



Primeiro Plano

flash :

“Um IVA a 10% na restauração seria o ideal”

José Manuel Esteves
Diretor-geral AHRESP



Com taxas diferentes, segundo a discriminação que é feita por produto, um modelo completamente diferente do que temos atualmente, parece-lhe que será fácil aos estabelecimentos interiorizarem as mudanças? Vai ser [fácil], porque, hoje em dia, os softwares que utilizamos já fazem com facilidade as correções e diferenciações. E mesmo que não fosse fácil, há problemas maiores que temos de gerir, como a concorrência internacional.

Imposto Novo IVA na restauração traz mudanças nas faturas, mas Associação diz que isso não é problema

Take-away vai pagar o IVA dos súperes

Ana Margarida Pinheiro
ana.pinheiro@dinheirovivo.pt

► A partir de 1 de julho, os alimentos comprados nos cafés e restaurantes vão ter preços diferentes, caso sejam para consumo dentro ou fora do estabelecimento que os vende. A nova regra chega com a descida do IVA de 23% para 13% na restauração, e assenta na ideia de que compras para consumo fora são uma “prestação de serviço”, enquanto consumos no espaço consistem num “fornecimento de bens”.

Assim, o leite ou iogurte, quando forem adquiridos para consumir dentro do café ou restaurante, serão tributados como um produto de IVA intermédio, 13%. Mas se os mesmos bens forem adquiridos para levar para casa, será aplicada uma taxa reduzida. Ou seja, são os 6% que seriam aplicados em qualquer supermercado.

O mesmo vai acontecer com qualquer outro bolo, café ou gelado adquirido num café ou restaurante. Se forem consumidos dentro do espaço, terão IVA de 13%; se forem para fora, vão pagar a taxa máxima, os 23%. Nesta lista, os sumos naturais vão ser os produtos com maior diferença, já que podem pagar IVA de 6% ou de 23%, consoante o local do consumo.

“Há uma diferenciação das taxas em que se distingue a prestação de serviço com fornecimento de refeição”, explica ao JN/Dinheiro Vivo, Joana Maldonado Reis, fiscalista da PLMI, lembrando que esta diferen-

ciação “é uma questão já antiga” que agora fica esclarecida com a aplicação de taxas diferenciadas e que considera fazerem sentido.

As diferenças não ficam por aqui. Também os menus passarão a ser tributados de forma diferente. E aqui a regra é só uma: se o estabelecimento fizer um preço global, mas com descrição de cada item que o compõe, e as respetivas taxas de IVA a aplicar a cada um dos produtos, o IVA a pagar será “decomposto” e o resultado final será proporcional. Caso essa descrição não seja feita, aplica-se a taxa mais elevada do IVA, uma prática que Joana Maldonado Reis, fiscalista da PLMI, assume que já vem do Código do IVA. “Quando não se consegue conhecer o produto, a lei diz que se aplica a taxa mais elevada. E em termos de valor final, o consumidor sai prejudicado, porque, no fundo, é ele quem paga o IVA”.

As diferenças chegam de hoje a uma semana e até podem ser complexas para o consumidor, mas no setor tudo estará facilitado, asseguram os especialistas. Na associação que representa os restaurantes e hoteleiros, José Manuel Esteves lembra que os programas de faturação não deixarão margens para dúvidas. “Hoje em dia, os softwares que utilizamos já fazem com facilidade as correções”, disse o diretor-geral da AHRESP ao JN/Dinheiro Vivo. Joana Maldonado Reis repete: “Haverá uma normalização no software que facilitará a aplicação das novas taxas”. ●

restauração : aplicação das novas taxas de IVA a partir de 1 de julho

CAFETARIA/PASTELARIA



DENTRO DO ESTABELECIMENTO

Menu: Pão com queijo/queque + iogurte líquido/leite	IVA
Pão com queijo/queque	13%
Iogurte líquido/leite	13%
Menu: Pão com queijo/queque + sumo natural	
Pão com queijo	13%
Sumo natural	23%
Menu: Pão com queijo/queque + refrigerante	
Pão com queijo/queque	13%
Refrigerante	23%
Menu: Pão com queijo/queque + água lisa natural	
Pão com queijo/queque	13%
Água lisa natural	13%
Menu: Pão com queijo/queque + cerveja	
Pão com queijo/queque	13%
Cerveja	13%

