委派专业团队,办公室牵头,工会组织职工代表及其他相关科室参与,共同形成监督管理体系。)

(2) 建立食堂组织机构,健全岗位责任制度,制定安全卫生管理制度、安全检查制度、食堂管理制度、奖惩制度、考核制度、职工满意度调查制度、食品中毒预案、安全应急预案、考勤等,各项制度应符合国家法律法规及单位内部管理制度的规定,并作为单位考核依据。

(3) 所有食品原材料必须从我方限定的正规渠道采购(我方和乙方双方确认确定,乙方必须持有相关资质、证书)。

(4) 建立库房进销存管理台账系统,并认真落实出入库程序。

(5) 不得在承包区域内加工与本项目无关的食品向单位外部提供。

(6) 制定垃圾处理、环境保护方案,符合国家规范、陕西省相关环境卫生标准要求及污水排放要求。

2.5.2 厨余及其他垃圾管理要求:

(1) 厨余垃圾合法处理率达 100%。

(2) 乙方应严格按照单位“垃圾分类管理要求”认真执行,严禁将餐厨垃圾与生活垃圾混放。

(3) 避免浪费,乙方应制定相应的节约、节能、节材方案,减少垃圾产出量。

(4) 单位将进行不定期卫生、安全检查,全面检查与抽查、问查相结合,主要检查各项制度的贯彻落实情况。

2.5.3 食堂工作标准要求:

按照单位方和乙方双方制定的各岗位工作职责、工作要求、工作流程认真执行。

(1) 放置调料的案台无油滴、酱油滴等液体调味品或精盐、味精、白糖等

固体调味品以及汤汁、菜片等；料缸内的液体调味品表面无漂浮其他液体或固体调味品等；料缸内的固体调味品表面，无沾染或落有液体或其他固体调味品等。

(2) 灶台、灶前墙壁及其周边无油滴、酱油滴等液体调味品和汤汁等痕迹及菜片、油水等。

(3) 工作人员应穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生，统一着装（工作帽、工作衣、工作裤等），着装干净、卫生无污渍、不湿不油。

(4) 双手指甲长度不超出指肚 1.5mm；头发须全部包在工作帽内；工作时应佩戴口罩。

(5) 灶台抹布干净卫生，做消毒处理，分类使用，不用时洗涤干净叠放整齐。

(6) 餐具摆放整齐，干净卫生。

(7) 各项卫生符合餐饮卫生标准。

(8) 在各个环节都应保障食品安全、卫生，在管理中注重各个细节。

(9) 除一次性餐具外所有餐具定期进行消毒，做好记录、签字工作。

(10) 冷荤储藏间要符合食品安全法的相关规定和要求，按照冷荤间的工作职责、工作要求认真执行；乙方定期监督及检查，发现问题及时上报管理员进行整改；冷荤间闲杂人员勿进。

(11) 每日制备膳食均需留样，并做好详细记录。

(12) 不得在操作间内洗衣服，不允许在配餐间及食堂内清洗与餐饮无关的任何物品。

2.5.4 库房管理要求：

(1) 食品与非食品应分库存放，不得与洗化用品、日杂用品混放。

(2) 食品仓库实行专用并设有防鼠、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。

(3) 食品应分类、分架、隔墙隔地存放。各类食品有明显标识，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。

(4) 储存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上注明食品的名称、

生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

(5) 定期查阅进货台账和检查食品的保存与质量状况，对即将到期的食品应当在进货台账中做出醒目标注。

(6) 建立库房进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合食品安全要求的食品。

(7) 食品库房应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

2.5.5 出品要求

(1) 乙方按照单位方要求制定菜谱（早、中餐）以及制定就餐形式，菜品每周菜品不重复，每月重复率不超过 20%，菜品品种多样化，做到营养搭配、均衡膳食，每周五制定下周食谱菜单报送单位主管部门审核。

