

西安标书制作采购标书代做食材粮油标书代写龙城标局

产品名称	西安标书制作采购标书代做食材粮油标书代写龙城标局
公司名称	陕西龙城标局项目管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:龙城标局 服务:专业招投标公司 产地:西安,太原,服务全国
公司地址	雁塔区高新区科技路与白沙路交叉口东南角通达大厦704室
联系电话	029-88898361 18092374707

产品详情

西安标书制作采购标书代做食材标书代写粮油投标文件代写陕西龙城标局专业做标书公司，高校食堂餐厅租赁标书制作那家好？做一份标书多少钱？秋季食疗需要注意什么？喝酒前后饮食小知识，保你千杯不倒。

招投标已渐入正轨，市面代写标书的地方，也如雨后春笋遍地开花，形形色色参差不齐，为了拿单压低价格的事儿也屡见不鲜，都是为了一张嘴吃饭，可以理解，不过为了挣份钱绞尽脑汁想尽办法的就不推崇了。因为，招投标是件严谨的事，对项目的认知、态度、公司实力、专业质量等等都体现在投标文件里，若是只为了省钱省钱再省钱一度的压缩开支，俗话说的好，一分价钱一份货，低价难买好质量。到头来拿到一份不合格的投标文件，只会是害了自己...

陕西代做标书：西安、榆林、延安、铜川、渭南、宝鸡、商洛、汉中、安康等市；西安制作投标书：西安：未央区、经开区、雁塔区、高新区、碑林区、新城区、莲湖区、长安区、曲江新区、灞桥区、浐灞区、临潼区等。高新标书代写：高新：科技路、太白路、高新路、唐延路、丈八路、锦业路等地区。经开区投标书代做：经开区：凤城路、文景路、朱宏路、明光路、北辰路、尚稷路、建元路、元凤路等地区。

餐厅采购食材须防范的猫腻餐厅采购作为餐饮经营的重要一环，如果遇到不良的供应商，不但损失了钱还会影响形象。下面听听行业人士是如何与商贩斗智斗勇了。如何防范供应商的采购猫腻？防范采购时以次充好。重要的一条就是要严卡质量关餐厅制订统一的验收标准。重要的是出料率指标。冻货原料的以冰代料这种现象也是非常常见的，防范这样的“猫腻”，就是冻货直接由供应商送货，按解冻后的规格验收、付款。调料原料保质不保期这种问题餐厅应该确立自己的购货原则：保质期不到6个月的货物，拒绝接收；每一种原料入库的时候，要标明剩余的保质期时间，并且确保入库的原料在距保质期三个月内必须用完，保持原料的新鲜性。海鲜原材料不新鲜防范这样的“猫腻”，就是要给供货商确定好海鲜

成活的时间，保证一定时间内海鲜原料的成活率，并且在保证的期限后按照成活率付款。除此之外，就是食材偷梁换柱的问题了，防范这样的“猫腻”，就要看好货、与供货商商量好价格后，餐厅不自己亲自拉货，而是暂时放在那里，让供货商把货物自己送过去，货到验收后付款。采购如何与市场的小商贩斗智斗勇？采购中的一个重要环节就是与农贸市场的小商小贩打交道。仔细挑选食材的质量，看紧自己的口袋。农贸市场的小商贩们是非常现实的商人，并且见多识广，每天市场里发生的一切都是生意成败的复制，他们都看在眼里、研究在心。身边成千上万次的交易涉及到社会的层层面面，折射出社会各层面的千姿百态，他们都身在其中，他们比酒楼老板更清楚酒楼的经营寿命。当他们挤破头赊账也要给你送货时，是你酒店生意好的时候；当他们群起向你讨要货款时，就是你行将结束酒楼经营使命的时刻。所以，在采购时，一定不要只听他们说，而是要仔细看货质量，把紧自己的口袋。千万不要相信不卖假货的保证他们会义愤填膺地告诉你，我们决不卖假货。但回头又会神秘兮兮地告诉你：回店里把大海虾用保鲜粉泡上，色泽好看，我们都是这么卖的。不要相信那些低得离谱的价格每个小贩头一次向你推销时，价格都会出奇地便宜，你问到哪个品种，哪个品种都会物美价廉。第三次以后，价格就和从前的供应商一样了。采购常见的“作弊”手法

