

Receita Federal alerta para golpes relacionados à regularização do CPF

DA REDAÇÃO

Um grande número de contribuintes, independentemente de sua situação no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), vem recebendo mensagens através de SMS, WhatsApp e até e-mails informando que estão com sua situação irregular junto à Receita Federal. Tais mensagens contêm links que induzem o contribuinte a recolher uma taxa falsa para a finalidade de regularização do CPF.

Por mais que se possa alegar ser

um pagamento por serviço de assessoria ou algo semelhante, a forma de abordar os contribuintes, que muitas vezes nem necessitam de regularização, identificando-se como "Receita" e se utilizando do termo IRPF, assim como as cores do Órgão e da bandeira nacional, induz muitas pessoas a acharem que estão tratando com um Órgão oficial do Governo Federal, o que é falso.

Há casos de contribuintes que, após pagarem o valor, compareceram ao atendimento da Receita

Federal e descobriram que não havia nada a ser regularizado, ou pior, que havia pendências como ausência de declaração e multas por atraso, de modo que o valor pago (no caso, R\$ 275,00) de nada serviu.

Houve relato de um cidadão que pagou a taxa, o serviço não foi executado e ele procurou a Receita Federal. Ao fazer a pesquisa, a declaração entregue estava totalmente zerada. A empresa teria afirmado para ele que a retificação custaria mais R\$ 170.

Alertas envia-

dos pela Receita Federal não possuem link de acesso. A Instituição esclarece que a regularização do CPF é realizada gratuitamente pelo site oficial da Instituição (<https://www.gov.br/receita-federal/pt-br>). Ao entrar, o contribuinte deve selecionar a opção "Meu CPF", onde encontrará orientações sobre como corrigir a situação cadastral do CPF de acordo com a irregularidade encontrada no sistema.

CULINÁRIA

PICADINHO DE CARNE



INGREDIENTES

- 1- 1 kg de bife
- 2- 3 batatinhas medias
- 3- 2 cenouras
- 4- 2 cebolas pequenas
- 5- 1 chuchu
- 6- 1 repolho pequeno
- 7- 1 vidro de shoyu
- 8- 2 caldos de galinha
- 9- 1 pitada de pimenta do reino
- 10- 3 colheres de oleo
- 11- 1/3 copo grande de água fervendo

MODO DE PREPARO

- 1- Corte a carne em tirinhas, assim faça também com as verduras, todas cortadas em tirinhas finas e compridas. Em panela coloque o óleo para esquentar.

Logo após coloque a carne para fritar, tempere a com uma pitada de pimenta, deixe a carne ficar bem frita.

2- Em um copo com um terço de água fervendo coloque os dois caldos de galinha para dissolver, quando dissolvido adicione o restante do copo com shoyu. Mexa bem e coloque na panela com a carne bem frita, abaixe o fogo, e adicione as verduras, tampe a panela, e com o vapor as verduras ficaram no ponto, nem muito dura e nem muito mole, pronto para servir!!.