

新华社北京3月1日电 中共中央党校3月1日举行建校90周年庆祝大会暨2023年春季学期开学典礼。中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平出席并发表重要讲话。他强调，党校始终不变的初心就是为党育才、为党献策。各级党校要坚守这个初心，锐意进取、奋发有为，为全面建设社会主义现代化国家、全面推进中华民族伟大复兴作出新的贡献。中共中央政治局常委蔡奇、丁薛祥出席。上午10时，会议开始。全体起立，高唱国歌。

在热烈的掌声中，习近平发表重要讲话。他指出，围绕中心、服务大局，是党校事业必须始终坚持的政治站位，是践行党校初心的必然要求。必须始终坚持以党的旗帜为旗帜、以党的意志为意志、以党的使命为使命，自觉在党的新的伟大事业和党的建设新的伟大工程中精准定位，自觉为党和国家工作大局服务。必须坚持正确办学方向，始终坚持党校姓党，坚持党性原则，自觉服从服务于党的政治路线，严守党的政治纪律和政治规矩。（下转第三版）

全面推动党的二十大精神在重庆落地生根开花结果

聚焦科创智造 共话发展机遇

第十一期“重庆英才讲堂”在江津开讲

本报讯（记者 阮瑞雪）3月1日，第十一期“重庆英才讲堂”在江津开讲，特邀重庆大学党委常务副书记王时龙、泸州先进技术研究院院长刘喜平担任主讲嘉宾，重点围绕智能制造、技术创新等方面开展主题演讲，加快推动成渝地区双城经济圈制造业高质量发展。

市人力社保局党组成员、副局长谢辛，区委书记李应兰，成渝地区双城经济圈（泸州）商学院党委书记何杰，区领导杨永芳、李勇、钟红兵、冯在文等出席活动。泸州市委常委、组织部

部长曹斌，区委副书记秦敏致辞。

据了解，“重庆英才讲堂”由市委组织部、市人力社保局、市科协联合主办，以“弘扬爱国奋斗精神、建功立业新时代”为主旨，每期邀请各领域优秀专家人才，聚焦社会关注的科技人文主题，面向大众传播专业知识、分享前沿观点。本期讲堂由江津区委组织部、泸州市委组织部共同承办，以“深入学习贯彻党的二十大精神，推动创新链产业链资金链人才链深度融合，促进成渝地区双城经济圈建设”为主题，为川渝毗邻地区发展

搭建人才智慧交流平台、推动合作共赢发展。

活动现场，重庆大学党委常务副书记王时龙以“智能制造技术前沿”为题，讲述制造业高质量发展路径，交流智能制造前沿技术，探寻产业转型升级破题良策。为江津、泸州在融入成渝地区双城经济圈中抢得先机、赢得未来，着力打造双城经济圈的重要战略支点提供了宝贵启示。泸州先进技术研究院院长刘喜平则以“技术创新的产业价值实现博弈论”为题，分享

产业创新发展之道，深析技术创新赋能产业链价值倍增，为深化成渝地区双城经济圈建设，促进毗邻地区发展提供了有益借鉴。

当天还举行了江津区第二批20位“科技副总”聘用签约仪式、江津区政府与重庆大学人才合作协议签约仪式，进一步深化校地校企合作，促进创新链、产业链、资金链、人才链有机衔接、耦合聚变。

江津区、泸州市相关部门及企业负责人、高层次人才和青年人才代表等到场聆听讲座。

2023年重庆市制造业创新中心申报工作开始

本报讯（记者 廖秋平 实习记者 焦玉顺 通讯员 黄梅）日前，记者从区经济信息委获悉，2023年重庆市制造业创新中心申报工作已开始，符合条件的单位可积极申报。

此次的申报领域包括工业和信息化部确定的国家制造业创新中心建设方向和《重庆市制造业高质量发展“十四五”规划（2021—2025年）》中的重点产业领域。

制造业创新中心分为综合类和行业类。综合类主要指面向产业发展需求，以成果转化和突破产业共性技术难题为目标，为区域及全市产业发展提供支撑的先进创新平台；行业类主要指聚焦行业细分领域关键重要技术创新攻关的领先研发机构。

