

横琴

便民办税春风行动升级 促进纳税人满意度提升

“原来增值税留抵退税是这样一步步退到我们手上的，在我们日常看不见的后台，退税每个环节流转高效且严谨。我觉得这种零距离体验活动太棒了，加强了税企间的互动和理解，更让我们深刻感受到国家对企业的关心和支持。”珠海宇诚信科技有限公司的财务负责人汤冬梅表示。

近日，13名来自横琴琴行各行业的纳税服务体验师代表受邀深入税务服务厅自助办税区、集约运营中心、港澳纳税服务专区，在税务人员的陪同下，通过实地看、听、问、办，全方位、多角度、零距离体验退税服务流程。

用减下来的真金白银换取纳税人的获得感

为了持续开展“我为纳税人缴费人办实事暨便民办税春风行动”，不断提升纳税人满意度，横琴税务部门举办“诚纳各方建议 聚智落好政策”增值税留抵退税、出口退税“走流程、听建议”活动，为“快、准、稳、好”落实落细新的组合式税费支持政策聚智聚力。

除了把纳税人“请进来”，横琴税务部门还主动邀请横琴海关等部门开展座谈、深入税收服务一线实地体验。

“税务一海关”加强职能互补、数据共享、协同治理，进一步加大出口退税支持力度，联

合开展合作区“分线管理”政策调研，共同服务合作区智慧口岸公共服务平台建设，联合开展打击虚开骗税等，合力助企纾困，促进合作区外贸保稳提质。当前，横琴出口企业正常出口退(免)税的平均时间缩短至1.36个工作日。

据统计，横琴税务部门扎实落实组合式税费支持政策，强化政策宣传辅导覆盖5万人次，运用税收大数据确保政策红利精准落袋，今年1至5月横琴新增减税降费、增值税留抵退税、缓缴税费约16亿元。



13名来自横琴琴行各行业的纳税服务体验师代表受邀实地体验 受访者供图

用不断升级的便利度提升纳税人的满意度

“幸亏有这个承诺制，让我顺利缴纳了契税，这个服务非常人性化。”澳门居民何先生说。何先生之前在横琴购买了一套住房，办理契税缴纳时恰逢澳门疫情，一时无法提供家庭成员信息证明等资料，税务工作人员辅导他通过告知承诺的方式顺利办理业务。

“一纸承诺”代替“一纸证明”，作为便民办税春风行动的一项重要举措，税务证明事项告知承诺制切实减轻了纳税人负担，把实事办到群众的心坎上。自推行以来，横琴税务部门已为

纳税人“容缺办理”不动产交易等业务事项300余宗。

在当前疫情防控常态化下，为纳税人提供安全感更强、舒适度更高的办税环境成为必然要求。横琴税务部门于全省率先推行税费事项100%“非接触式”办理，让网上办、掌上办、自助办成为常态；打造首个无窗化、智能化、专业化、定制化、集成化、网络化税务服务厅，扩展琴澳两地四点智能联动办税模式，“一厅全能”“问办一体”满足纳税人需求。针对纳税人关心的办事效率、

响应速度，横琴税务部门通过建立集约运营中心，大幅提升审批效率超过90%；开展“有问题，请找我”专项行动，依托“税企联络平台”，响应诉求反馈信息165万条。

“我们构建‘你提一我改一回访一优化’纳税人满意度跟踪机制，第一时间回应纳税人关切，清单式管理纳税人反映问题，做到限时整改反馈，形成长效工作机制，不断提升纳税人满意度。”横琴粤澳深度合作区税务局有关负责人表示。

(何叶舟 郑达 琴瑞轩)

珠海首家!

