

政府采购合同

合同编号:

2026年度机关食堂餐饮服务项目

采购人: 西安市信访局

供应商: 西安聚美物业服务有限责任公司

2026年5月

中国 西安



协议书

采购人(甲方): 西安市信访局

供应商(乙方): 西安聚美物业服务有限责任公司

依据《中华人民共和国民法典》及其他法律、法规的有关规定,甲乙双方经友好协商,本着互惠互利、平等自愿的原则,就乙方承揽甲方职工食堂的劳务外包项目,达成如下协议,由双方共同遵守执行。

一、项目概况

1、项目名称: 2026年度机关食堂餐饮服务项目

2. 项目概况: 2026年度机关食堂餐饮服务项目, 餐饮服务内容包含: 局级餐厅1个, 干部职工餐厅1个, 共2个餐厅, 满足西安市信访局全体150余职工早、中(晚餐视情况而定)就餐需求。

3. 项目用途: 机关员工就餐

4. 服务期限: 自合同签订后1年(2026.5.21-2027.5.20)

5. 服务地点: 西安市信访局(西安市碑林区盐店街19号)

二、就餐模式及餐标

1、供餐时间

早餐: 08:00-08:50

午餐: 11:40-13:00

晚餐: 18:00-19:00(是否供应视情而定)

就餐形式: 餐厅为分餐形式, 按需供应, 在规定的开饭时间内供应不脱销、不断档。

2、合作方式:

(1) 由甲方按本合同约定向乙方支付服务费用;

(2) 餐厅整体运营工作乙方全部负责, 由乙方负责餐厅人员招聘、录用、低值易耗品及日常行政管理等具体运营工作, 甲方指派一名监管人员与乙方餐厅负责人对接日常工作事务。

3、就餐标准:

局级餐厅(早餐: 菜品不少于6种, 其中半荤菜不少于1种; 开口小菜不少于4种; 稀饭不少于2种; 奶制品不少于1种; 主食不少于4种; 鸡蛋(蒸

煮 或煎);豆浆或豆腐脑。能够满足部分回民饮食习惯。午餐:菜品不少于6种,

其中主荤1种,半荤2种,素菜4种;开口小菜不少于4种;小吃不少于4种;主食不少于3种;水果不少于1种、汤品不少于2种(一荤一素);酸奶。能够满足部分回民饮食习惯。晚餐:根据采购方需要提供。实行工作日正常供餐 和采购方要求桌餐或指定时间供餐,供餐模式为自助式供餐,桌餐:按采购方指 定菜品供餐。)

干部餐厅(早餐:菜品不少于4种;馒头、包子、花卷、油饼、油条等主食 不少于4种;稀饭、豆腐脑、油茶等汤品类主食不少于3种;酸奶(或牛奶)和鸡蛋为除主副食之外的每日早餐标配;午餐:菜品不少于5种,其中主荤主 菜1种、半荤菜品2种、素菜2种;小吃和面食必须搭配开口菜和杂粮,开口菜数量不少于2种;杂粮数量不少于2种;餐厅免费供应的米饭品种不少于2 种;汤品品种不少于1种;水果1种为每日中餐标配。晚餐:根据采购方需 要提供。实行工作日正常供餐、少数接待用餐及节假日采购方要求供餐。)

接待餐标准:主要用于公务接待餐和工作餐。开餐标准根据甲方提供的餐标制定。

文化建设:传统节日的特色食品及加餐。

注:所供应食品质量、种类只能比以上标准高、多,不能低、少。

三、合同金额

(一)合同总价款(含税金额):肆拾壹万玖仟捌佰伍拾陆元整(¥ 419856.00元)