提出申请的制造业创新中心应满足以下条件：市制造业创新中心申报单位或牵头单位应在本领域有显著的领先优势和竞争优势，具有较好的产学研合作基础，较强的技术扩散、辐射与转移能力以及成果转化能力。综合类制造业创新中心申报单位注册资金不低于5000万元；汇聚了一批行业创新领军人才和研发团队；创新成效和成果转化成效显著，是本市重要的技术创新策源地，已成功开发或转化科技成果不低于5项；拥有独立的办公场地、完善的研发试验场地和先进的研发试验仪器设备，研发试验设备原值不低于1000万元。行业类制造业创新中心申报单位能够代表本市该行业（领域）最高的技术创新水平，注册资金不低于1000万元，股东包括2家及以上本领域龙头企业或科研院所、高校等优质创新资源；拥有代表本领域先进水平的行业创新领军人才和固定的研发团队，从事研发和相关技术创新活动的科技人员占企业职工总数的比例不低于30%；拥有独立的办公场地、完善的研发试验场地和先进的研发试验仪器设备，其年度研发费用占营业收入的比例应不低于30%。鼓励市制造业创新中心申报单位采取“公司+联盟”的模式运行。

市经济信息委按照“成熟一个，推进一个”的原则，全年接受申报受理。区经济信息委将按照要求，认真做好宣传和申报材料的审核把关，确保材料真实有效，申报咨询可联系区经济信息委产业发展科（336室），电话：47525490。

我区建成6家零工市场(驿站) 群众“家门口”找工作更方便

本报讯（记者 江波）“我是货车驾驶员，之前一直在外地跑运输，现在回来想找个活儿干。”这几天，圣泉街道居民老罗经常往附近的零工市场跑。原来，他想找一份能顾家的工作。

老罗经常光顾的这个地方，是位于圣泉街道泮溪还房附近的江津区联络零工市场。作为我区首家“市场+作坊”模式的零工市场，该市场建筑面积300平方米，于去年8月正式投入运营。

昨日，记者在现场看到，市场里面设置了公共服务区、招聘洽谈区、职业指导区等常用功能区，新增了“零工作坊”生产区域。这让该市场不但具有一般零工市场功能，还把生产搬进了零工市场，形成零工前台登记求职，后台立即就业的便民模式。

“市场通过提供场地和服务获取报酬维持运转，零工通过在工作获取劳动报酬，企业通过业务外包降低用工成本。”该市场相关负责人介绍。此举不仅让企业、零工、市场运营主体三方同时获利，形成良性循环，还方便群众就近就业，有力推动运营主体可持续发展。

建设零工市场（驿站）能有效促进群众在“家门口”就业。近年来，江津区把零工市场（驿站）建设作为稳岗拓岗的重要举措来抓，制定江津区“1+5+N”零工市场（驿站）建设规划，纳入全区人社保领域高质量发展资金支持，鼓励各镇街、企事业单位、社会团体建设零工市场。

目前，我区已建成6家零工市场（驿站），覆盖几江街道、圣泉街道、双福街道、白沙镇等地。去年6月以来，累计有5000余人次前往零工市场求职。

今年，我区将在零工市场建设上持续发力：在“双更基地”“创业孵化基地”、工业园区等就业重点区域打造更多示范性零工市场；指导零工市场举办“零工夜市”“零工集市”就业困难人员专场招聘等平台，以及“零工平台”软件推广；强化零工市场监管等，让其成为就业“稳定器”“蓄水池”。

记者 吕晓 阮瑞雪 通讯员 陈婷婷

大锅里牛油沸腾，空气中火锅飘香。走进位于德感工业园西部食谷的重庆渝滋香食品科技有限公司生产车间，一口口大锅正在熬制麻辣鲜香的火锅底料。熬制完成的底料经灌装、冷却、定型、包装等环节，将成批发往合作的火锅餐饮店。

重庆渝滋香食品科技有限公司是一家主要生产火锅底料的企业，2017年入驻西部食谷B区。

“成立之初，我们是一个仅有10名员工的小企业。入驻西部食谷之后，平台积极为我们对接各种政策资源、给予租金补贴，帮助我们厘清生产经营思路，解决公司员工招聘等问题，企业实现了快速稳定发展。”重庆渝滋香食品科技有限公司负责人张伟介绍。

