

珠海市税务部门施行送政策、优服务、重帮扶等多项措施

# 助小微企业稳发展增活力行长远

文/图 羊城晚报记者 郑达 通讯员 曾中华

近日,珠海市税务局聚焦小微企业,深入开展“我为纳税人缴费人办实事暨便民办税春风行动”,通过送政策、优服务、重帮扶等多项措施,着力“惠苗固本”“助苗强干”“护苗成长”,为小微企业纾困解难,帮助企业稳发展、增活力、行长远。

## 惠苗政策勤宣传广覆盖

《财政部 税务总局关于实施小微企业和个体工商户所得税优惠政策的公告》(财政部税务总局公告2021年第12号)第一条指出,对小型微利企业年应纳税所得额不超过100万元的部分,在《财政部 税务总局关于实施小微企业普惠性税收减免政策的通知》(财税〔2019〕13号)第二条规定的优惠政策基础上,再减半征收企业所得税。

珠海市隆滨电子科技有限公司正是一家享受此项优惠政策的企业。“优惠政策出来后,税务人员就给我们详细讲解,通俗易懂,让我们准确理解把握政策。今年第一季度,我们企业所得税减免了14万多元,实际缴纳企业所得税还不到2万元,企业所得税实际税率2.5%。这项优惠政策着实利好,极大地降低了税负,让企业有了更多的盈利空间。”隆滨电子财务负责人吴美娟表示。

同时,吴美娟指出:“最近,在财产和行为税合并申报业务

中,我们遇到了政策和操作流程方面的问题,税务人员也在第一时间给我们讲解了,想方设法帮助我们,让我们在新政策的运用上没有后顾之忧。”

据统计,2020年,仅仅在珠海市斗门区,就有2481户小微企业共减免企业所得税8729.71万元,相较2019年,户均减免企业所得税增加0.69万元。数据表明,政策的有效落实让小微企业的税负进一步减轻,持续的减税降费“放水养鱼”,为疫情后期的经济快速发展注入了强劲动力。

## 助苗服务优体验更省心

除了政策宣传到位、政策解读及时,目前,广大纳税人对办税体验感的需求也越来越强烈,

让纳税人“少跑腿”,成为了珠海市税务局优化办税体验的重点目标之一。

“上个月,我们网上申请办理企业所得税汇算清缴退税,5分多钟后就看到税务局受理了,审批后成功退税2000多元。这比以往方便好多,时间成本降低



税务人员指导纳税人填写申报表

了,交通费也省了,还不用交纸质资料。另外,我们今年还在网上申请领购发票、开具纳税证明,通过广东省电子税务局一次性领购3个月的发票用量,完全可以满足每季用票需求。”吴美娟开心地说。

珠海税务部门持续推动税费服务全面融入市、区、镇、村四级政务体系,成立市、区两级集约处理中心,对纳税人线上申请的16类215项全局性税费事项实施集约处理,大幅提升线上业务响应效率。市级集约处理中心成立2个月以来,已为纳税人办理网上申领邮寄空白发票业务14968单共304万份,日均

374单7.6万份。

**护苗送行动 实惠添动能**

成立于2012年11月的长河纸业,主要经营装潢印刷品、纸箱及纸制品的生产、加工,该企业的发展一直稳中向好。当提及减税降费优惠政策对企业的发展有何积极影响时,财务负责人陈雅林吐露了自己的心声:“我们小微企业就好比是汪洋大海里的小船,虽然数量众多,但是极易受到市场环境等不确定因素的冲击。例如2020年,受新冠肺炎疫情的影响,对于企业而言真是极为困难的一年。好在国家及时出台各项优惠政策,我们企业所得税少交了2万多元,业绩还在2020年年底实现了触底反弹。”

据介绍,自2020年新冠肺炎疫情暴发以来,珠海税务部门落实减税降费、疫情防控相关优惠政策,组建专项服务团队,重点走访有关企业,举行多场政策宣讲会,与地方党政机关建立协同工作平台,借力各级政府、村委会等组织增强政策宣传力度,迅速地将减税降费政策送到纳税人缴费人身边,持续在便民服务上为企业做加法,在纳税缴费上为企业做减法。

## 工商银行横琴分行创新普惠金融 助力建筑类中小微企业发展

工程有限公司、珠海横琴海盛土石方工程有限公司、广州江众建材有限公司三家建筑企业在无抵押的情况下,成功获得工商银行横琴分行发放的超过800万元融资贷款,极大缓解了这些建筑类中小微企业的融资难题。让这些企业受惠的普惠金融工具是工商银行总行自主研发的“工银e信”供应链金融服务平台。

