

# 餐饮服务合同

甲方：北京市规划和自然资源委员会石景山分局

乙方：华腾恒逸（北京）餐饮管理有限公司



甲方：北京市规划和自然资源委员会石景山分局（以下简称甲方）

地址：北京石景山区八角街道八角南路9号

乙方：华腾恒逸（北京）餐饮管理有限公司（以下简称乙方）

地址：北京市海淀区蓝靛厂西路1号1层102室

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规规定，经甲乙双方友好协商，达成一致签署本合同。

## 一、合同项目和服务内容及双方权利义务

### （一）合同项目

1、甲方位于北京市石景山区八角街道八角南路9号（南办公区）、北京市石景山区阜石路165-9号（北办公区）工作人员食堂餐饮服务。

2、南北区人员在160人左右就餐的情况下，乙方派遣的保障岗位主要有：项目经理、厨师长、厨师、面点、服务员、切配、保洁等。

### （二）甲方权利和义务

1、甲方向乙方提供餐饮场所地及加工设备、设施；

2、甲方提供供餐所需要的水、电、燃气、空调、暖气等基础设施，保证公用事业资源的正常供应，发生的费用由甲方承担；

3、甲方提供供餐所需要的食品材料的采购，食品材料经甲乙双方相关人员验收后，做到物尽其用。因乙方工作人员管理或操作失误造成的浪费损失，由乙方承担赔偿责任；

4、甲方为乙方员工提供洗澡等必要条件；

5、甲方按每两个月一次标准承担烟道清洗费；负责垃圾处理费、正常的设备维修费及灭鼠灭蟑螂费等相关费用；

6、甲方应保证水、电、煤气的安全，设备安全、环境、消防符合国家规定，出现质量问题及损失由甲方承担。因乙方服务人员原因造成的，由乙方承担相应的责任及损失。

7、甲方原因造成餐饮服务不能按平日正常状态进行时，应提前通知乙方，乙方可利用自身资源积极协助甲方应对，避免浪费。

8、甲方负责食堂各项管理规定标识制作的费用。

### (三)乙方权利和义务

1. 乙方人员应配合甲方食堂管理人员做好食堂的各项工作；
2. 乙方每天安排专人对餐厅的水、电、气、设备、库房进行检查，发现问题应及时向甲方汇报；
3. 乙方负责食堂及食品的安全，确保购入的食品不腐烂变质；乙方协助甲方管理人员向财务部门提供财物资料相关手续，协助甲方降低成本；
4. 乙方为甲方提供早、中、晚三餐以及不定时工作餐，提供重大活动人员就餐。如需送餐，甲方提供运输工具；
5. 乙方在服务中应遵守法律、法规，遵守甲方的规章制度，做好保密工作；
6. 乙方厨师应具有健康证、厨师职业技能等级证，其他人员必须持有健康证；并将复印件交甲方备案（乙方工作人员体检费由乙方负责）；
7. 乙方按甲方要求制定供餐食谱，符合营养要求，每周四提供下周食谱供甲方确认并公布。经确认后进行菜肴烹制。保证按时供餐，提前 15 分钟做好开餐前的准备工作；并按有关要求，做好菜品留样，同时做好营养配餐的油、盐、糖等指标的数据记录等工作；
8. 菜品质量标准：讲究烹调技艺，色、香、味俱全；不断创新品种，引进新技术，丰富风味菜品；
9. 餐饮卫生标准：严格遵守执行餐饮质量标准；遵守《中华人民共和国食品安全法》，《中华人民共和国食品安全法实施条例》，《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律条例的规定，确保食品安全卫生，保持就餐环境整洁干净，保证工作区内无蚊、蝇、鼠害；乙方应接受甲方的管理、监督和考核。
10. 乙方人员需按餐饮服务标准做好“卫生管理制度”、“前厅卫生管理制度”、“厨师卫生管理标准”、“面点卫生管理标准”、“切配卫生管理标准”、“库房卫生管理标准”、“生活区卫生管理标准”等内容的落实工作，保证餐饮卫生、设备维护和安全工作；
11. 随时接受甲方监督检查，甲方不定期请卫生防疫部门检查乙方工作现场和提供的菜肴；
12. 协助甲方控制餐饮成本；保持操作间、主副食仓库、炊事机具干净整洁。餐具确保每餐消毒卫生，主副食仓库物品摆放有序，每名工作人员者要划定卫生责任区，分工明确定期进行卫生自检；