华金小贷荣获广东省小贷公司2021年度“楷模”监管AAA评级

近日，在广东省2021年度小额贷款公司“楷模”监管评级中，华发集团金融产业集群旗下的珠海华金小额贷款有限公司(以下简称“华金小贷”)实现跨越式发展，获评AAA，全省排名由2020年的第45名跃升至第17名，连续两年稳居珠海第一，也是珠海市唯一一家获评AAA级的小贷公司。

广东省“楷模”监管评级由广东省地方金融监督管理局发起，评价指标体系从融资结构、业务经营质量及风险管理成效等的充分认可及肯定。同时，评级结果的上调对融资杠杆效应、创新业务开展等产生积极影响，有助华金小贷更好贯彻《珠海市帮助市场主体纾困解难促进困难行业恢复发展若干措施》(以下简称《助企纾困39条》)，进一步拓展金融服务市场，创新金融服务模式，为中小微企业提供更优质的金融服务。

华金小贷是珠海市第一家国有资本控股的小额贷款公司，2019年正式加入旨在解决中小微企业融资难题的珠海市“四位一体”融资平台。依托金融产业集群牌照资源，华金小贷不断丰富融资服务手段，通过保证、知识产权质押、股权质押、“贷-担-投”联动、应收账款质押等多种贷款方式为中小微企业和个人提供专业快捷的金融服务。

在践行国企使命方面，华金小贷积极扶持珠海市中小微企业发展。目前华金小贷企业客户群体已涵盖建筑业、制造业、批发业、高新技术产业等行业，累计发放贷款近10亿元。2020年以来，各类市场主体深受疫情影响，面对复杂严峻的外部环境，华金小贷在建立健全风控体系、提高风险防范能力的同时，坚守服务实体经济本源，将“普”与“惠”结合，联动“担保”牌照，持续提升资金端金融服务质量与辐射带动力，贷款规模与放款规模年增速皆同比增长超60%，助力众多中小微企业在“逆境”中复工复产，有效纾解融资难题。

今年以来，党中央、国务院高度重视中小微企业发展，围绕中小微企业纾困解难作出了一系列决策部署。华金小贷作为珠海市国有控股的小贷公司，紧扣普惠初心，在贯彻《助企纾困39条》等方面主动承担更大担当。

(艾琳)

横琴科学城(二期)首栋封顶

预计2025年竣工

羊城晚报讯 记者钱瑜报道:7月18日,横琴粤澳深度合作区最大产业园项目——横琴科学城二期首栋封顶。该项目是横琴发展“四大产业”的重要载体,总建筑面积超300万平方米。

横琴科学城位于横琴粤澳深度合作区西北角的交通要道,横琴新区科研基地的核心区,由珠海大横琴置业有限公司投资,将打造粤港澳大湾区经济资源聚集中心,科研产业人流、物流及信息流的高速运转通道。

本次实现首栋封顶的横琴科学城(二期)项目,用地面积约11.2万平方米,建筑面积92.1万平方米(地上71.8万平方米、地下20.3万平方米),地下室共2层。项目业态包含办公楼、会议及展示中心、公共交通站点及停车场建筑、地下停车场、并配套建设商业、员工宿舍和员工食堂等服务设施。

据了解,该项目被列入广东省2022年重点建设项目计划,并于2022年年初正式进入主体结构施工。现主体结构已完成

40%,其中标段一项目共18栋建筑,最高建筑41层,高度180米。建成后,横琴科学城(二期)将成为横琴西北部产业园区中最高、塔楼群,与东部的十字门商务中心遥相呼应。

据悉,横琴科学城项目建筑面积大、楼栋多,施工方中建三局一公司相关负责人介绍,项目共安装20台塔吊、23台施工电梯,通过大面积、多专业同时施工,确保项目建设稳步推进,预计将在2025年6月全面竣工。

横琴粤澳深度合作区第二只QDLP基金获批

日前,在横琴粤澳深度合作区(以下简称“合作区”)合格境内有限合伙人(QDLP)境外投资试点工作会议成员单位指导下,合作区第二只ODLP基金获批,该基金由瑞元资本管理有限公司发起设立。相较于合作区首只ODLP基金,该基金的投资标的更为多样化,投资规模也有了一定程度的提升。