(2) 包间在正常就餐或特殊情况下，能保障高质量地满足单位方对于用餐和接待需求。

(3) 不得在就餐区域进行烧烤、火锅等产生油烟的项目。

(4) 单位方不提供住宿需求。

(5) 建立健全晨检、消毒、留样、油烟机清洗、餐厨垃圾处置、废弃油脂处置、食品添加剂、消杀等台账。

2.5.6 出品质量指标

(1) 讲究烹调技艺，色、香、味、形、营养俱佳；

(2) 主食：必须大小均匀，发面干湿度适当，发酵正常，无伤、缺碱，大小均匀，份量准确，洁白松泡，米饭软硬适度；

(3) 副食：保证高、中、低档菜的服务，注重菜肴的色、香、味、型，扩大蒸、炸、煮、卤、炒、溜、炖、煎的菜肴品种；

(4) 主、副食无异味，色泽正常；

(5) 刀工、火候俱佳，味美可口，菜品中无杂质，主配料合理；

(6) 提高烹饪技术，保证伙食质量；

(7) 不断创新品种，引进新技术，新品种，多风味，适应广大职工要求。

2.5.7 规范要求

- (1) 餐厅提供早餐、中餐用餐。如遇特殊情况时可要求提供午餐外送服务。
- (2) 餐厅实行每餐定额刷卡形式。
- (3) 伙食要求乙方需提供一周不重复食谱，每周更换食谱一次，每月重复率不超过 20%。

1) 主荤菜是以肉类或水产类原材料为主的菜品（如红烧肉、干炸带鱼、糖醋小排等）。

2) 荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品（如小炒肉、鱼香肉丝、蒜苔炒肉等）。

3) 素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品（如鱼香茄子、麻婆豆腐等）。

2.5.8 验收标准及验收方式：

(1) 单位每半年进行职工满意度调查，达到 80%以上为合格。满意度 70%-80%的，将向乙方发出预警，并要求立即整改。

(2) 试运行期内连续三个月未达到职工满意度 80%以上的，合同自动终止。

(3) 考核由单位工会及办公室负责进行。

2.5.9 人员培训要求：

(1) 必须持有有效健康证明上岗，不得超期使用健康证明，所有员工的健康证明需经由合法合规单位提供（费用由乙方承担）。

(2) 认真执行“五病调离制度”，即对患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病人员，不得从事餐厅工作。

(3) 服务人员中须具有单位职工食堂相关工作经验的管理人员，能够满足我方需求。

(4) 窗口服务人员要求五官端正，要有一定的沟通及理解能力，会使用现代办公设备，有较强的吃苦耐劳精神，工作踏实认真。

(5) 所有服务人员需具备初中以上的文化水平，具有较强的服务意识，身体健康，品德良好，思想端正，责任心强。

(6) 岗位设置合理，人数配置满足服务需求。

(7) 所有人员要求统一着装，佩戴工作卡，服装干净卫生。具备良好的个人卫生习惯，卫生不合格不得上岗。

(8) 各岗位人员应持证上岗，所有工作人员应为与乙方签订劳动合同的在职人员，由我方进行间接管理，并且在我方与乙方双方均有登记备案记录。

(9) 认真制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律法规的培训以及操作技能培训。

2.5.10 其他要求：

(1) 乙方无需向单位缴纳委托经营费用，单位方不向乙方提供任何形式的费用补贴。

(2) 乙方需负责经营产生的各项费用（含人员招聘及管理）。

(3) 乙方负责餐厅区域卫生清洁和用餐所需餐具、餐厨具洗刷消毒等工作，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

(4) 乙方负责餐厨具丢失及自然损耗率等费用。

(5) 乙方负责承包区域内安防、消防等安全责任。

(6) 乙方负责就餐泔水垃圾的处理工作。

3.服务期：2025 年 11 月 21 日至 2026 年 11 月 20 日。

乙方未征得甲方书面同意和谅解而单方面延迟服务期，甲方有权终止合同，乙方应承担违约责任。乙方遇到可能妨碍按时提供服务的情况，应当及时以书面形式通知甲方，说明原由、拖延的期限等；甲方、采购代理机构在收到通知后，尽快进行情况评估并确定是否通过修改合同，酌情延长服务时间或者通过协商加收误期赔偿金。