13. 乙方供餐产生的垃圾由乙方人员分类收集后，每日及时按甲方相关规定处理。乙方每周清理一次隔油池。

14. 乙方人员需认真听取甲方就餐意见，有针对性改正工作。双方每月进行一次伙委会，以确保合作双方有效沟通及提高工作效率和满意度，乙方项目经理、厨师长必须参会；

15. 乙方应与派驻甲方的工作人员签订劳动合同，负责派驻人员的管理、工资、社会保险及其他福利，并承担对意外事故的责任和处理工作；如乙方发生劳动纠纷与甲方无关，由乙方承担；本合同履行期间，派驻员工出现疾病或造成工伤的，均由乙方负责处理并承担相应责任；

16. 乙方提供的管理及服务人员需直接与乙方签订劳动合同,并按国家相关规定,为职工办理相关保险,做到应保尽保。应保未保人员出现的一切责任及后果由乙方承担。乙方须合法聘用健康工作人员,并将所聘用人员基本情况、技术等级报甲方备案；

17. 乙方需根据甲方需求定期更换厨师,因乙方内部原因调离或更换管理人员需提前一周通知甲方且接替人员的职位、资历应当与被更换人员相当,保证满足本合同约定的服务人员要求；

18. 乙方为甲方提供热情、礼貌和周到的服务,服务满意率应为80%以上;低于80%,甲方委派监管人员进行监管、整改(期限3个月),整改后满意度仍然低于80%的,将取消乙方继续提供服务的资格,甲方有权单方解除合同。(由双方共同确定的统计方法进行统计,每季度调查一次);

19. 发挥乙方管理优势,协助甲方建立台账并记录检查(检疫票),杜绝三无产品,杜绝浪费;协助甲方验货、控制成本,每月公示,接受监督;

20. 乙方应及时处理甲方投诉和建议,在处理投诉和建议时,必须填写投诉记录,并及时给予回复,采取整改措施;

21. 工作期间乙方工作人员在操作过程中,甲方食堂的各类设备及炊具、餐具等物品,自然损坏由甲方负责,如有人为故意损坏由乙方赔偿甲方,乙方工作人员对甲方提供的所有餐具、厨具要妥善保管使用,确保各种餐具不丢失,不故意损坏,做到物尽其用;

22. 乙方负责提供员工工服。甲方负责提供围裙、雨鞋、套袖等工作用具。所有

餐饮服务人员执行餐饮行业制定的仪容仪表规范标准，统一着装；

23. 供餐要求和标准按照甲方要求和实际出发，由乙方配合甲方食堂管理工作人员共同完成。严格人员管理、严把进人关，加强日常监管，杜绝食品不安全、泄密事件等；

24. 乙方负责餐厅范围内的环境卫生清洁、日常灭蚊蝇、餐具洗消，并承担相关的费用。

25. 餐厅范围内的灭蟑、排烟系统清洗由甲方统一负责实施，乙方需配合甲方的工作（甲方与乙方共同做好相关记录及验收），本条产生的相关费用由甲方自行承担。其次，乙方按照北京市消防相关规定定期清理烟道；

26. 乙方须承担一切因经营食品质量、卫生安全、服务管理（包括但不限于用工、辖区消防与治安等）等造成或引发的经济损失、赔偿及相关责任。如因乙方发生食品卫生安全事故，乙方须承担全部责任，并承担由此造成的卫生行政管理部门的有关处罚。

27. 乙方做好所聘人员日常管理工作，做好防火、防盗及安全教育工作，因乙方原因造成火灾等，给甲方造成损失要承担全部赔偿责任。

28. 乙方及乙方工作人员应当承担其工作场所范围内的安全保障义务，乙方在履行本合同过程中，乙方工作人员在本合同约定的工作地点和场所发生人身损害或财产损失的，由乙方负责处理并承担相应的赔偿责任。

