

Prefeitura de Junqueirópolis inicia dia 22 recebimento da Dipam 2023

ASSESSORIA DE IMPRENSA

A Diretoria Municipal de Fazenda de Junqueirópolis informa que os produtores rurais têm até o dia 31 de março para efetuarem a entrega da Declaração para o Índice de Participação dos Municípios (Dipam).

A partir do próximo dia 22/2, a Prefeitura Municipal de Junqueirópolis estará recebendo os produtores rurais que farão a entrega dos talões de nota fiscal de produtor para o preenchimento da Dipam-A.

Para o preenchimento é necessário que o produtor rural esteja de posse do talão de nota fiscal de produtor, documento de identificação e Notas Fiscais



Divulgação/Pref. Municipal

Declaração da Dipam é obrigatória e não há custo na entrega

(contra-notas) da produção vendida.

A declaração da Dipam-A é obrigatória e não há custo na entrega. Apenas serão declarados os valores já registrados nas notas fiscais emitidas por contribuintes que durante o exercício anterior, estiveram no Cadastro

de Contribuintes do ICMS como produtores agropecuários, inclusive hortifrutigranjeiros.

A função social da declaração da Dipam é promover o aumento do Índice de Participação do Município (IPM) o que contribui para

que o município aumente a cota do Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e Prestação de Serviços (ICMS) repassado pelo Governo do Estado.

Lembrando que o valor arrecadado será investido pela Prefeitura em benefícios para o município.

CULINÁRIA

FROZEN DE LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

- 1- 4 limões sicilianos
- 2- 200 ml de iogurte natural
- 3- 200 ml de creme de leite
- 4- 40 ml de gelatina já hidratada
- 5- 2 colheres (sopa) de mel
- 6- suco de 1 limão siciliano
- 7- folhas de hortelã

MODO DE PREPARO

- 1- Corte o topo dos limões e reserve a tampa
- 2- Retire todo o recheio até ficar somente a casca do limão, como se fosse um copinho.
- 3- Em um liquidificador adicione o iogurte, o creme de leite o suco de limão, a gelatina líquida e o mel
- 4- Bata e leve ao congelador por 2 horas
- 5- Retire e bata novamente, se necessário, adicione mais iogurte
- 6- Volte com a mistura

para o congelador

7- Deixe mais 1 hora e repita esse processo por mais 1 vez.

8- Coloque o frozen dentro da casca do limão siciliano que foi reservado anteriormente, com a ajuda de um saco de confeiteiro

9- Feche com a tampinha, deixando o creme aparecendo e decore com as folhas de hortelã

