

2015.11.9

星期一

今日4版

农历乙未年九月二十八

今天多云,7℃~10℃

今日威海

齐鲁晚报
jrwh.qwb.com.cn

新闻有奖热线

5201113
96706

威海在全省首次开展异地评标

目前,威海电子招投标系统已全域联网覆盖

本报11月8日讯(记者 李彦慧) 烟台项目评标,专家在威能远距离远程异地评标。6日,威海在全省首次试水地市间远程异地评标。

6日上午,在威海市公共资源交易中心,两位随机抽选的评委在工作人员的带领下,将手机存到评标室外,然后直接进入评标室。当天要评的标是烟台世贸东路南延工程监理。五位烟台专家和两位威海专家分隔两地,同时评标。威海专家们提前一个小时才接到评标通知,进入评标室后才会知晓是

哪个项目,随后通过电子系统开始评标,整个过程都在全程监控中。

威海市建设工程交易中心主任宋协辉介绍,评标是招投标活动中的一个重要环节。因为很多地方专家人才有限,往往需要异地抽取专家评标。被抽取的专家需一大早赶去外地参与评标。如今,威海首次在省内开展电子远程异地评标,在建设工程交易中心通过评标视频会议系统就可以与外地的专家共同评标。

“异地远程评标既有利于

克服当地专家资源不足,又有效防止暗箱操作。”威海市住建局招标办主任马升海介绍,通过利用电子招投标软件系统和远程异地评标系统,能够减少专家路途往返奔波,进一步提高评标工作效率,降低招投标成本。同时,双方还能进行实时监控。之前,因为专家人才的不足,在本地招投标过程中,投标单位有可能将本地专家全部买断。远程异地评标则完全避免了这种暗箱操作的可能。避免信息泄露。招标人、投标人与评标专家从地域上进行最大限度

的隔离,避免人为因素干扰评标,有效地杜绝了招标人、投标人与专家之间可能产生的廉洁风险。

今年9月,威海在省内领先试水域内南海新区项目的异地评标,此次则首次在省内开展地市间的远程异地评标,目前,威海电子招投标系统已经实现全域联网覆盖,并与“山东省招投标管理系统”和市纪检监察系统实现无缝链接。今后,威海住建局将逐步拓展,与更多地市共建共享远程异地评标机制。

本周两头晴 气温缓缓升

本报11月8日讯(记者 王震)

本周初期天气转晴,但气温偏低,周中受冷暖空气交替的影响,预计天气转阴,之后气温略有回升。

9日,多云到少云,北风沿海6到7级,内陆4到5级,温度市区7℃到10℃。10日,晴间多云,北风沿海5到6级,内陆4到5级,温度市区6℃到11℃。11日,晴间多云,北风沿海5到6级,内陆4到5级,温度市区7℃到13℃。

预计自12日起,风向改为南风,冷暖空气交替之下,天气转阴,预计有阵雨,之后气温逐步回升,周末时天气转晴,最高气温可升至15℃左右。

虽然本周的气温有所回升,但毕竟已过“立冬”时节,请市民注意保暖。

存侥幸雨天醉驾 途中遇民警被查

本报11月8日讯(记者 孙丽娟 通讯员 辛浩琳 王春磊)

趁着大雨天,谭某心存侥幸醉酒驾驶,不巧途中遇到巡逻民警。经检测,谭某达到了醉酒驾驶的标准。8日,因涉嫌危险驾驶罪,谭某被取保候审。

6日晚,文登公安分局特巡警大队民警例行巡逻。19时40分许,昆嵛路大润发超市北侧时,民警发现一黑色铃木轿车行驶速度很快,车内驾驶员见到巡逻警车后,更是加速。见此情况,民警示意车辆驾驶员接受检查。

检查中,民警发现车辆驾驶人谭某浑身酒气,涉嫌醉酒驾驶。民警使用酒精测试仪对谭某进行现场的呼气检测,结果显示为其血液中的酒精含量为162mg/100ml,已经超过醉酒驾驶80mg/100ml的标准。随后,民警将谭某带至医院进行抽血检验。

谭某交代,趁大雨天,怀有侥幸心理醉酒驾驶。8日,因涉嫌危险驾驶罪,谭某已被取保候审。



路口不让行,两货车相撞

本报11月8日讯(记者 孙丽娟 通讯员 周志军) 6日晚,在文登区金海路与环海路十字路口处,两辆空载的重型自卸货车相撞,事故导致两车侧翻,两名驾驶员受伤,车辆损毁严重。

6日晚,在文登区境内,一辆空载的重型自卸货车沿着环海路自西向东行驶,另外一辆空载的重型自卸货车沿着金海路自南向北行驶。21时30分许,两辆重型自卸货车行至了金海路与环海路十字路口处,由于此路口正在实施加宽改造工程,暂时撤掉了交通指示灯,

但双方驾驶员均未减速让行,导致两车车头相撞。事故发生瞬间,两辆车均发生了侧翻,车体滑出去了10余米远,车辆损毁严重。

接到报警后,文登交警大队二中队民警赶到现场,将两名驾驶员救出。所幸,两名驾驶员只是受了轻微伤,均无大碍。随后,民警找来吊车和拖车,将两辆事故货车拖至了停车场。目前,案件正在进一步处理中。

交警部门提醒,在无信号灯及交警指挥的路口“会”车,行驶车辆要让右方道路的来车先行。



▲交通事故现场。

今日C01-C04版 本版编辑:林丹丹 美编/组版:胡晓明

湘菜大师露两手,吃货们快来

阿瓦山寨威海世昌大道店秋冬新品上市,烹饪大师团队亲临指导

11月8日,阿瓦山寨总部研发顾问湘菜大师张小春、陕西阿瓦山寨品牌投资有限公司总经理、湘菜大师杨龙、阿瓦山寨总部厨政总督钱青湘一行抵达威海,指导阿瓦山寨威海世昌大道(寨子)店2015秋冬新品上市工作。即日起,中国知名鱼头正餐品牌阿瓦山寨正式开启“太阳味型”秋冬新品盛宴。

阿瓦山寨品牌自创立以来,就坚持纯天然、健康、本色本味的餐饮制作理念,以“好吃的鱼头”为核心战略,在鱼头品类已持续创新十三年。目前,由中国烹饪大师王墨泉及其弟子——烹饪大师张小春、杨龙组成的大师团队,担任阿瓦山寨技术顾问。

阿瓦山寨每年共有春夏和秋冬两季

新品上市,本次秋冬新品上市以“纷飨50道阳光”为主题,旨在为全国顾客带来如冬日暖阳般的味蕾惊喜,感受由著名烹饪大师实力加持的最新味型。在本季上市的几十道新品中,“太阳味型”是最大亮点。

作为本季的头牌新品,阿瓦山寨重磅推出“太阳桑拿鱼头”。太阳桑拿鱼头除了选用鲜美的鱼头和自然酿制的白辣椒为原料之外,同时创新使用鱼头蒸汽锅现场烹制,顾客除了能享受到鱼头现蒸的鲜香,还可享受到太阳桑拿鱼头独有的鲜美菌汤。享用完鱼头,浅尝菌汤,再涮一碗热气腾腾的鱼头拌面,味蕾绝对知足!

阿瓦山寨威海世昌大道店位于世昌大道与古寨东路交叉口处,欢迎市民前来享受全新的大师级美味。



▲钱青湘亲自上阵培训,进行2015秋冬新品的菜品调整。



▲阿瓦山寨威海世昌大道店总经理刘德启(中)与湘菜大师张小春(左二)、湘菜大师杨龙(右二)、总部培训总督导钱青湘(右一)合影。