QDLP境外投资试点的开

展,为境内投资者进行海外投资及跨境财富管理开辟了新的通道,有利于跨境资本流动和金融市场的互联互通。自成立以来,合作区不断创新跨境金融业务,满足区内投资机构全球配置资产的需求,并引导、支持区内投资机构对接港澳投资。该基金的获批,是合作区构建跨境双向投资机制取得的又一重要成果。

(何叶舟 钱瑜)

文/图 梅尔

作为一道火遍全国的料理,烤鱼大餐的重头戏就是鱼。在珠海,餐饮商家普遍会选择海鲈鱼,因为它无刺鲜嫩。但除了我们熟悉的海鲈鱼外,你可知道全国各地的烤鱼主角都是些什么鱼吗?今天我们就来揭开常见烤鱼主角团的真面目。

经典烤鱼主角来自四大家鱼

我国传统养殖的四大淡水家鱼——青草鲢鳙,其中草鱼在烤鱼料理界最为多见。

草鱼作为烤鱼的原料鱼,具有价廉味美的特征,一斤成本价基本只需数元,用来作为入门主角吸引食客是商家常见的手段。草鱼的名字一般在菜谱上就直接写草鱼,有时也会写成鲩鱼,基本一问店家也能表达清晰是草鱼。

由它制作出的烤鱼,总体肉质偏松软,肉中脂肪含量低,美中不足的便是鱼刺偏多。有些烤鱼店通过火候控制将鱼骨烤到接近酥脆,同时通过酱料等提升烤鱼草鱼肉的口感。草鱼作为含刺较

多的鱼类,虽不是大多数消费者吃烤鱼的首选,但也不妨碍多善于挑鱼刺的食客们大饱口福。

草鱼做的烤鱼外观非常好辨认,纺锤长条状,鱼头的形状近乎呈正三角形,鱼全身没有凸出的骨刺,刮去鳞片后鱼皮呈现青绿色。草鱼不仅可做烤鱼,在水煮鱼片界也是常客。除了成为烤鱼或鱼片,草鱼煎炒炖煮样样行。如果没有各类花式吃法来消耗,也难以支撑其在我国水产品养殖产量中长期名列前茅的地位。除去草鱼外,四大家鱼中的其他品种也有作为烤鱼使用的,但总体而言比草鱼少见,且口感和草鱼类似。

烤鱼店的另一传统主角黑鱼

除去草鱼外,烤鱼店使用的其他大多数鱼类都是没有肌间刺的,其中价格亲民的本土传统养殖品种——黑鱼,便是烤鱼店的另一传统主角。

黑鱼,学名乌鳢,又被叫作乌鱼、生鱼、财鱼等,全身黑褐色,属于肉食鱼类,性情凶猛,也是淡水鱼界的一霸,但再凶猛的黑鱼也逃不过成为人们桌上佳肴的命运。黑鱼做的烤鱼外观也非常好辨认,黑鱼本身呈圆筒状,鱼头呈现尖三角状,全身除鳞片后鱼皮呈黑褐色。

黑鱼肉中脂肪含量低,蛋白含量高,肉质紧而细嫩,且相对少鱼刺,在这一点上就打败了草鱼。再加上养殖量最大的黑鱼其本身价格不贵,生鲜市场常见售价多在10元左右一斤。因而是爱吃烤鱼且追求物美价廉的消费者的常见选择。

