



舟山发布



舟山客户端



舟山微信公众号

推进高水平对外开放 高标准建设大宗商品资源配置枢纽



RCEP实施近三年来政策红利持续彰显 助力舟山企业提升出口竞争力

□记者 刘凯 宓好霖

本报讯 记者从舟山海关了解到,今年1~11月,舟山海关共签发RCEP(区域全面经济伙伴关系协定)原产地证书862份,同比增长7.2%,享惠货值14.9亿元,同比增长36.3%。RCEP实施三年来,政策红利持续彰显,为舟山企业提升竞争力、扩大海外市场份额提供了更多机遇。

近日,舟山海关为舟山绿舟农业有限公司一批价值111万元的铃木、黑松等鲜切枝叶制品签发了RCEP原产地证书。该公司主要从事花卉、树木种植经营,产品主要出口日本等国家。凭借海关签发的RCEP原产地证书,这批货物抵达日本后,其进口关税将由3%降为0。

“得益于RCEP的关税减让,我们的出口产品能以更有优势的价格进入海外市场,目

前我们已申请办理了100余份RCEP原产地证书,节省关税超过45万元,大大增加了我们商品在国际市场的竞争力。”舟山绿舟农业有限公司负责人陈丹说。

RCEP是当今世界覆盖人口最多、经贸规模最大的自由贸易协定,于2022年1月1日正式实施。近三年来,舟山企业依托政策红利,主动借势出海,提升出口竞争力,扩大海外市场份额。

为帮助企业借助RCEP抓机遇、抢订单、拓市场,舟山海关搭建关企交流平台,加大政策宣贯和靶向服务,实现便利措施和享惠政策信息共享,主动向辖区企业宣传协定关税减让和原产地规则,帮助企业充分挖掘产品享惠空间。同时,深化实施原产地证书智能审核、自助打印等便利化举措,引导企业利用自贸协定充分享受政策红利。

浙海大获批省级国际联合实验室

□记者 宓好霖
通讯员 沈家迪

本报讯 近日,省科技厅发布了2024年度省级国际科技合作载体认定名单,由浙江海洋大学党委书记严小军牵头的“中意海洋生物群功能生物学联合实验室”被认定为浙江省国际联合实验室。这是浙江海洋大学首个获批立项建设的省级国际联合实验室,标志着学校省级国际化科研平台建设取得新突破,将为学校推动高水平国际科技合作、提升学科国际影响力提供重要支撑。

中意海洋生物群功能生物学联合实验室依托浙江海洋大学比萨海洋研究生学院的师资力量和科研条件,联合意大利国家环境保护研究所的优势团队,一起开展国际合作研究。国际联合实验室聚焦浮游

指示生物生态毒理、典型渔业物种生物多样性保护、海洋生物制品健康功能挖掘、海洋生物组学及生态功能等前沿科学问题,旨在打造地中海和东海海洋科技创新合作新高地,汇聚和培养具有国际视野的复合创新型人才,持续创造具有重大科学价值以及国际认可的原创性学术成果,更好地服务海洋生态环境保护与可持续发展,助力海洋领域创新。

据悉,浙江省国际联合实验室由浙江省科学技术厅命名,是以省内高校、科研院所及企业为主体,联合国(境)外高校、科研院所及企业,围绕特定技术领域双向部署共建的高水平科研平台,旨在共同开展基础科学研究、应用技术研发、先进适用技术示范推广及人才培养的国际科技合作载体。

新城实施“餐馆转让无忧办”微改革 符合条件的经营主体可实现一日办结

□记者 虞仁珂
通讯员 林珍珍

本报讯 “原本想三四天起码要的,没想到几个小时就办好了,这速度真是快足嘞!”近日,在新城经营餐馆的王女士仅用了5个小时,便领到了食品经营许可证。

原先王女士的餐饮店是通过转让取得的经营权。如果通过老执照注销、新执照新设的方式,办理承诺时限为10个工作日。“房租和人工我每天都在开销,生意嘛不能做,我心急呀!”王女士对记者说。

市市场监管局新城分局工作人员得知该餐馆转让满足“餐馆转让无忧办”改革适用条件,可以按新规走“绿色通道”后,迅速安排工作人员开展现场核查,在完成适用条件的自我承诺等相关流程后,5个时便予以通过。

