



Empresários vão ter maratona de formação para saber como aplicar IVA a 13%

Restauração
Ana Rute Silva

Para beneficiarem da reposição do imposto a partir de 1 de Julho vai ser preciso mudar a forma como hoje se aplica a taxa

Foram precisos quatro meses e várias reuniões para os empresários da restauração conseguirem ter informação clara sobre a forma como vão aplicar a taxa de IVA a 13%. As mudanças no imposto, que passa a ter valores diferenciados consoante o serviço prestado, geraram dúvidas desde cedo e, a pouco mais de uma semana da entrada em vigor da medida, a Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (Ahresp) e a Ordem dos Contabilistas Certificados vão fazer uma maratona de sessões informativas. Entre 27 de Junho e 1 de Julho realizam-se em várias cidades do país 23 acções de esclarecimento.

Ontem, a Ahresp divulgou um documento "interpretativo sobre as alterações que vão ocorrer" a partir de 1 de Julho (dia em que entra em vigor a taxa diferenciada). Pedro Carvalho, director de Departamento de Investigação, Planeamento e Estudos da associação, salienta que a existência de duas taxas terá de ser "transportada" para facturação, o que na prática implica fazer actualizações de *software*. Para os restaurantes, a aplicação do IVA diferenciado vai obrigar a várias alterações no cálculo da base tributável. Para os clientes, só haverá mudanças se os restaurantes baixarem os preços.

Depois de quatro anos a pedir a reposição do IVA nos 13%, os empresários da restauração vão poder aplicar esta taxa aos serviços de alimentação, bebidas de cafetaria (como cafés ou leite) e água natural. As bebidas alcoólicas, os refrigerantes, os sumos e néctares e as águas com gás continuam sujeitos à taxa máxima de 23%. É nos menus que há uma "maior alteração" na forma como se coloca em prática a reposição, diz Pedro Carvalho. "Tem de haver um trabalho de pré-configuração dos menus que as empresas de *software* estão a desenvolver. Os empresários precisam de indicar que o menu é composto por diferentes itens e, na emissão da factura, tem de constar a proporção correcta do que é tributado a 13% e a 23%", detalha. Por exemplo, num menu com um preço



Maior alteração será na forma como se aplica o IVA nos menus

fixo de dez euros composto por prato, refrigerante e café vai ser preciso identificar a proporção de cada um destes produtos de acordo com a tabela de preços.

No caso dos serviços de *take away* mantêm-se as regras em vigor, com a diferença de a refeição ser taxada a 13%. Como se trata de uma "transmissão de bens" e não de uma "prestação de serviços", o IVA aplicado aos produtos sempre foi diferente. Por exemplo, um néctar que é vendido para consumo fora do restaurante tem IVA a 6%; se for consumido dentro a taxa dispara para os 23%.

Outra realidade é a dos eventos e *buffets*, com comida e bebida à discrição. Pedro Carvalho diz que a Ahresp está a sugerir aos empresários que façam preços diferenciados para poderem beneficiar do IVA a 13%. "Sugerimos terem, por exemplo, a indicação de um serviço de dez euros para alimentação, água

e cafés e outro de dois euros para bebidas, vinhos e refrigerantes", pormenoriza. Se o orçamento do evento e o preço forem indicados sem diferenciação para o consumo de alimentação e de bebidas, a taxa a aplicar é a máxima.

Depois das várias reuniões de esclarecimento com o Ministério das Finanças, a Ahresp garante que a reposição do IVA será feita "nos termos em que foi aprovada". "As empresas podem começar a usufruir desta medida por que todos ansiávamos depois de quatro anos desta luta", diz Pedro Carvalho.

No segundo semestre, a associação vai monitorizar os efeitos da medida, em conjunto com o Governo para apurar se há impactos no aumento do investimento das empresas ou mais contratação de trabalhadores. No dia 1 de Julho, e para assinalar a reposição do IVA, Costa almoça em Almeirim com um grupo de empresários da restauração.