29. 乙方应在本合同履行期间保有食品安全责任险，若乙方未投保食品安全责任险，发生食品安全事故时，由乙方承担全部赔偿责任。

30. 甲方遇有特殊工作需要乙方协助，乙方应无条件积极配合。

## 二、合同总价

1、本合同总价为：人民币 138.686904 万元，大写：壹佰叁拾捌万陆仟捌佰陆拾玖元零肆分。

2、上述总价款为甲方应支付的全部价款，包括增值税在内的全部税金，除此之外，乙方无权依据合同再向甲方主张任何其他费用。

乙方的收款账户为：华腾恒逸（北京）餐饮管理有限公司

开户银行：招商银行北京分行玉泉路支行

银行账号：110 923 494 710 801

乙方应保证本合同载明的乙方收款账户信息准确、有效，若指定收款的账户信息发生变更，应及时书面告知甲方。

3、以上具体支付进度以财政拨款到位情况为准。乙方不得因此向甲方提出索赔或主张权利。

### 三、付款方式

甲方分三次支付。第一次在合同签订后1个月内支付合同总额55%的服务费，第二次在2025年9月30日前支付合同总额25%的服务费，第三次在2025年12月31日前支付总额20%的服务费。

乙方应于上述支付日期前10日向甲方出具合法正规发票及餐饮服务费用确认单，甲方将按照上述约定的时间将本合同约定的服务费用支付给乙方。因乙方未提供发票造成付款延迟，甲方不承担违约责任。

### 四、本合同服务的时间及地点

1、服务期限：自合同签订之日起至2026年3月31日。

2、服务地点：北京市石景山区八角街道八角南路9号（南办公区）、北京市石景山区阜石路16号A座（北办公区）。

### 五、违约责任及免责条款

1、甲、乙双方应谨慎行使和履行在本合同中约定的权利、义务，任何一方因未履行或未完全履行其在本合同的权利、义务，而给对方造成的损失，应负责赔偿。

2、乙方提供服务不符合本合同的约定，经甲方书面通知其整改，并在通知中规定的合理期限内仍未整改到位的，甲方有权解除本合同，乙方除应返还已经支付但未实际发生的费用外，还应向甲方支付本合同总价款30%的违约金，违约金不能弥补甲方损失的，乙方应继续承担赔偿责任。

3、如因甲方服务场地之基础设施（如照明、水电、供暖等）出现故障（人为使用造成除外）而影响到甲方员工就餐，则乙方不承担责任。同时甲乙双方应就出现的紧急情况积极协商解决。非因甲方过错，乙方无法按时提供当日餐饮的，每发生一次，甲方有权在未支付的款项中扣减5000元的报酬作为违约金。

4、乙方人员私自往外夹带食材的，属于乙方违约，每发现一次，甲方有权从未支付的款项中扣减5000元作为违约金。若一年累计发生3次，视为乙方根本违约，甲方可无条件解除合同，乙方除应返还已经支付但未实际发生的费用，并应向甲方支付本合同总价款30%的违约金，违约金不能弥补甲方损失的，乙方应继续承担赔偿责任。

5、在本合同执行过程中，本协议双方都有权提出终止，但必须提前一个月以书面形式通知对方，经另一方书面同意的，可以终止。

## 六、不可抗力

1、甲、乙双方同意，在本合同有效期内，不可抗力的范围是：由于地震、台风、水灾、雷击、瘟疫、战争以及其他不能预见，并且对其发生和后果不能防止，或避免和克服的人力不可抗拒事件。

2、遇有上述不可抗力的一方应立即以书面形式通知另一方，并在1个月内提供不可抗力详情及本合同不能履行或部分不能履行，或者需要延期履行的理由的有效证明文件，按该不可抗力事件对履行本合同的影响程度，由双方协商决定是否解除本合同，或者部分履行或对本合同进行修改。

3、由于不可抗力造成对任何一方的损失，另外一方不承担任何责任。

## 七、其他约定

1、甲方应支付的服务费用以实际发生为准，如在本合同履行过程中出现就餐人员增加或减少的情形，乙方同意按照甲方实际需求对服务人员的数量和服务费用进行相应的调整。甲方减少就餐人员的，有权要求乙方减少服务人员数量，并按照实际履行情况扣除本合同约定的服务费用。服务费用的增加和扣除应当结合本合同约定的服务人员数量、服务费用、履行期限等因素由甲乙双方协商确定。