黑鱼同样也是酸菜鱼界的一个重要主角。既能做烤鱼,又能成为水煮鱼片,日常生活中人们也买黑鱼回家熬汤,或与其他食材焖煮等,其本身就是一条常见居家食用鱼。

烤鱼的鱼都是哪些鱼



烤草鱼

黑鱼是烤鱼店的另一传统主角

巴沙鱼是最廉价的少刺烤鱼

近年来,随着国内对巴沙鱼消费的兴起,将巴沙鱼作为烤鱼也成了新的饮食趋势。巴沙鱼一般指代最为常见的博氏巨鲶,但其也可指其他近似品种,包括低眼无齿以及其他近似种类。

巴沙鱼主要养殖在越南湄公河地区,有时也叫作湄公鱼。因为它们能耐受高密度养殖,对饲料

蛋白质需求低、生长快,所以养殖量非常大,多以价格低廉的巴沙鱼片形式出口到欧美和中国等许多地区。近年来,我国海南等地也逐渐发展起巴沙鱼养殖,如今巴沙鱼的鲜鱼市场价格和黑鱼差不多。

巴沙鱼的一大特色便是近乎无刺,但它的口感与我们常见的许多鱼类不同,其肉质偏糯滑,且自身味

道清淡,因而依赖烤鱼中各类调味料为其增添口感。但因为巴沙鱼本身价格低廉、性价比高,鱼刺少,也能成为烤鱼店的新秀主角。

巴沙鱼在我国消费多见于鱼片形式,有时巴沙鱼柳还会被冒充成龙利鱼柳。巴沙鱼片煎炒皆能成菜,唯独其独特的软糯口感,有人喜欢,有人反感。

用巴沙鱼制作的酸菜鱼



让人一头雾水的清江鱼和江团

在烤鱼菜单中最为让消费者不知所指的是清江鱼和江团了。有些店铺还会把清江鱼写成“清泉鱼”。广义上清江鱼并非指某一种鱼,而是指产于湖北清江库区的鱼,在水产贸易流通中,人们用清江鱼指代斑点叉尾鲴。但目前面向消费者的终端市场上,普遍存在用清江鱼来指代斑点叉尾鲴、长吻鮠、黄颡鱼或其他鲴鱼的混乱情况,而这些鱼都属于鲴鱼家族。

斑点叉尾鲴又称沟鲶、钳鱼、梭边鱼,这种原产地在美国的物种,在我国得到大量养殖,而且我国也将其出口回欧美。斑点叉尾鲴的一大特点是鱼身上有许多黑色的细小斑点,成年鱼体呈现黄灰色光泽。此外斑点叉尾鲴有比巴沙鱼更为明显的大黑胡须,因此此鱼烤鱼可通过以上特征尝试区别。

斑点叉尾鲴市场售价略高于黑鱼,但这并不妨碍其在烤鱼界大放光彩。斑点叉尾鲴做出的烤鱼肉质嫩滑可口,同时刺极少,基本只有一根主骨,且鱼肉带有鲜甜味,在烤鱼界算得上中层选手,成为许多做烤鱼生意门店的必备主角。

在广义的清江鱼定义里,包含了一种比较特殊的鱼——长吻鮠。它更多地被叫成江团、肥王鱼,当然,有时也会被叫成清江鱼。在烤鱼界中,长吻鮠被戏称为烤鱼的“爱马仕”。

江团长着一个超级尖的脑袋,因而很好将它与其他烤鱼区别开,而且它的体色依生长环境等的差异,有时会出现头甚至全身粉白色的特征,因而又有红鮠的称法。江团全身呈微纺锤形,体色多为灰黑与白、浅粉的结合。

用江团做的烤鱼可谓是兼具肉质鲜嫩可口和鱼香飘逸,而且它基本没有鱼骨,口感优于上述介绍的许多品种。但受许多江河普遍存在的过度捕捞影响,现今江团要靠人工养殖供应市场需求,水产市场上售价在20-30元一斤,而且个头越大的鱼单价越高,所以江团多列在烤鱼店菜单的高端菜单中。除了做烤鱼,清蒸、红烧都是烹任江团的好做法。

在烤鱼店,如果商家只是模糊表达为鲴鱼,则需了解具体的种类,避免发生上菜用斑点叉尾鲴,而收钱用长吻鮠价格的事情,同样的情况适用于标称为清江鱼的种类。