此外，如因发生下列情形导致合同履行困难的，甲方有权提前 30 日书面通知乙方终止合同，并不承担任何违约责任，乙方应积极配合并办理相关手续：1. 国家法律、法规或行业政策发生重大调整（需提供官方文件）；2. 政府主管部门的行政命令（需提供书面通知）。若甲方未提前告知乙方，应承担相应违约责任。

4.服务地点：陕西省道路运输事业发展中心指定地点。

5.结算：乙方持相关手续向甲方申请付款。

5.1.付款方式：

合同含税金额：（大写）人民币贰拾肆万玖仟伍佰元整（小写：¥249,500.00元）。该费用为本合同向乙方应支付的全部价款，除此之外无需承担或支付其他任何费用。

合同签订前，乙方需先缴纳合同总价款 5%履约保证金（大写）人民币壹万贰仟肆佰柒拾伍元整，（小写）¥12,475.00 元。履约保证金在验收合格后一次无息退回，若乙方违约，甲方有权从履约保证金中直接扣减。若甲方违约，则应当赔偿给乙方造成的经济损失。

服务费支付方式：

（1）合同签订后，乙方应在合同签订之日起 30 日内确保服务人员全部到位。服务人员全部到位并经甲方验收合格后，支付合同总金额的 50%；（大写）人民币壹拾贰万肆仟柒佰伍拾元整，（小写）¥124,750.00 元。

（2）在财政预算执行时限内，支付剩余 50%合同款项；（大写）人民币壹拾贰万肆仟柒佰伍拾元整，（小写）¥124,750.00 元。

（3）服务期满后，由乙方提供项目绩效评价表（详见附件）及书面申请提请验收，甲方负责组织验收；乙方应按甲方要求做好项目验收准备工作，并做好会务工作。验收合格后，甲方将履约保证金一次性无息退还；

（4）乙方在甲方办理以上各期付款的支付手续前，应向甲方出具等额的符合国家规定的发票；

（5）上述时间不包括甲方正常办理支付报批手续的时间。

（6）执行过程中，合同总金额如遇财政预算核减，财政核减后金额低于成交总金额的，按财政核减后金额执行。

（7）如遇节假日、会议、培训等接待事宜额外增加就餐人员，按餐费标准的 100%由单位相关部门进行统计，按月结算支付，乙方向甲方提供正规等额发票，按甲方财务管理和款项支付相关规定执行。

6.结算方式：

银行转账。

乙方对其账户信息的准确性和可用性承担全部责任,若其提供的账户信息发生任何变化,乙方应提前5个工作日书面通知甲方,否则甲方不对乙方未能收到或迟延收到任何款项承担责任。

7.双方的权利和义务

7.1 甲方权利及义务

7.1.1 对乙方的所有经营行为进行监督、检查、考核,并提出整改意见和建议,乙方必须按照我单位要求进行整改。

7.1.2 对食品入口率和销售价格进行监督和审查。

7.1.3 向乙方提出接待任务,乙方必须按照我单位要求提供用餐服务。

7.1.4 负责餐厨设备设施采购安装,提供水、电、气等必须经营条件。

7.1.5 负责提供窗口交易设备并安装交易系统,负责职工饭卡的办理、充值、挂失、交易系统的管理、维护、数据采集,所有充值及交易资金由我单位委派财务人员进行统一规范管理,按月向乙方结算。

7.2 乙方责任及义务

7.2.1 充分认识到我单位餐厅工作的特殊性与重要性,以确保用餐人员饮食安全为前提;严格遵守并执行国家与地方各级政府、卫生防疫部门的法律法规、行业标准等规定,建立完善的餐饮服务保障体系,并有义务配合政府相关部门的检查完成其布置的任务,营造文明、卫生、舒适、优雅的就餐环境。