RESTAURAÇÃO



DENTRO DO ESTABELECIMENTO

Refeição + vinho + café	IVA
Refeição	13%
Vinho	23%
Café	13%
Refeição + água gaseificada	
Refeição	13%
Água gaseificada	23%
Refeição + néctar	
Refeição	13%
Néctar	23%
Refeição + irish coffee + gelado	
Refeição	13%
Irish coffee	23%
Gelado	13%

Menus (tudo incluído), Eventos e Buffets

No caso em que seja fixado um preço único para a alimentação e bebidas, com bens sujeitos a diferentes taxas de IVA, o Fisco determinou regras para se apurar um valor tributável a cada componente.

Explicação para as diferenças do IVA dentro e fora do estabelecimento

A aplicação de diferentes taxas de IVA aos mesmos produtos, quando consumidos dentro ou fora do estabelecimento tem a ver com o entendimento do Fisco sobre “prestação de serviços” ou “fornecimento de bens”.

Exemplo: quando o leite, iogurte líquido ou sumos naturais são adquiridos para consumir fora do estabelecimento, as Finanças entendem que se trata de um “fornecimento de bens”, tal como seriam comprados num supermercado, e manteve o IVA nos 6%. Já consumir café, bolos ou gelados no estabelecimento paga IVA a 13%, por ser considerado uma “prestação de um serviço de alimentação”. Mas quando se leva para fora, paga-se a taxa máxima, 23%, como nos supermercados.

Os sumos naturais surgem como a maior discrepância. O vinho é uma exceção, em obediência à tabela em que se insere.



PARA LEVAR PARA (TAKE AWAY)

	IVA
Pão com queijo/queque	13%
Iogurte líquido/leite	6%
Pão com queijo/queque	13%
Sumo natural	6%
Pão com queijo/queque	13%
Refrigerante	23%
Pão com queijo/queque	13%
Água lisa natural	13%
Pão com queijo/queque	13%
Cerveja	23%



PARA LEVAR (TAKE AWAY)

	IVA
Refeição	13%
Vinho	13%
Café	13%
Refeição	13%
Água gaseificada	13%
Refeição	13%
Néctar	6%
Refeição	13%
Irish coffee	23%
Gelado	23%

Menus “take away”

No caso de um preço global único, com um único valor para a globalidade dos bens vendidos, a taxa de IVA aplicável a esse valor global é a máxima (23%), se os produtos forem individualmente sujeitos a taxas diferentes.



175

milhões de euros

é o valor que o Governo estima perder em receita fiscal no segundo semestre por via da redução do IVA na restauração de 23 para 13%. Em 2015, o setor tinha perdido 31 700 empregos face a 2011, mas nada garante que haja reposição dos postos de trabalho com o corte fiscal.

A descida do IVA era uma bandeira da AHRESP. Este resultado é o desejável ou o possível?

Ainda há caminho a percorrer, obviamente. O resultado é sempre insuficiente, tendo em conta a nossa economia e as dificuldades que o setor atravessou durante os últimos anos. Mas foi o possível e reconhecemos o esforço do Governo, que manteve a sua promessa.

Acredita que no ano que vem também haverá espaço para acentuar a descida?

Esperamos que sim. Está na agenda do Governo esta proposta e agora temos de nos sentar à mesa, para tentar perceber como podemos aproximar-nos da nossa concorrência internacional. Em Espanha, França e Itália, o IVA na restauração é de 10%. Seria o ideal.

A.M.P.

Porto Confeitarias não querem descer preços

Proprietários desconhecem as mudanças no IVA

A bandeira da redução do imposto no setor da restauração que o Governo ergueu inicialmente parece ter sido substituída por outra "que não se sabe bem qual é". Quem o diz é Fernando Ferraz, proprietário da Confeitaria Cunha, que até agora não recebeu qualquer informação acerca das alterações do IVA, mesmo sendo associado da Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal. Fernando considera que "se devia voltar atrás na decisão, pensar melhor e mudar as regras em janeiro", arriscando dizer que preferia pagar os atuais 23% de imposto do que lidar com toda a "confusão" que as exceções aos 13% vão causar.