(二)合同总价即中标价,为一次性报价,不受市场价格变化影响。合同价格为含税价,供应商(成交人)提供服务所发生的一切税(包括增值税)费等都已包含于合同价款中。

四、款项结算

(一) 合同签订后按月支付, 乙方于当月服务期满后, 乙方开具等额的增值税普通发票, 甲方应当自收到发票之日起10日内支付款项。

(二) 每月服务费用 = 合同总价 ÷ 12个月 - 当月考核扣款。

(三) 支付方式: 银行转账。

(四) 结算方式: 服务合同、等额增值税普通发票, 与甲方结算。

(五) 对于因履行政府审批手续导致的支付延迟, 乙方承诺不追究甲方延迟支付的违约责任。

五、双方权利和义务

(一) 甲方的权利和义务

1、甲方无偿为乙方提供经营场所、办公场所和员工宿舍。

2、甲方职工食堂水、电、气应接入并能正常使用; 主副食加工间、粗加工间、冷库、用具、厨房、凉菜间、更衣间等房间、设器具齐全并能正常使用。

3、甲方有权审定乙方制定的餐饮管理制度, 并监督乙方遵守; 甲方有权对乙方的管理实施监督检查, 并在此基础上进行考核。

4、甲方有责任积极指导和协助乙方做好饮食服务工作。合同期限内, 乙方按照甲方要求负责职工餐厅经营管理, 经营成果归甲方所有。

5、职工食堂各区域按要求配置全能设施器具和现有的设备、器具的所用权均属于甲方; 乙方在工作中应当合理、谨慎的使用相关的设备、设施, 乙方因人为原因导致甲方设备毁损的, 乙方应当积极予以维修并承担设施、设备毁损所造成的全部费用。因乙方管理不善将设备、器具丢失的, 乙方应当照价予以赔偿。

6、职工食堂现有设备、设施清单由甲方负责向乙方提供, 并于乙方进驻工作现场时由双方派人进行移交手续。

7、职工食堂的各项设备、在正常使用中因机器本身正常耗损所产生故障, 不能正常运转的, 由乙方及时向甲方提出, 甲方负责维修、更换。

8、甲方对乙方的采购工作有监督管理权。

9、甲方按照本合同的约定向乙方支付劳务外包项目费用。

10、双方在履行本合同期间, 因乙方的原因导致就餐延误30分钟及以上, 如果在一个月内发生两次及以上的, 甲方有权解除本合同, 乙方自行承担因本合

同解除所造成的一切后果和责任，给甲方造成损失的，乙方应当及时、足额的给予赔偿；甲方若有临时加班、放假以及大型接待等活动时，应提前一天告知乙方，若因就餐人员减少，甲方没有及时通知乙方，所造成的损失由甲方承担。如遇特殊情况需提前、延迟开餐或加餐时，甲方应提前2小时通知乙方，涉及的特殊情况下的费用由双方协商确定。

11、甲方在履行本合同的过程中，乙方应该全力支持和配合。甲方有权要求乙方遵守甲方的规章制度，对于违反规章制度的乙方员工，甲方有权以书面形式告知乙方，限期乙方进行整改，乙方应当在甲方要求的期限内完成整改，否则甲方有权解除本合同。

12、甲方尊重乙方劳动和管理方式，除甲方领导和后勤管理人员外，其余人员一律不得随意出入乙方的后厨工作现场。

13、餐厅的日常管理：

(1) 甲方委托乙方进行日常食材、物料等原材料的保障工作。

(2) 乙方应该严格执行采购验收制度，确保验收食材、物料质量符合食品安全要求，杜绝不符合食品安全要求的食材、物料进入餐厅。如果因为乙方的原因，出现采购的食材、物料引发安全事故，乙方应当承担全部责任，并赔偿受害人因此造成的一切损失。

(3) 双方应当严格入库验收制度，入库验收工作由甲方食堂管理员和乙方厨师长负责，对入库原材料过秤、清点数量进行质量检测。

14、甲方对乙方的食品加工过程、营养搭配、服务质量及安全管理、环境卫生等方面有检查和监督权，对指出的问题乙方要及时整改。

15、甲方无偿为乙方提供办公室及员工宿舍，以及洗澡设施，供服务保障人员休息和自身卫生清洁，但就乙方使用中发生的人身及财产损失不承担任何责任，该责任由乙方按照法律规定承担。

16、甲方承担天然气管道检修、维护、改造及燃气表维修更换、检测费用。

17、为确保安全，甲方负责每半年对油烟管道进行一次清理，费用由甲方承担；乙方负责餐厅日常卫生维护工作。

18、甲方对乙方制定的食谱每周进行审核确认，乙方对甲方提出的意见建议要及时改进，对暂时不能落实的问题要积极创造条件尽早落实，双方达成一

致的食品要遵照执行，因原材料等特殊情况需要调整食谱时，调整量不超过20%。

19、甲方负责对乙方所加工的饭菜质量、成本、服务工作进行考核，并依据考核结果确定奖罚数额。

20、自签订合同起，由就餐民主管理委员会每天派人监督原材料采购质量、每周统计反馈综合监督情况(菜品质量、伙食标准、卫生情况、服务态度等)，每季度进行一次满意度测评，针对以上结果提出整改方案并限期整改，如更改不到位，每次扣除合同金额5%，确保餐饮质量不断提升。