据工商银行横琴分行有关负

责人介绍,建筑行业内的中小供应商一直面临垫资强度大、投资回收周期长的问题,同时这些中小微企业又因自身实力不足、无有效抵押物等实际问题,难以获得金融机构的融资,大大限制了其扩大采购的能力。“工银e信”数字供应链金融服务平台是工商银行采用区块链技术,为产业链企业提供基于核心企业应付账款及付款承诺信用签发的电子付

款承诺书,本质是将核心企业的优质信用惠及全产业链,银行为其上游中小供应商办理融资,实现对产业链上中小企业的精准覆盖,不仅大大方便了小微企业办理融资,还可以实现当天申请实时到账。该业务创新应用大数据、区块链和物联网技术,可流转、可拆分、可合并,可有效解决产业链多级中小供应商融资难的问题,同时通过提供专项信贷规

模保障融资供给,改善产业链上中小企业的生存环境,助力核心企业构建产业链共赢生态圈。

据统计,自去年该项创新业务开办以来,工商银行横琴分行成功为珠海本地企业江河、振业、凌宇等8家建筑材料销售商提供融资服务,并为多家核心企业上游合计53户供应商累计发放融资5.4亿元,强有力地提升了珠海建筑产业链整体竞争力。(艾琳)

## 鸡鸭鹅组成硬菜

提到冷荤菜,鸡、鸭、鹅都是常见的主角,比如广东人都非常熟悉的手撕鸡。

一份冰冰的手撕盐焗鸡,大概是高温天气下最喜欢的下酒冷菜了。经过烹饪好的手撕鸡外皮金黄、肉质细膩、油脂适中,吃到嘴里不柴不硬不油腻,还带有浓郁的鲜香味。加上鸡肉里面的丰富蛋白质,具有增强体力、强壮身体的作用,可以说是在满足口感的同时,还能给身体补充一定的营养。

江南夏日最离不开的是一块咸鸡,下酒、配粥都超赞。本帮咸鸡大多选用的都是优质的走地鸡,这种鸡肉质紧实,做出的咸鸡口口回鲜。腌制好的咸鸡,鸡肉颜色白净、鸡皮带有淡淡的黄。盐水让鸡皮带着脆韧的口感,每一丝鸡肉都咸鲜入味,连骨头都想多吸一会儿。

冷荤菜里的鸭也是特别受欢迎的,盐水鸭就是其中的一种做法。盐水鸭中最出名的是南京的盐水鸭,它具有皮白柔嫩、肥而不腻、鲜美可口等特点。经过处理的鸭肉变得十分紧致,入口细腻不干柴。值得一提的是,盐水鸭的鸭皮是爽脆的,没有肥腻感,爽

脆弹牙还有老卤的油香,令人百吃不厌。卤香与鸭肉的鲜香能做到相互交融,直接吃也不会觉得齁咸,每一丝鸭肉都咸中带鲜,无论佐酒还是下饭,盐水鸭都是绝配。

鹅方面,笔者最喜欢广东潮汕的卤鹅。卤鹅采用的是狮头鹅,这种鹅体形硕大,有的可以长到18公斤,称为“世界鹅王”。骄傲的狮头鹅到了潮州人的手里,摇身一变成了享誉世界的佳肴——卤水鹅。浸透了陈年老卤的鹅肉有着莹润的色泽。卤水散发出浓郁香气顺着鹅肉往下滴,仿佛在召唤你赶紧入口。皮肥肉香的卤水鹅没有一块能被浪费,肉多的部位细膩甘甜,油多的部位味浓香软,鲜香嫩滑的滋味在舌尖久久不散。

盐水鹅是凉拌常客

羊酱油,使得香螺的酱香味和酒香味完美融合。醉好的香螺光鲜亮丽,肉质鲜嫩,酒香浓郁。

将新鲜的花蟹蒸熟后自然晾凉,等到要吃的时候放进冷冻层冻上30分钟。冷冻后的花蟹肉质会变得紧实有韧劲,蟹肉的鲜味也被牢牢锁在其中。蘸香蒜油或豆酱吃,口感如同吃冰琪淋一样,丝丝凉凉中带着回甘,格外鲜美。

醉鲍鱼、醉香螺等也是经典的冷荤菜,它们与酒碰撞可以产生奇妙的火花。比如醉香螺就是选用肉质饱满,鲜嫩多汁的香螺,在制作当中加入了浙江绍兴的陈年花雕,配上杭州老底子特级湖