- 1.冰鲜鱼、海货摆在白钢盘或白钢盆里，反光好，新鲜，品相端正，没有经验的采购往往会被骗了。
- 2.有些冰鲜鱼，如黄花鱼，鲑鱼，鲳鱼，之所以新鲜光亮，荧光闪闪，是因为小贩们头天晚上把它们放在冰水里拱了一晚上。
- 3.虾是交叉起摆摆放，丰满，美观。虾背朝外，增添亮度。
- 4.活海参满肚是水，可能是海鲜缸里的海水不纯，有淡水掺进了。
- 5.活海螺螺口朝上，浑身湿透，肯定是吸饱了海水。
- 6.活海蟹装进保温箱，眼睁睁看见小贩们用不干胶带缠牢，回去打开，变成了一堆死蟹。这是小贩们在送货途中掉包了。
- 7.死蟹壳朝下，肚皮朝上，稍微变换角度，死蟹子就张牙舞爪活灵活现。死蟹子卖成活蟹子价。
- 8.名贵的活鱼当面称好，为了充氧，加进一瓢海水，你会很熟练地喊，再放点冰块。回去一称，怎么少了半斤？其实小贩们非常了解食肆的采购程序，活鱼进酒楼后为避免损伤，往往不经过验秤就直接放进海鲜缸了，采购时加的海水，更增加了验秤的难度。
- 9.有些卖水产的小贩们早晨到岗的一件事，是向黑色塑料袋里加进数量不等的水，货物上秤前你就已经被当成“傻帽”了。还有小贩把塑料袋套成双层，中间加水，更难发现。
- 10.名贵冰鲜鱼你以很低的价格买进，不是你很有面子，而是鱼腹里塞进了低档鱼类或冰块。
- 11.你眼睁睁地看见小贩给你称的是一块精肉，但回去一看，却加进了一块白花花的肥肉。原来，那块肥肉就在秤盘里，称秤时肥肉已经在其中了。
- 12.贝类商品，好的总是摆在你的目光所及之处，装进你的口袋里的很有可能差一些或是隔日货。
- 13.小贩们不理睬你，做出很忙的样子，不是他真忙，而是他希望你赶快成交，把他的破烂货买走。
- 14.白鲢血、鳙鱼血、鲤鱼血是小贩们手里的法宝，大牙片鱼、小嘴鱼等不新鲜，少涂一些，会变得光鲜异常。
- 15.市场中的水发货，大多使用碱类物质浸泡过，如：百叶、蹄筋、鱼皮等，洁净光亮，好看不好吃。
- 16.远海的货当近海的卖，养殖的冒充野生的，外地的说成本地的，家常便饭。
- 17.秤盘暗中操作是小贩经常使用的拿手好戏，当面验秤足斤足两，回酒楼以后肯定短量，防不胜防。餐饮采购的过程就是一个斗智斗勇，还有就是试炼的过程。采购能找到好的，长期合作的供应商那自然是好的。但是对于大多数餐饮小店来说，采购都是需要亲力亲为的，如果没有那么几分“智慧”，真的会吃不少亏。

高考的考卷有多重要，标书就有多重要！对参与投标的公司企业而言就像一张名片，其内容有多少含金量言语表达是否得当是否合格都体现在投标文件里；高考交白卷、仅仅及格或者得不到高分，落榜的可能就非常大了，是否有万分之一的幸运砸到你，谁知道？投标书不达标会直接废掉出局，综合评分不够高极可能成了陪标滴。投标文件，是展示公司综合实力与技术水平的直观媒介，另一方面，还体现了投标人对该项目的重视程度；做一份高质量的标书可以让投标工作成功一半，标书就是金字塔的底部，作为根基，极为重要，地基打不稳地面建筑岂不成了危房！敷衍了事制作的标书，无论价格优势多么大，也不一定中标，到头来只会害了自己。

【龙城标局】专业十余年招投标服务，服务到位，可以咨询下。承接案例数万项，业务范围包括工程类标书制作、采购类标书代做、服务类标书代写，涉及建筑建设工程行业投标书制作、供货物质设备采购行业投标书代做、餐饮食堂物业保安保洁服务行业投标书代写、各类电子招投标平台电子标编制上传，助力众多企事业单位个体老板成功中标项目多多，长期稳定合作伙伴持续增长中...