(二)乙方的权利和义务

1、本着办好职工食堂，不断提高就餐满意率的共同目标，乙方应当积极配合甲方，按照甲方提出的建议，及时对食堂技术人员的工作进行调整。

2、乙方承诺在日常工作中严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及其他国家和地方制定的食品安全方面的法律、法规，并按照本合同的约定进行日常工作。

3、乙方负责职工食堂管理及使用期间的安全责任，包括且不限于：场所卫生及不得湿滑、油滑等、操作安全、水电气安全等；

(1)乙方承诺在合同期间保证食品安全率100%，工作人员的人身安全率100%和机械设备安全使用率100%。

(2)合同履行期间，发生食品卫生问题(包括但不限于发生饭菜有异物、食材变质)，经抽检或就餐人员投诉情况属实的，发现一次扣除合同金额5%，连续或累计出现两次及以上的，甲方有权单方解除本协议，并按本合同合同金额第八条第1款要求乙方承担违约责任。

(3)本合同履行期间，若发生食品安全事故，乙方承诺承担全部责任，并赔偿受害人因此造成的一切损失；乙方自行承担其工作人员的人身安全责任，乙方工作人员发生的任何人身安全事故，均与甲方无关；机械设备由甲方负责安装防护装置，对于没有安全防护的设备，乙方有权拒绝使用，如因此甲方造成损失的，由甲方自行承担，除此外，乙方承担的因机械安全所造成的全部责任和全部费用。

(4)本合同履行期间，因乙方原因所发生的食品安全、人身安全、机械安全事故，所产生的全部费用和相应的责任均由乙方承担。

4、乙方的工作人员应当符合国家食品药品监督部门和其他相关部门的要求，乙方工作人员均应当持有效的《健康证》。

5、乙方应按时、保质、保量地完成劳务外包项目工作任务，确保甲方节假日加班和日常延时工作的需求，确保日常工作正常运行。

6、乙方应当向所属员工提供符合《中华人民共和国食品安全法》要求的、印有乙方企业标识的工作服和出入证，乙方员工在工作区域时，必须穿着统一工作服。

7、乙方应当保证其员工身份的真实性以及政审合格。

8、根据伙食费标准做好伙食调剂，控制伙食成本，杜绝浪费。按照甲方提供的伙食标准进行成本核算，确因市场物价上涨幅度较大且持续时间较长时，乙方有权调整食谱或要求甲方适当提高餐标。乙方同时应妥善保管甲方仓库内食材，坚决杜绝人为损耗。否则，乙方应承担赔偿责任。

9、按《食品安全法》相关规定，乙方所有出售的产品确保留样齐全，固体不少于125克，液体不少于125毫升，时间不低于48小时，以便发生食源性事故时追查原因。

10、乙方须与员工签订正式劳动合同，负责员工的使用、管理、教育、培训、奖惩和调配工作；负责员工意外事故和劳动纠纷的处理工作；按时支付员工工资、保险及其他福利。负责所辖工作人员的安全工作。除甲方责任外，乙方员工及第三人出现人身伤亡、财产损失事故，由乙方负责，所有费用由乙方承担。乙方应当按照我国劳动法律法规的有关规定向所属员工发放工资、福利、劳保；同时建立、健全劳动安全制度，严格执行国家劳动安全规程和标准；并对员工进行上岗前安全教育和技能等培训，使其符合上岗的要求，具备相应的职业技能和业务素质。

11、定期征求就餐人员意见，根据甲方意见有针对性改定工作。乙方管理人员和厨师长须按甲方要求参与就餐民主管理委员会召开的有关餐厅问题的会议。

12、甲方配置的机械设备，乙方不得转让、转包、转租、变卖或擅自挪用其他用途。必须爱护甲方的设备和财产，由于违规操作造成的设施设备、炊具、餐具等的损坏，由乙方照价赔偿。