## 盛夏吃冷荤菜 让胃口好起来

在炎热的夏季,为了让胃口舒服起来,冷荤菜是不错的选择。清爽又美味的冷荤菜,把人从烟熏火燎的厨房中解救出来。人们吹着空调,吃着各式各样的冷荤菜,再喝几杯啤酒,将组成一个完美的夏天。不过,冷荤菜对卫生的要求很高,虽然出品美味但制作和保存的方式都必须倍加谨慎。



文/图 梅尔



宵夜凉荤菜爽口

宵夜吃凉荤菜,必须选那种特别能下酒的菜式。

其中,盐水牛肉是鲁菜中卤牛肉的一种烹饪方式,相比卤牛肉的酱红色,盐水牛肉在夏日里给人一种清爽的感觉。薄薄的牛肉片不失韧劲,轻轻一扯纹理分明,光是看着就觉得诱人。口味上也十分单纯,纯正的牛肉味带着微咸,直接吃也不会有负担,当然也是一道特别合宜夏天的下酒菜。

在川渝,最佳的下酒冷荤菜就是夫妻肺片,经过炖煮的牛杂和牛肉变得柔软糯滑,用小料汁一拌,麻辣鲜香。制作夫妻肺片不算复杂,将需要用的牛肚、牛心、牛舌、牛肉等食材焯水洗净,加入提前准备好的白卤水卤制1小时左右,就可以捞出放凉切片了。

放凉的空当可以制作麻辣拌料,拌料的好坏决定了夫妻肺片的成败。舀一勺白卤水放入碗中,在碗中加入盐、糖、蒜粉、油泼辣子等调料,搅拌均匀即可。将食材与红油拌料充分搅拌均匀,麻辣鲜香的夫妻肺片就完成

了。每一种食材都有不同的口感,牛肉细嫩、牛肚劲道、牛舌粑糯、牛心鲜香,与麻辣拌料融合在一起诱惑着你一口接一口。

在东北人的字典里,想要清爽吃肉一定少不了猪头烟。一眼看过去满满的全是肉,香而不腻,特别适合夏季解馋。将猪皮条和猪头肉放进高压锅中,倒入各种调料和香料,压制一段时间。压制好的烟子倒入模具中,冷藏一夜就做好了。与猪头烟一同出场的,定有它的好搭档——蒜酱。辛辣的味道让猪头烟劲道爽滑更有韧劲,不知不觉就能吃完一大盘。

放眼全国,武汉的卤鸭脖更是随处可见。鸭脖被放进卤水里努力吸收其中的精华,就连骨头缝里都盛满了鲜香,一吸一咬间回味无穷,越吃越有味儿,瞬间就能爱上它。鸭脖切小段冷水下锅,焯水后洗净。卤汁是鸭脖好吃的关键,调好糖水,加入香料,小火慢卤。卤好后的鸭脖在卤汁中浸泡上几个小时,那才够入味。

中国银行珠海分行携手珠海市消费权益保护联合会走进北京理工大学珠海学院

## 开展“金融知识进校园”讲座

近年来,高校大学生电信诈骗案件频发,诈骗手段更是五花八门。为进一步普及金融安全知识,提升高校大学生财商素养,保护自身合法权益,近日,中国银行珠海分行携手珠海市消费权益保护联合会走进北京理工大学珠海学院开展“金融知识进校园”讲座,该校航空学院、设计与艺术学院、信息学院近200名师生参加本次讲座。

讲座以“防范电信网络诈骗”“拒绝非法校园贷”两个有趣的防诈科普视频开场。紧接着,讲师们向该校师生普及常见的校园诈骗类型,结合大学生实际情况解析各类型校园诈骗案例。

“远离校园贷,莫负青春债”。近年来,非法校园贷造成的校园惨案频发,许多青春年华的大学生掉进这个黑色陷阱,一步步走向深渊,甚至搭上性命。讲到校园贷时,讲师提醒大家一定要增强安全防范意识,树立正确消费观。同时,也提醒大家要确消观。本次讲座使同学们认识到金融电信诈骗、非法校园贷的特点及危害,了解到个人征信的重要性,增强了防范诈骗的意识,为同学们的健康成长和财产安全保驾护航,为“守住钱袋子”贡献了中行力量。

(何叶舟)

## 老人不慎掉河中 江门中石化员工热心救助



劳站长拿来遮阳伞为老人遮阳

7月13日下午,江门新中桥加油站对面一名在树下乘凉的老人不慎掉进河里,正在加油作业的站长劳灼权发现后,考虑自己不会游泳,便协同一名顾客拿起一条长竹竿飞奔过去救人,并拨打了110报警电话。此时,掉入河中的老人力气耗尽,情况非常危险。随后,一名民警带着救生衣和救生圈来到,大家合力把老人救上了岸。劳站长随即对老人进行心肺复苏救治。经抢救,老人脸色慢慢好转。见天气炎热,劳灼权又跑回油站拿来遮阳伞为老人遮阳,等待救护车和家属到来。