7.2.2 所有工作人员统一着装,服装购置及清洗更换等费用由乙方自理。

7.2.3 承担卫生保洁、餐厨具清洗消毒、病媒生物防治等责任和费用,确保餐厅环境卫生、设备用具、消毒防控等符合相关的卫生标准。

7.2.4 乙方必须于签订合同之日前组建团队,办理好从业人员的健康证及餐厅运营所需的所有证件、卫生知识培训、调试好设备等工作,合同一经签订及时入场。

7.2.5 按照管理目标,制定完善的工作规范和规章制度,严格餐厅运营各环节管理;

7.2.6 乙方自行负责员工招聘及管理,劳动用工必须符合《中华人民共和国

民法典》《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国劳动合同法》及其他相关法律法规要求。出现劳动争议或违法用工情形，所有法律责任和赔偿责任由乙方承担。

7.2.7 乙方所有员工（含管理、操作人员）须仪表端庄、身体健康，经体检合格办理健康证并上报我单位备案后，方可上岗。

7.2.8 乙方须自行负责所有员工的招聘、管理以及薪酬待遇的发放。

7.2.9 乙方所有员工必须严格遵守国家法律、政策和我单位各项规章制度，如发生违法乱纪事件及违反我单位管理规定的情形，乙方承担所有法律责任与赔偿责任。

7.2.10 制定完善的安全生产管理制度，严格安全生产管理，定期进行安全生产教育。发生安全责任事故或造成我单位方、第三方财产损失或人员损伤的，乙方承担所有法律责任和赔偿责任。

7.2.11 乙方承担餐厅及附属场地的日常卫生保洁，产生的泔水和垃圾按照垃圾分类进行处置，并由专业泔水、垃圾处置机构进行终端处置，费用由乙方承担。因处置不当造成的一切后果由乙方自行承担。

8.合同的解除

8.1 经甲、乙双方协商一致，可解除本合同。

8.2 乙方有下列情形之一的，单位方有权单方面终止合同且不赔偿乙方损失，由此产生的一切后果由乙方负责。

- (1) 乙方不能严格履行合同约定，对我单位工作造成不良影响；
- (2) 连续三个月员工满意度 80%以下；
- (3) 未经我单位批准擅自对合同约定的服务内容或经营场地进行分包、转包。
- (4) 食品安全管理不到位，发生食品安全事故，或病媒生物防治问题（一票否决）。

(5) 安全生产管理松懈，发生各类安全生产事故（一票否决）。

9.违约责任：

9.1 依据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》的相关条款规定和本合同约定，乙方未全面履行合同义务或者发生违约，若连续或累计履行迟延超过 30 日，甲方有权终止合同，乙方应返还甲方支付价款，并承担合同总价 30%的违约金，造成甲方损失的应当赔偿，并报请有关监督管理机关依法进行相应的行政处罚。甲方违约的，应当赔偿给乙方造成的经济损失。

9.2 如因乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任。甲方有权解除合同，乙方应返还甲方支付的合同价款，并承担合同价款 30%的违约金，造成损失的应当赔偿。

9.3 若乙方未按照合同约定履行或者履行合同不符合甲方要求的，甲方有权解除合同，乙方应返还甲方支付的合同价款，并承担合同价款 30%的违约金，造成损失的应当赔偿。

9.4 乙方应保证所提供的服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权。若因此造成的任何纠纷均由乙方承担责任，包括但不限于甲方因此产生的诉讼费、律师费、损害赔偿等。

9.5 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响成交结果的，导致甲方中止履行合同的情形，均不视为甲方违约。

9.6 在本合同项下各方义务均履行完毕前，如乙方出现以下任一情形的，甲方有权在任何时候向乙方通知终止和/或解除本合同：

9.6.1 乙方被解散；

9.6.2 乙方经人民法院裁定受理破产申请（包括破产清算申请、和解申请或重整申请）的；

9.6.3 乙方无能力清偿到期债务的。甲方依据前款约定通知乙方终止和/或解除本合同的，甲方除依据法律规定及本合同其他条款约定享有的权利外，还有权

向乙方主张损失赔偿、返还已付款项等。该合同的终止和/或解除将不损害或影响甲方已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权力。