2、南区做值班餐（不含春节放假），做副食加工，甲方不另付加班费。

3、南区每周星期一至星期五晚间，以及每周星期六至星期日早中晚提供3餐值班餐，节假日提供早中晚值班餐（春节假期除外）。

4、在履行过程中：乙方不得自行安装各种形式的收费系统，食堂不得收取现金，如发现乙方存在上述行为，甲方有权解除合同。

5、乙方应承担场所范围内的独立法律责任，不得转包或分包委托他人经营。

6、乙方不得利用甲方的房屋、设施设备等进行外卖加工或相关餐饮服务，对因甲方有关部门工作需要送到单位外就餐情况经批准后除外。

7、乙方对本项目食堂有装饰改造需求的，经甲方书面同意后，乙方自行承担所有费用，所有装饰改造工程应经甲方同意。执行过程应在甲方监督下执行，如服务期结束，将来不再续签合同的，甲方不予对其做出的装饰改造工程作出赔偿或者任何补贴。

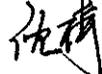
8、甲方提供必备的设备设施，乙方在履行本合同期间有义务做好设备设施的维护、保养工作，如经营期间出现损坏，乙方须承担全部维修费。如需新增小型设备，由乙方自行购置，合同期结束后乙方自行处理，甲方不负责接收处置、不支付任何赔偿补贴费用。

9、乙方承包期间严重违反法律、法规，或发生重大食品卫生、安全事故并被有关部门确定负有主要责任，由其自行承担法律责任和经济责任，且甲方有权终止双方合作，解除合约。

10、本合同未尽事宜，双方按照法律规定和交易习惯协商解决，并签订书面补充协议。

11、对本合同的任何修改、补充或变更应经双方书面确认，并作为本合同附件，与本合同具有同等法律效力。

12、本合同中规定甲乙双方联系人负责日常双方联系工作，

甲方联系人：

乙方联系人：刘文友

13、本合同自双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章或合同专用章后生效，本合同一式陆份，甲方叁份、乙方叁份。

甲方：北京市规划和自然资源委员会  
石景山分局

日期：2025年3月9日



法定代表人：



授权人：

地址：

邮政编码：

电 话：

乙方：华腾恒逸（北京）餐饮管理  
有限公司

日期：2025年3月9日



法定代表人：

袁超怡

授权人：

地址：北京市海淀区蓝靛厂西路1号

1层102室

邮政编码：100039

电 话：010-68678673

开户银行：招商银行北京分行玉泉  
路支行

账 号：110 923 494 710 801

# 厨房管理制度

## 一、餐饮具清洗消毒保洁管理制度

1. 依照《食品安全法》的相关规定，餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器、工具使用前应当按照要求洗净消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。

2. 不得重复使用一次性使用的餐饮具，不得使用国家明令禁止使用的不符合安全标准的餐饮具。

3. 因地制宜，餐饮具清洗消毒水池应相对专用，不得清洗拖布。

4. 每月对餐饮具安排一次蒸煮消毒，将洗干净的餐饮具放置蒸箱里，上汽后不锈钢餐饮具 15-20 分钟，密胺材质餐饮具 5-10 分钟。

5. 负责餐饮具清洗消毒的员工必须掌握正确的清洗消毒方法。严格按照“除残渣、洗涤剂洗、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。清洗消毒时应注意防止污染食品。

6. 消毒后的餐饮具应表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，并符合有关消毒卫生标准。

7. 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放，保持清洁。消毒设施应正常运转，有明显的区分标识。已消毒和未消毒的餐饮具应分开定位存放。