Pelo contrário, António Morado, proprietário da Confeitaria Império há 30 anos, diz que "pior do que está não pode ficar". No entanto, tem sérias dúvidas quanto à disparidade entre o imposto da comida e da bebida. "O

nosso forte é o menu com bebida à discrição. Como é que a vamos quantificar para efeitos de fatura? Não sei". Não sabe e ninguém lhe diz. Para António Morado, a medida "vem complicar, em vez de facilitar". Complicada vai ser a vida de António Cabral, dono da cafetaria Giramassa há 11 anos, que, até agora, não foi informado de nada. Diz que as alterações vão ser "uma dor de cabeça" e acha "impossível" a atualização das máquinas de faturação - paga, em muitos casos, pelos estabelecimentos - até dia 1 de julho, data da entrada em vigor das novas regras. Preferia, por isso, a imposição de uma taxa única. Os proprietários das três confeitarias garantem que só tomaram conhecimento da variação de IVA em função do local de consumo - para consumir no estabelecimento ou para levar - pelos repórteres do "Jornal de Notícias". RITA SALCEDAS



frases :



“ Quem faz as leis devia sentar-se à mesa com quem trabalha no setor ”

Fernando Ferraz
Proprietário da Confeitaria Cunha



“ Vai ser impossível ter tudo pronto até dia 1 de julho, mas pior do que está não fica ”

António Morado
Proprietário da Confeitaria Império



“ Dá vontade de atirar a toalha ao chão. Brincam com quem trabalha ”

António Cabral
Proprietário da cafetaria Giramassa

Na hotelaria, a taxa reduzida do IVA só se aplica às dormidas

HOTELARIA Os hotéis vão ter de aplicar diferentes taxas consoante os serviços prestados. A partir de 1 de julho, o serviço de dormida terá 6% de IVA, mas as refeições vão ser taxadas de forma diferente. "A taxa reduzida aplica-se exclusivamente ao preço do alojamento, incluindo o pequeno-almoço, se não for objeto de faturação separada, sendo equivalente a metade do preço da pensão completa e a três quartos do preço da meia pensão", refere o Código.

Isto quer dizer que se o pequeno-almoço estiver incluído no preço da pernoita, a taxa a pagar será



Se o pequeno-almoço estiver incluído na pernoita, só paga 6% de IVA

de 6%, mas, se o preço estiver discriminado, aplica-se uma regra igual à dos eventos e buffet, com a introdução de um preço fixo por pessoa. Pode ainda, de acordo com esta regra, ser feita a descrição do consumo de alimentação e bebidas, com a aplicação de uma taxa intermédia, e máxima para o serviço de bebidas.

As contas complicam-se quando o regime de alojamento é de meia pensão ou pensão completa. No primeiro caso (meia pensão), aplica-se a taxa reduzida a 75% do preço e a 25% a taxa intermédia. No segundo, divide-se o preço em dois: 50% para taxa reduzida e 50% de taxa intermédia. "Ou seja, nestes casos, está excluído do preço global único de meia pensão ou de pensão completa o consumo de bebidas alcoólicas, refrigerantes, sumos, néctares e águas gaseifica-

das ou adicionadas de gás carbónico ou outras substâncias", assume a AHRESP, acrescentando que "complementarmente, e fora do preço estipulado para o regime de meia pensão, ou de pensão completa, podem as empresas definir um preço global único, para o chamado 'consumo à descrição'".

Os serviços extraordinários que envolvam minibar ou "room service" são "devidamente discriminados na fatura, com a aplicação da taxa de IVA que lhes é devida". A.M.P.

Aplicação do IVA é mais complexa na meia pensão e na pensão completa



● **Levar para casa pode ser mais barato ou mais caro** p.4 e 5

Taxa de IVA com valores diferentes dentro ou fora dos restaurantes e cafés