10分钟后救护车到来,劳站长协助民警和医护人员把老人抬上救护车送院救治。由于救助及时,老人没有生命危险。劳站长热心救人的行为得到了家属和群众的高度赞扬。

(文/图 甄惠明)

2021年7月15日/星期四/湾区新闻部主编

责编 黄铁安/美编 何晓晨/校对 朱晓明

A14

## 海鲜是凉荤常客

提到冷荤菜,鸡、鸭、鹅都是常见的主角,比如广东人都非常熟悉的手撕鸡。

一份冰冰的手撕盐焗鸡,大概是高温天气下最喜欢的下酒冷菜了。经过烹饪好的手撕鸡外皮金黄、肉质细膩、油脂适中,吃到嘴里不柴不硬不油腻,还带有浓郁的鲜香味。加上鸡肉里面的丰富蛋白质,具有增强体力、强壮身体的作用,可以说是在满足口感的同时,还能给身体补充一定的营养。

盐水鸭是凉拌常客

羊酱油,使得香螺的酱香味和酒香味完美融合。醉好的香螺光鲜亮丽,肉质鲜嫩,酒香浓郁。

将新鲜的花蟹蒸熟后自然晾凉,等到要吃的时候放进冷冻层冻上30分钟。冷冻后的花蟹肉质会变得紧实有韧劲,蟹肉的鲜味也被牢牢锁在其中。蘸香蒜油或豆酱吃,口感如同吃冰琪淋一样,丝丝凉凉中带着回甘,格外鲜美。

醉鲍鱼、醉香螺等也是经典的冷荤菜,它们与酒碰撞可以产生奇妙的火花。比如醉香螺就是选用肉质饱满,鲜嫩多汁的香螺,在制作当中加入了浙江绍兴的陈年花雕,配上杭州老底子特级湖



文/图 梅尔



宵夜凉荤菜爽口

宵夜吃凉荤菜,必须选那种特别能下酒的菜式。

其中,盐水牛肉是鲁菜中卤牛肉的一种烹饪方式,相比卤牛肉的酱红色,盐水牛肉在夏日里给人一种清爽的感觉。薄薄的牛肉片不失韧劲,轻轻一扯纹理分明,光是看着就觉得诱人。口味上也十分单纯,纯正的牛肉味带着微咸,直接吃也不会有负担,当然也是一道特别合宜夏天的下酒菜。

在川渝,最佳的下酒冷荤菜就是夫妻肺片,经过炖煮的牛杂和牛肉变得柔软糯滑,用小料汁一拌,麻辣鲜香。制作夫妻肺片不算复杂,将需要用的牛肚、牛心、牛舌、牛肉等食材焯水洗净,加入提前准备好的白卤水卤制1小时左右,就可以捞出放凉切片了。

放凉的空当可以制作麻辣拌料,拌料的好坏决定了夫妻肺片的成敗。舀一勺白卤水放入碗中,在碗中加入盐、糖、蒜粉、油泼辣子等调料,搅拌均匀即可。将食材与红油拌料充分搅拌均匀,麻辣鲜香的夫妻肺片就完成

了。每一种食材都有不同的口感,牛肉细嫩、牛肚劲道、牛舌粑糯、牛心鲜香,与麻辣拌料融合在一起诱惑着你一口接一口。

在东北人的字典里,想要清爽吃肉一定少不了猪头烟。一眼看过去满满的全是肉,香而不腻,特别适合夏季解馋。将猪皮条和猪头肉放进高压锅中,倒入各种调料和香料,压制一段时间。压制好的烟子倒入模具中,冷藏一夜就做好了。与猪头烟一同出场的,定有它的好搭档——蒜酱。辛辣的味道让猪头烟劲道爽滑更有韧劲,不知不觉就能吃完一大盘。

放眼全国,武汉的卤鸭脖更是随处可见。鸭脖被放进卤水里努力吸收其中的精华,就连骨头缝里都盛满了鲜香,一吸一咬间回味无穷,越吃越有味儿,瞬间就能爱上它。鸭脖切小段冷水下锅,焯水后洗净。卤汁是鸭脖好吃的关键,调好糖水,加入香料,小火慢卤。卤好后的鸭脖在卤汁中浸泡上几个小时,那才够入味。