13、乙方负责对餐厅水、电、燃气和设施设备的检查巡视，发现问题及时向甲方汇报。

14、遇到甲方有重大活动时，乙方必须按照甲方要求保障饮食供应，需提前或延后就餐时，由甲方负责提前通知乙方，乙方须配合并保证供应。

15、乙方需调整人员时，必须事先向甲方备案，应交健康证、在岗出入证、工作证等，并办理其他手续。

16、乙方从事餐饮的所有人员必须办理卫生防疫部门发放的健康证，并承担办证费用。

17、乙方必须向甲方开具符合甲方要求的正规发票，税费由乙方承担。

六、检查与考核

1、甲方制定餐饮管理制度，定期或不定期对乙方进行检查打分，每月将汇总的考核结果作为本月合同款支付依据。

2、合同期内，甲方对餐厅饭菜质量、口味、环境卫生等方面每月进行投票评比，乙方现场参与投票评比结果统计。如果连续两个月有超出半数成员对乙方服务表现做出差评，甲方有权解除合同。乙方人员恶意浪费或偷窃食材，经核查属实，乙方应承担相应损失，甲方有权进行考核处罚责令整改，情况严重者终止合同。

七、合同的履行、变更、解除、终止、续定

1、甲乙双方应按本合同的约定全面履行各自的义务；在本合同履行过程中，若发生双方企业名称、法定代表人或者主要负责人、投资人变更以及双方企业合并或者分立等事项，本合同的效力不受影响。

2、本合同在履行过程中，一方提出变更本合同内容的，应当与对方进行协商，在双方协商一致的情况下，可对相关内容进行变更，并签订补充合同，与本合同条款具有同等法律效力。

3、除本合同其他条款的约定外，如双方中任何一方提出终止本合同，应当提前30日以前书面通知对方，并应说明终止本合同的事实和理由，在收到向对方同意解除本合同的书面通知之日起，本合同终止。

4、本合同在履行过程中，若出现国家重大政策改变或不可抗力等因素导致本合同不能履行时，本合同自行终止，但提出终止合同的一方应当及时告知对方

国家重大政策改变的内容或不可抗力等因素的事实，并对终止合同的事由承担举证责任。

5、本合同终止后，由甲乙双方进行核算，核算无误后由甲方结清乙方的包厨项目所有费用，乙方应当在合同终止之日起一个工作日内从甲方撤离本公司相关人员，并保障接续单位顺利交接，以保障职工食堂交接日的正常供应。

6、本合同期满后，在同等条件下甲方优先考虑与乙方续签合同，续签合同的内容由双方另行商定。

八、履约验收

(一)服务期满后，甲方成立项目验收小组，制定验收方案，明确验收内容。验收小组需对照服务标准和服务方式是否达到采购要求形成验收报告，并填写政府采购项目验收单(一式叁份)。

(二)验收依据：

1. 本合同及附件文本；
2. 合同签订时国家及行业现行的标准和技术规范。

九、违约责任及解决合同纠纷的方式

1、双方任何一方违反本合同任一条款即构成违约。因违约导致无法履行合同的，为严重违约，在此情况下违约方应当给守约方支付本合同总金额20%违约金，不足以赔偿实际损失的，按照实际损失赔偿。

2、在本合同履行期间如产生争议，双方应当首先进行友好协商，若协商不成，可向甲方所在地人民法院提起诉讼起诉。

3、除因不可抗拒的事件外(如地震、水灾、战争、政府禁令、罢工等)，任何一方不得以任何理由不经协商而中断合同的有效执行。

4、乙方对工作期间知晓的甲方个人信息、政府信息等承担保密义务，乙方违反保密义务的，承担相应的法律责任。

5、为保证双方合作权益，甲方应按合同约定结算服务费。

十、合同的终止、变更和解除

(一)本合同期满后，自行终止。

(二)本合同有效期内，双方应认真履行合同内容。确因形势发生变化，一方需要变更或终止合同，须提前30日以书面形式向对方提出请求，经双方协商同意后，可以变更或解除合同。

(三) 在合同执行期, 因发生不可抗力致使合同无法继续履行, 双方可协商处理。

(四) 因一方不履行合同义务给对方造成损失的, 责任方应向对方赔偿损失。

(五) 下列情形之一的, 本合同的权利、义务终止:

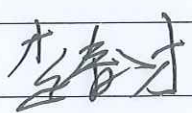
- 1、合同已经按约定履行完毕的;
- 2、双方协商一致解除合同的;
- 3、其他约定的终止条件出现的。

(六) 有下列情形之一的, 双方可解除本合同:

- 1、因不可抗力, 致使不能实现合同目的;
- 2、因一方原因致使合同不能继续履行;
- 3、双方协商一致。

十一、合同生效及其他

本合同一式 肆 份, 甲方持 叁 份, 乙方持 壹 份, 本合同甲、乙双方签字盖章后生效, 合同执行完毕后, 自动失效 (合同的服务承诺则长期有效)。

甲 方	乙 方
 (盖章)	 (盖章)
地址: 西安市碑林区盐店街19号	地址: 陕西省西安市雁塔区南二环西段106号紫竹大厦B座1303
邮编: 710002	邮编: 710000
法定代表人:	法定代表人: 冯金平
被授权代: 	被授权代表:
电话: 87618603	电话:
	开户银行: 中国建设银行股份有限公司西安太白北路支行
	账号: 6100 1728 3000 5250 4237
日期: 2016年 5 月 27 日	日期: 2016年 5 月 27 日

附件一

餐饮人员配置

名称	岗位名称	人数	岗位要求
餐饮服务部	餐厅经理	1	中级管理人员，30-50岁之间，高中以上学历，受过专业知识培训，具有五年以上丰富的餐饮管理经验；熟悉成本核算和费用管控；具有较好的组织安排和协调能力，持健康证上岗。
	厨师长	1	高级1人，高中以上文化程度；五年以上团餐工作经验，懂成本核算和厨房管理；工作认真负责，有创新精神，持健康证上岗。
	炒锅	2	高级1人，中级1人，三年以上本岗位工作经验，熟悉各种炒菜的制作工艺和技能；工作认真，有较强的产品创新能力，能够熟练制作菜品；责任心强，爱岗敬业，持健康证上岗。
	凉菜师	1	中级1人，三年以上本岗位工作经验，熟悉各种凉菜的制作工艺和技能；工作认真，有较强的产品创新能力，能够熟练制作菜品；责任心强，爱岗敬业，持健康证上岗。
	切配	2	中级1人，初级1人，18-45岁，初中以上学历，熟悉烹饪工艺知识；具有熟练的刀工技术，懂得各类原料的加工及保存方法，持健康证上岗。
	面案	2	高级1人，中级1人，三年以上面点工作经验，熟悉各类面点制作工艺和技能；工作认真，具有较强的产品创新能力，能够熟练制作各种面食；工作责任心强，爱岗敬业，持健康证上岗。
	服务员	4	18-45岁，具有初中及以上学历，受过专业培训，有餐厅服务工作经验；口齿清楚，持健康证上岗。
	洗消	2	18-50岁，工作勤恳，认真负责，吃苦耐劳，持健康证上岗。
合计		15	

附件二 《餐饮服务考核评分细则》

西安市信访局餐饮月度考评表

检查时间： 年 月 日

类 别	检查内容	分值	得分	罚款标准	备注
环境卫生 (30) 分	墙壁、屋顶无挂灰、无蛛网等，门窗、玻璃完好无损、无油腻	1.5			
	操作间、走廊等场所桌椅摆放整齐、无污渍	2.5			
	下水沟无堵塞、无污水、无积物	2.0			
	更衣间、包间物品摆放整齐，地面干净无杂物	1.5			
	自助餐台、吧台、明档台面干净、东西摆放整齐，台面无灰尘、无油腻	1.5			
	无苍蝇、蟑螂、老鼠、鼠迹	2.5			
	手纸、洗手液配置齐备不断档	1.5			
	严格落实垃圾分类，垃圾处理及时无堆积	2.0			
	采购来源有登记可追溯	2.5			
	食材新鲜、质量好，无腐烂变质	2.5			
	食材存放生熟分开、落实先进先出	2.5			
	采购原辅材料能索取对方卫生许可证和检验报告等有效证件	1.5			
	食品原材料色泽、气味、手感等应符合感官卫生指标	1.5			
	食材无“三无”和过期现象	1.5			
	食材采买可溯源	1.5			
	食材存放落实安全措施，保洁卫生	1.5			
	原材料出库登记手续齐全，无过期材料	1.5			
	库存物品摆放整齐有序、标签化、架子化、框子化，材料不着地	2.5			

