

Pandolfo: Receita nº 69 do ‘livro de receitas da Fazenda Nacional’

1) Ingredientes e modo de preparo



— Dois recursos extraordinários (240.785 e 574.406);

— Uma ação direta de constitucionalidade (ADC 18);

— Dois regimes de apuração de PIS/Cofins (o preparo deverá começar pelo regime cumulativo desses tributos e terminar no não cumulativo).

Acrescente mensalmente recolhimentos de PIS/Cofins, sempre com o ICMS nas suas bases de cálculo.

Misture bem. A ordem dos julgamentos no STF poderá ser alterada a gosto.

2) Tempo de cozimento

O tempo médio de cozimento é de 20 anos. Nesse período, os ingredientes ficarão em banho-maria por 15 anos, em virtude de pedidos de vista. Siga mexendo (você poderá utilizar cautelares na ADC para isso) e adicionando, durante todo o prazo de cozimento, recolhimentos de PIS/Cofins (sempre acrescidos de ICMS nas suas bases de cálculo).

3) Acabamento

Ao servir, se você quiser reduzir a porção, module os efeitos, já que não dá para fechar a torneira dos gastos. Assim, você não precisará cortar em picadinhos as emendas parlamentares eleitoreiras e os ajustes fisiológicos que dão tanto trabalho aos grandes *chefs*.

Para modular, não se preocupe muito com o fundamento. Basta dizer que, se não houver modulação, a comida sairá da panela.

Se quiser deixar o prato um pouco mais picante, ameace os contribuintes com a glosa dos créditos de PIS/Cofins (retirando o ICMS). Esse ingrediente é o mesmo que o já utilizado na defesa do cálculo do indébito pelo saldo do ICMS devido. Mas o nome é diferente e ninguém deverá notar.

Por fim, se, apesar de todo o cuidado no preparo, você sentir que o prato ainda não está como desejado, recorra à ação rescisória e, quem sabe, cozinhe o assunto por mais dez anos.

Date Created

28/06/2021