据介绍,新城辖区共有各类餐饮店1200多家,每年涉及经营权转让的服务事项在100

项以上。对于由餐馆转让获得经营权,且营业执照为注销后新设的经营主体,根据相关法律法规规定需要重新办理食品经营许可证。目前,食品经营许可证审批时限的承诺期限为10个工作日。

“为全面优化营商环境,切实减少经营主体‘准营’等待时间及空档期运营成本,我们创新推出‘餐馆转让无忧办’微改革。”市市场监管局新城分局相关负责人介绍,对于餐馆转让获得后需新办食品经营许可证的经营主体,如满足经营地址一致且食品经营条件实际未发生变化的情形,则可提交“餐馆转让无忧办”提速申请,将优先予以现场核查,实现一日办结。“我们立足群众需求的靶向微改革,通过小切口、小变革、小创新,推出该项落点准、见效快的惠民服务举措,进一步优化营商环境,提升市场主体、人民群众的满意度和获得感。”该负责人表示。

“985”行动进行时 决战四季度 夺取全年胜

我市企业以科技创新为引领奋力冲刺“全年红” 开足马力忙生产 铆足干劲赶订单

□记者 朱丽媛

本报讯 近日,在位于普陀展茅街道的浙江中科立泰新能源有限公司新投产的7号车间里,一条锂电池模组组装生产线正在紧张调试中;相距不远的舟山新鲨制药机械有限公司,新研发的产线高速运转……年终岁末,我市各制造业企业以科技创新为引领,增加生产线,全力赶订单,开足马力冲刺“全年红”。

作为浙江中科立德新材料有限公司“新赛道”的一环,其下属制造业子公司“中科立泰”年产3GWh的储能系统建设项目,正在紧锣密鼓地推进中。“预计本月25日将正式投产,满产后年产值将超3亿元。”浙江中科立泰新能源有限公司总经理李栋明介绍。

随着国家能源结构转型的推进,储能技术已然成为平衡能源供需、提高电力系统稳定性和灵活性

的关键解决方案。以锂离子电池等新兴技术为代表的新型储能工具获得越来越多的关注,市场对长时储能的“超级充电宝”的需求尤为突出。

“这台3立方米的白色箱体就是我们企业双水系高安全新型储能装置的样品,相当于一台大型‘充电宝’,单台储电量能在200度以上。”介绍起这款创新产品,李栋明的话匣子打开了。依托控股股东公司“中科立德”浙江省首台(套)重点攻关项目的成果拓展,这款产品可提高电网的稳定性、灵活性和可靠性,单台使用寿命超10年。

走进“中科立泰”5000平方米的7号车间,记者看到近百米长的锂电池模组组装生产线上,10余位调试人员正操作着不同程序的机械臂。据介绍,一个大型的“充电宝”需要历经组装、集成、测试等大大小小几十道工序,这条生产线可以年产

3GWh的电池储能系统。

“这款产品可用于储能研发及生产制造企业、智慧能源物联网研发及运营企业、能源金融投资企业、制造端下游配套企业等诸多领域。一些耗电量较大的单位,可以使用这种大型‘充电宝’进行电能存储,在谷电的时候进行充电,峰电的时候再放电,通过削峰填谷,每年至少能为企业节约10万元以上的用电成本。”李栋明介绍,通过储能系统,还可对企业的储能用电情况进行数字化采集、监测、预警、诊断与分析,并根据数据提供更加合理、节能的用电计划方案,提高企业能源使用效率,从而降低能源消耗和环境污染。

目前“中科立泰”正全力推进产线调试,正式投产后将带来显著经济效益。“目前每月就已有四五十台的预约订单,明年全面投产后,月销量目标直指100台以上。”对未来前景,李栋明信心满满。

另一边,舟山新鲨制药机械有限公司同样创新成果丰硕。在该公司的组装车间内,20余条各型号胶囊剂整装生产线高速运转。“这是企业新研发的视觉成像数粒机产线,相比传统的数粒机,它能有效分辨药片是否有残缺,精确度更高,使生产效率提高15%~20%。”公司生产厂长叶财宽指着该新产品告诉记者,上月亮相全国制药机械博览会,该产品就获得业界好评,订单也纷至沓来。