类 别	检查内容	分值	得分	罚款标准	备注
库房管理（ 26分）	食品在存放时按规定做到分类分架离墙离地	2.0			
	食品存放严禁与有毒有害物品共同存放	1.5			
	仓库物品干净有序、无变质、虫咬、鼠迹等	1.5			
	后厨设施设备出现故障维修及时、定期保养	0.5			
	设备使用后清理及时，无残渣，无污垢	0.5			
	冰箱除霜及时，擦拭干净，无残渣	0.5			
	盛装食品的容器在冰箱存放时加盖，在叠放、堆放时必须要有其它防护措施	0.5			
	食品容器、炊具、刀具做到无锈斑、砧板无霉点、加工台干净整洁	0.5			
	刀具、菜墩、水池等按要求标注其用途，并按要求使用，不生熟混用、乱用	0.5			
	食品用具做到用前用后清洗，定期消毒	1.5			
	原材料清洗加工按规定程序，出售饭菜无夹生，没有任何异物	0.5			
	食品加工过程中原材料、半成品、成品的加工、存放没有交叉污染现象	2.0			
	蔬菜类食材要按“一择二洗三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、无杂草、无烂叶；待炒的蔬菜中没有枯叶、霉斑、虫蛀腐烂等现象	2.0			
	原料储存不能出现虫咬、变质，更不能使用变质物品加工食品	2.0			
	未加工、供应超过保质期、腐败变质或其他不符合卫生要求的食品	1.0			
	后厨从业人员品尝菜肴使用专用工具，不用炒菜勺或直接用手拿取。保洁柜内不存放个人餐	1.0			

类 别	检查内容	分值	得分	罚款标准	备注
	具、水杯等物品				
	食品留样种类齐全，每份份量不少于 100 克	2.0			
	在冷藏条件下存放 48 小时，严格按照规定要求销毁	2.0			
员工管理（9）分	上岗期间按规定着装，不佩戴首饰，不涂染指甲，不披散头发，工作服干净、无污渍	1.5			
	操作前接触不洁物后能做到勤洗手，上卫生间前更换工作服	1.5			
	食堂工作人员坚持洗、消制度，不能出现“三长”现象	2.5			
	所有食堂工作人员须持健康证上岗，并每年一次体检。	2.0			
	操作间工作人员佩戴帽子、口罩、一次性手套，使用食品夹或筷子夹取食物	1.5			
餐具清洗消毒保洁更换（6）分	餐具按食品安全规定程序进行清洗后放入干净卫生的消毒柜、筷子机内消毒	1.5			
	清洗、消毒后的餐具及时存放于保洁柜内保洁	1.5			
	经热力消毒后的餐具表面无水迹、无肉眼可见不洁物	1.5			
	对残损餐具更换及时	1.5			
膳食质量（12）分	数量品种不能少于菜谱所列的数量品种；	2.0			
	饭菜保持温热、无凉菜凉饭。	2.5			
	供餐过程中续菜是否及时	2.5			
	饭菜营养配置合理、色、形、味符合要求，干净卫生无异物。	2.0			
	满意度不能低于稳定后就餐人数的 90%。	3.0			
安全管理考	操作间必须有安全用电、用气、用设备 “三防	2.0			

类 别	检查内容	分值	得分	罚款标准	备注
核（15）分	”制度及措施。				
	严格执行班后关闭操作间电气总阀、班前检查电气管线的安全工作程序。	2.0			
	各操作间设专人主抓安全和“三防”工作并详实记录。	2.0			
	水、电、气随用随关，无浪费。	2.0			
	餐具干净，消毒彻底，配量齐全，无严重缺损或破裂。	2.5			
	态度和蔼热情，售饭时必须戴口罩和卫生手套。	2.0			
	对待投诉能正确处理，无争执和抵触情绪	2.5			
日常资料管理（2）分	各类资料完整齐全、登记记录填写规范	2.0			
说明	1、考核内容十一项，满分为100分。 2、考核得分90分以上（包含90分）为合格；考核得分80-90分（包含80分）为一般；考核得分低于80分为不合格。 3、日常考核得分表由办公室存档，作为年度考核依据。				
总分：					