经过2年的发展，2019年，重庆渝滋香食品科技有限公司从西部食谷

西部食谷——

“保姆式孵化”打造创新创业沃土

的孵化区（B区）搬至成长区（A区），生产面积也从过去的1500平方米扩大到5000多平方米。如今，公司拥有员工100多人，月产量超过1000吨。

良好的环境是企业成长的“土壤”。西部食谷既是专业的食品、农产品加工产业聚集发展平台和中小微企业、农产品加工企业公共服务平台，也是产业创新创业服务平台。自2015年创建以来，平台持续推进建载体、做服务、营生态，为企业提供“一站式保姆”服务。

西部食谷在提供标准化生产厂房的基础上，完善水、电、气、电梯、管廊、污水固废处理等公共配套设施。同时，建设了3万多平方米的生

活配套设施，包括职工公寓、商务酒店、餐厅、超市、俱乐部、健身房、图书室，还配套了室外运动场、河滨小公园、停车场、公交站等。完善的配套设施，减轻了投资者的压力，大大缩短了项目的建设周期，让企业实现轻松“拎包入住”。

在服务方面，西部食谷通过设立企业公共服务中心，为中小微企业提供“一站式”食品行业综合性服务，以“普惠性基础服务+市场化专业服务+加速提升服务”为企业提供全产业链、全方位、全生命周期的优质服务。同时，平台积极争取租金、水电补贴等扶持政策落地，助力企业“轻装上阵”。

西湖镇水庙村首批羊肚菌喜获丰收

每亩经济效益1万元，成为助力乡村振兴的“生力菌”

本报讯（记者 杨安迪 通讯员 叶立岚）2月27日，记者走进位于西湖镇水庙村的羊肚菌种植基地，揭开大棚门帘，菌香混合着泥土的气息扑面而来，一朵朵鲜嫩的羊肚菌破土而出，壮硕饱满、长势喜人，村民们穿梭在菌室间，小心翼翼地将成熟的羊肚菌采下装入筐中。大棚外，村民们将一筐筐新鲜采摘的羊肚菌整齐摆放，忙着剪柄、分拣、装箱，脸上洋溢着丰收的喜悦。

羊肚菌因长相与羊肚类似而得名，是一种珍贵的食用菌和药用菌。它富含蛋白质、多种维生素与氨基酸等活性和风味物质，香味独特，营养价值高，对于增强身体抵抗力、调理肠胃、改善睡眠等有一定好处，有“软黄金”和“素中之荤”的美誉。

水庙村党委书记曹健告诉记者，水庙村去年发展羊肚菌基地20.3亩，由于管护到位，这批羊肚菌今年2月迎来了首次丰收，每亩可产新鲜羊肚菌250至300斤，每亩经济效益在1万元左右，可采收至3月底。水庙村羊肚菌项目还采用“合作社+农户”的发展模式，实现农户与合作社的深度融合，通过土地流转、就地劳务等方式，带动40余户脱贫户就业增收。



村民正在小心翼翼地采摘羊肚菌

记者杨安迪摄

预计务工脱贫户年收入增加4000元，集体经济预期增收超过10万元。

“羊肚菌比较‘娇贵’，怕冻又怕晒，喜湿又不耐涝，不同生长时期要求的温度、湿度都不一样。为了保证羊肚菌的产量和品质，我们在它生长的关键时期邀请了农业技

术指导员现场查看、指导，全程精心呵护。”曹健说，由于卖相好、品质佳、味道鲜美，基地采收的羊肚菌不愁销路。

目前，水庙村正在筹谋长线发展，将羊肚菌产业规模化、精细化，下一步计划再流转20亩土地，

进一步扩大种植规模，辐射带动更多群众就业增收。同时，开展好菌种培育、技术探索、病菌防治等研究，引进烘干设备和压缩包装等，使羊肚菌以更多形态面世，销往更多地区，让特色产业成为持续助力乡村振兴的“生力菌”。

今日视点