8. 每餐收回的餐饮具，要立即进行清洗消毒，不隔餐隔夜。洗刷消毒结束，应及时清理卫生，做到内外清洁。

9. 项目经理应定期检查消毒设备、设施，确保处于良好状态。

设施设备的清洁消毒方法频次要求

部 位	频 率	使用物品	方 法
地面	每天完工或不符合卫生要求时	扫帚、拖把、刷子、清洁剂	1. 用扫帚扫地。2. 用拖把以清洁剂拖地。3. 用刷子刷去余下污物。4. 用水冲洗干净。5. 用干拖把拖干地面。
排水沟	每天完工或不符合卫生要求时	铲子、刷子、清洁剂	1. 用铲子铲去沟内大部分污物。2. 用清洁剂洗净排水沟。3. 用刷子刷去余下污物。4. 用水冲洗干净。
墙壁、门窗及天花板（包括照明设施）	每月一次或不符合卫生要求时	抹布、刷子、清洁剂	1. 用干抹布去除干的污物。2. 用湿抹布擦抹或用水冲刷。3. 用清洁剂清洗。4. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净。5. 用清洁的抹布抹干/风干。
冷冻（藏）库	每周一次或不符合卫生要求时	抹布、刷子、清洁剂	1. 清除食物残渣及污物。2. 用湿抹布擦抹或用水冲刷。3. 用清洁剂清洗。4. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净。5. 用清洁的抹布抹干/风干。
排烟设施	表面每周一次，内部每年2次以上	抹布、刷子、清洁剂	1. 用清洁剂清洗。2. 用刷子、抹布去除油污。3. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净。4. 风干。
工作台及洗涤盆	每次使用后	抹布、刷子、清洁剂、消毒剂	1. 清除食物残渣及污物。2. 用湿抹布擦抹或用水冲刷。3. 用清洁剂清洗。4. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净。5. 用消毒剂消毒。6. 用水冲洗干净。7. 风干。
餐厨废弃物存放容器	每天完工或不符合卫生要求时	刷子、清洁剂、消毒剂	1. 清除食物残渣及污物。2. 用水冲刷。3. 用清洁剂清洗。4. 用水冲洗干净。5. 用消毒剂消毒。6. 风干。
设备、工具	每次使用后	抹布、刷子、清洁剂、消毒剂	1. 清除食物残渣及污物。2. 用水冲刷。3. 用清洁剂清洗。4. 用水冲洗干净。5. 用消毒剂消毒。6. 用水冲洗干净。7. 风干。

## 二、粗加工管理制度

1. 食品原料粗加工必须在粗加工间（或指定区域）内操作，排水沟出口设置防鼠类侵入金属网罩，应有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫。

2. 肉类、水产类、蔬菜原料类分别清洗，加工肉类、水产类的操作台、用具和容器与蔬菜类分开使用，并要有明显标志，不得混放和交叉使用。

3. 粗加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质、超过保质期或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

4. 蔬菜类食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶及异物。

5. 肉类、水产品类食品原料的加工要在专用（或指定）加工洗涤区或池进行。禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

6. 切配好的半成品应避免受到污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。切配好的半成品应在规定时间内使用。

7. 做到刀不锈、砧板不霉，定位存放，整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束后及时清洁地面、水池、加工台、工用具、容器，绞肉机等机械设备用后拆开清洗干净以备再次使用。

8. 及时清除垃圾，垃圾桶每日清洗，保持内外清洁卫生。

9. 不得在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

### 三、保密协议书

甲方：北京市规划和自然资源委员会石景山分局

乙方：华腾恒逸（北京）餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国保守国家秘密法》等国家法律法规，为确保甲方秘密安全，推进双方合作关系，经协商达成如下协议：

#### 一、保密范围

与甲方有关的内外部秘密文件、会议精神、图纸资料、电子信息等内容属于保密范围，按国家有关保密规定实施管理。

#### 二、对乙方保密要求

1. 严格人员政审。派遣甲方服务人员要落实政审制度，政审通过后方能上岗，人员发生变动时，应提前向甲方申报，并履行相关政审程序。

2. 定期开展保密教育。对派遣到甲方服务人员要提高保密意识，组织岗前保密培训，每月开展保密形势分析和保密教育，加强检查督导，对失泄密风险隐患及时整改纠治。

3. 严格控制知密范围。未经甲方允许，乙方派遣甲方项目服务人员应相对固定，不得向无关人员透露项目及内部情况。

4. 严格现场保密管理。严格落实甲方安全保密要求，主动接受和配合现场保密检查。未经甲方允许，不得在项目现场摄影、照相和录音，确需的设备和影像资料列入保密范围管理，并报甲方备案。