9.7 除前述约定外，除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的义务，对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等，且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

10.履行瑕疵

在合同履行过程中，如果乙方遇到不能按时提供服务或履行合同义务有瑕疵的情况，应及时以书面形式将不能正常提供服务的理由、预期延误时间通知甲方；甲方收到乙方通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意乙方可以延长履行的具体时间；认为理由不正当的有权解除合同，引入第三方提供服务，乙方应退还甲方已付服务费并承担甲方因引入第三方继续提供服务给甲方造成的直接或间接损失。

因乙方履行义务存在瑕疵却未及时书面通知甲方，给甲方造成的损失由乙方承担。乙方未履行通知义务不影响甲方自行判断乙方履行情况并行使合同解除权等相关权利。

11.合同转让和分包

合同的权利义务依法不得转让，不允许分包。

12.本合同用中文书写。本合同一式捌份，甲方执肆份，乙方执贰份，陕西省财政厅政府采购资产管理处备案壹份，采购代理机构执壹份，所有合同均具有相同的法律效力。

13.保密

13.1 参与招标投标活动的各方应对磋商文件和磋商响应文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任。

13.2 除法律规定或合同另有约定外，未经甲方同意，乙方不得将甲方提供的图纸、文件以及声明需要保密的资料信息等商业秘密泄露给第三方。

13.3 除法律规定或合同另有约定外，未经乙方同意，甲方不得将乙方提供的秘密及声明需要保密的资料信息等商业秘密泄露给第三方。

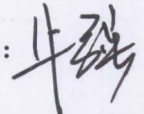
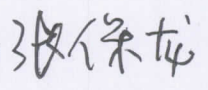
13.3 保密条款长期有效，不因合同的终止、解除、失效而失效。

14.其他未尽事宜行业以行业相关法律法规要求和甲、乙双方签订的补充协议为准。

15.合同争议的解决：合同执行中发生争议的，当事人双方应协商解决，协商达不成一致时，可向甲方所在地有管辖权的法院提起诉讼。

16.本合同自双方法定代表人或授权代表签字并盖公章之日起生效。本合同未涉事宜双方可协商确定并签订补充协议。补充协议、下列合同附件均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

附件：专项资金（项目）绩效目标自评表
（以下无正文）

甲方：陕西省道路运输事业发展中心（盖章） 	乙方：西安惠福酒店管理有限公司（盖章） 
统一社会信用代码：12610000435203499E	统一社会信用代码：91610102397554422H
地址：陕西省西安市药王洞 18 号	地址：陕西省西安市新城区康乐路 168 号 1 楼 101 室、2 楼 201 室、202 室
法定代表人（授权代表）： 	法定代表人（授权代表）： 
电话：029-87325905	电话：15319902573
传真：029-87325982	传真：无
开户银行：建设银行西安莲湖路支行	开户银行：中国工商银行股份有限公司西安公园路支行
账号：61050171110000000099	账号：3700025209200004484
日期：2015年 6 月 16 日	日期：2015年 6 月 16 日

附件

XX 专项资金 (项目) 绩效目标自评表								
(年度)								
项目名称								
主管部门	陕西省交通运输厅			实施单位	陕西省道路运输事业发展中心			
项目资金 (万元)		年初预 算数	全年预算 数	全年执行 数	分值	执行率	得分	
	年度资金总 额：							
	其中：当年 财政拨款							
	上年结转资 金							
	其他资金							
年度总体目 标完成情况	预期目标			实际完成情况				
绩效指标	一级指标	二级指 标	三级指标	年度指标 值	实际完 成值	分值	得分	偏差原 因分析 及改进 措施
	产出指标	数量指						

	(50 分)	标						
		质量指 标						
		时效指 标						
		成本指 标						

	效益指标 (30 分)	经济效益指标						
		社会效益指标						
		生态效益指标						
		可持续影响指标						
	满意度指标 (10 分)	服务对象满意度指标						
	总分							