“我们现在的生产基本上是全负荷运作,生产工人都在忙着调试即将发货的设备,基本上每天要发一条产线。”该公司总经理郑海军表示,今年公司产值有望突破7000万元,国外订单占比约五分之一,“现有订单已排至明年五月,公司已备足技术力量,明年产值争取突破亿元大关。”



扫一扫 看视频

六横公路大桥一期主线全面贯通

□记者 陈颖丹 通讯员 吕小雪

本报讯 记者从宁波交投六横公路大桥有限公司获悉,宁波舟山港六横公路大桥一期工程日前已完成沥青路面铺设,标志着一期主线全面贯通,离明年正式通车的目标又近了一步。

沥青路面铺设是公路建设的核心环节,直接关系到道路的质量与使用寿命。为此,六横公路大桥项目采用了行业前沿技术与优质环保材料,大规模应用一体式摊铺机全幅摊铺和无人碾压技术,并首次采用了沥青转运机、保温车等设施,以确保路面的平整度、摩擦系数、耐久性均可达到国际领先水平。据了解,主线桥沥青路面铺设的3个月里,累计铺设了沥青材料11万吨。

六横公路大桥项目共分为两期,其中一期工程全长10.8公里,为双向六车道,全线布设特大桥2座、大桥5座、隧道2座、互通立交3处(梅山互通、昆亭枢纽、柴桥枢纽)、匝道收费站1处以及相应的服务设施。二期工程是大型连岛跨海工程,包含了双屿门大桥、青龙门大桥两座世界级跨海桥梁,该项目预计2027年竣工。



沥青路面铺设现场 受访单位供图

待项目全部建成并通车后,梅山、六横及佛渡将结束不通高速的历史,六横至宁波的通行时间将由

原来的船渡40分钟缩短至车行10分钟。同时,也将打通宁波舟山港六横、梅山两个重要港区的集疏运通

道,进一步完善宁波舟山港海陆联动集疏运网络,助推舟山群岛新区建设和浙江海洋经济高质量发展。

定海“明星乡厨”比拼厨艺 11道“村味”引燃“烟火气”

□记者 吴建波
通讯员 柴莹莹 陈炳群 文/摄

本报讯 这一边,如意大汤圆的锅盖一掀开,四溢的香气顿时引来一群“试吃官”;那一头,岑港对虾倒入油锅时发出的“滋滋”声,又吸引了人群的目光……昨天上午,由定海区委宣传部主办、马乔街道筹办的定海区农渔村文化礼堂“我们的村味”暨“文廊百味”村宴厨艺大赛在马乔文廊集市举行(见图)。来自定海区11个镇街的“明星乡厨”以本地食材为原料现场比拼厨艺,一道道色香味俱全的菜肴让市民大快朵颐。

热锅、倒油、放入鸡块、撒上桂皮香叶……代表昌国街道出赛的郭炳军一手拿着大勺,一手扶着锅把手,不时翻炒一下锅里的的美食。“今天5点多就起床了,到菜场挑了20来斤新鲜原料,准备制作一道螺丝椒炒鸡块。”当了20多年厨师的郭炳军



告诉记者,2年前他到东海云廊附近的义桥村开了一家餐馆,这道菜颇受食客们喜欢,就想这次到现场做给市民品尝。

为了比赛,小沙“望潮烤肉”的制作者章亮亮前几天就开始准备。“陆续收购来约100只滩涂小望潮,准备了40斤舟山土猪肉。”在小沙三

毛家宴餐厅工作的章亮亮说,这道菜除了用料新鲜,还用浓酱慢火烧制,让味道充分渗入肉中。

本次活动招募了150名“试吃官”品鉴菜肴,他们端着餐盘游走在各个摊位,边吃边评议。“试吃官”蒋女士与朋友从临城赶来参加活动,品尝一番后投出了一张点赞贴纸。最终,小沙、环南等5个镇街的“村味”现场得分最高。

活动现场,马乔街道还推出“四季丰产”村味大集市、打年糕活动,文化特派员王忠军带领团队现场写对联,受到群众欢迎。

据了解,本次活动是定海今年推出的文化礼堂系列活动之一。今年以来,定海区提质升级文化礼堂社会化运行省级试点建设,联盟共建“礼堂伙伴”200家,派送服务1000余场。创新打造礼堂“一村一品”“一镇街一主题”,已经举办“我们的村礼”“我们的村运”等活动3000余场。