5. 国家规定的其他保密要求。

#### 三、乙方保密承诺

1. 严格落实保密要求。建立保密制度，完善保密措施，每月组织保密教育和保密自查，并做好登记记录。

2. 积极配合保密检查。对甲方组织的保密检查评估，主动予以配合，对存在的问题及时进行整改，整改完成后书面报甲方留存。

3. 主动承担保密责任。乙方及所属单位法人为保密第一责任人。如发生失泄密、窃密卖密案件和问题，乙方必须配合甲方迅速查明被泄露的秘密内容和密级、造成或可能造成危害的范围和程度、事件的主要情节和有关责任者，及时采取补救措施

并承担相应责任。

四、其他

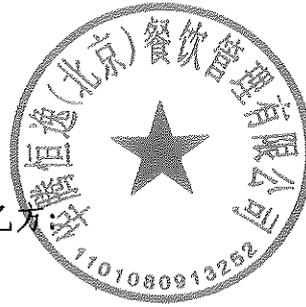
本协议时效与餐饮服务主合同一致。

甲方：



法定代表人或授权人：

乙方：



法定代表人或授权人：

刘子友

2025年5月9日



2025年5月9日

#### 四、安全责任书

甲方：北京市规划和自然资源委员会石景山分局

乙方：华腾恒逸（北京）餐饮管理有限公司

为严格执行《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》等法律法规，明确食品安全主体责任，甲乙双方签订本责任书。

1. 牢固树立食品安全第一责任人的意识，全面做好食品安全工作，杜绝发生食物中毒或食源性疾患。

2. 认真学习贯彻《食品安全法》、《食品安全法实施条例》以及其他相关法律法规，强化法律意识、食品安全意识、行业自律意识，保证向服务对象提供健康合格食品。

3. 保证所有员工按规定进行健康体检，合格后持健康证上岗工作，持证上岗率达100%。

4. 建立健全食品安全管理制度，加强对员工食品安全知识的培训，指定专人负责食品安全管理工作，并坚持每日进行检查，督促落实餐饮服务食品安全管理制度。

5. 乙方员工定期接受食品安全培训，加工场所、设备、餐具每日清洁消毒并记录。

6. 加强餐（饮）具消毒工作，掌握正确的餐（饮）具清洗、消毒和保洁方法，餐（饮）具消毒和保洁合格率100%。

7. 保持前厅后厨等内外环境卫生，垃圾桶应密闭加盖，并做到日产日清；做好防蝇、防鼠、防虫工作。

8. 落实食品留样制度，每餐次全品种留样 $\geq 12g$ ，冷藏保存 $\geq 48$ 小时，并标注留样信息。

9. 认真做好进货台帐记录、进货验收工作，对感官异常、票证不全等食品，一律不予验货接收。对库存食品及原料要定期进行清查，发现过期、变质食品及原料应及时进行销毁处理。

10. 本责任书自签订之日起生效

甲方

法定代表人或授权人：

日期 2025.5.9



法定代表人或授权人：

日期

2025.5.9

## 五、绩效考评表

被考核单位：华腾恒逸（北京）餐饮管理有限公司

考核项目	评分标准	权重	评分
服务质量	客服投诉 0 次 (25 分), 投诉 ≤1 次 (10 分)、投 诉 ≤2 次 (5 分)	25%	
卫生与安全	符合食品安全标准 (30 分)、轻微问题 (10 分)、 重大隐患 (0 分)	30%	
菜品质量	色香味俱佳 (20 分)、 色香味稍欠缺 (10 分)、 吃出异物 (0 分)	20%	
工作完成时效	正常开餐 (15 分) 误餐 ≤15 分钟 (10 分) 误餐 ≥20 分钟 (0 分)	15%	
员工精神面貌	团队精神面貌好, 协作 完成任务给力 (10 分), 员工进操作间穿戴不 整齐 ≤1 人次 (5 分), 其他情况 (0 分)	10%	