

IVA NA RESTAURAÇÃO

# É para comer aqui ou levar? IVA vai complicar

As novas regras do IVA na restauração vão conduzir a uma multiplicidade de taxas, em especial nos casos de 'take-away' e entregas ao domicílio. Empresários enfrentam mais trabalho mas também há oportunidades de pagar menos imposto.

ELISABETE MIRANDA

elisabetemiranda@negocios.pt

A partir de 1 de Julho a taxa de IVA na restauração vai mudar mas a sua aplicação está longe de ser simples. Além de distinguir o tipo de produtos que vão ser consumidos, também será necessário saber onde vão ser consumidos e como foram confeccionados: dentro ou fora do estabelecimento, produtos sólidos ou líquidos, feitos no momento ou embalados são tudo questões que vão influenciar a taxa de IVA a cobrar aos clientes.

A situação mais clara, que decorre directamente do Orçamento do Estado para 2016 (OE/2016), coloca-se nos casos em que os produtos são consumidos no estabelecimento ou através de um serviço de 'catering'. Neste caso, aplicam-se 13% à comida e a bebidas como água lisa e produtos de cafetaria, e a taxa de 23% a tudo o resto.

Contudo, quando o consumidor comprar os mesmos produtos ao balcão para levar consigo (o chamado 'take away') ou eles forem entregues ao domicílio, tudo se complica. É já sabido que, quando os produtos são consumidos fora do restaurante não se está perante uma prestação de serviços, mas uma venda de bens, logo, aplicam-se taxas diferentes às da restauração. Esta distinção não é nova, e mantém-se válida. Contudo, o OE/2016 veio dizer que a taxa de 13% tam-

bém se aplica às refeições prontas a consumir, nos regimes de pronto a comer e levar, e nas entregas ao domicílio, o que, à partida, poderia fazer pressupor que haveria uma equiparação entre as duas situações – ou seja, que se cobrariam 13% e 23% aos mesmos produtos, independentemente de serem consumidos dentro ou fora do estabelecimento. Mas não será assim.

Através de um ofício-circular

“

**A operacionalização no dia-a-dia não será fácil. (...) Empresários têm de estar alerta para as várias situações que se colocam.**

AFONSO ARNALDO  
Sócio da Deloitte

**É preciso separar as funções. Quem está na caixa vai ter mais possibilidades de registo para os vários tipos de situações que lhe aparecem.**

PAULA FRANCO  
Consultora da OCC

”

divulgado a 6 de Junho, o Fisco vem considerar que o conceito de "refeição" apenas se aplica a alimentos sólidos, confeccionados no momento e prontos para consumo imediato – e só a estes se aplicará a taxa de 13%. Tudo quanto seja bebida ou sólidos embalados como por exemplo os iogurtes estão fora e pagam IVA à taxa que lhes corresponde enquanto venda de bens.

Afonso Arnaldo, sócio da Deloitte e especialista em IVA explica, precisamente, que "a grande diferença face ao que está na Lei do Orçamento do Estado é a não inclusão de líquidos no conteúdo de refeição na entrega ao domicílio ou pronto-a-comer e levar. Uma refeição só tem necessariamente sólidos". Concretamente "numa pizza mais refrigerante não se considera que o refrigerante seja refeição". Esta clarificação leva a que, por exemplo uma garrafa de vinho consumida no restaurante pague 23% de IVA, mas levada para fora pague 13%.

Para o fiscalista, esta "operacionalização no dia-a-dia não será fácil. Um dos grandes problemas é a complicação que vai gerar para o empresário de restauração, que tem de estar alerta para as várias situações que se colocam", alerta.

Paula Franco, consultora da Ordem dos Contabilistas Certificado concorda: "O problema vai ser a organização interna. Quem está na caixa vai ter mais possibilidades de registo para os vários tipos de situações que lhe aparecem". O caso dos menus e buffets é outro caso que vem exigir que os restaurantes comecem a prestar serviços de forma diferente, por exemplo, cobrando as bebidas à parte, alerta a especialista. ■



IVA na restauração desce parcialmente a 1 de Julho.



**TOME NOTA**

**Como se vai articular o IVA com os diferentes bens e serviços**

Através do ofício-circulado 30181, de 6 de Junho, o Fisco veio clarificar algumas das dúvidas de interpretação que a descida do IVA na restauração deixou em aberto. A nova taxa é para aplicar de 1 de Julho em diante, mas o mesmo produto, consumido em contextos diferentes, pagará IVA diferente.

**1. CONSUMO NO ESTABELECIMENTO E SERVIÇOS DE CATERING**

São serviços de restauração e catering os que consistam no fornecimento de comida e bebida, preparadas ou não, que sejam acompanhadas de serviços de apoio suficientes para permitir o consumo imediato das mesmas.

Nestes casos, aplica-se a taxa intermédia de 13% aos serviços de alimentação e bebidas, com excepção das bebidas alcoólicas, refrigerantes, sumos, néctares e águas gaseificadas, que pagam 23%. Estas taxas aplicam-se aos bens para consumo nas instalações do prestador do serviço (caso da restauração) ou para consumo no local onde o serviço é prestado (catering).

**2. 'TAKE AWAY' E ENTREGA AO DOMICÍLIO**

São refeições prontas a consumir, no regime de pronto-a-comer e levar ou com entrega ao domicílio os pratos ou alimentos acabados de preparar, prontos para consumo imediato, com ou sem entrega ao domicílio.

Estas entregas são consideradas transmissões de bens (e não prestações de serviços) porque, ao levarem a comida e bebida consigo, os consumidores não estão a beneficiar do conjunto alargado de serviços que o restaurante proporciona.

Apesar disso, o Orçamento do Estado para 2016 também os equipara e determina que paguem taxa de 13%. Contudo, a definição apenas admite "pratos ou alimentos acabados de preparar", pelo que se excluem daqui as bebidas e a comida que não foi acabada de preparar, como é o caso dos iogurtes. Assim sendo, quando estes bens sejam vendidos em conjunto ou separado, para consumo fora do local ou entrega ao domicílio, aplica-se a taxa que lhes é devida. Por exemplo, os sumos, néctares, pão e iogurtes pagam 6%; as águas minerais e vinhos pagam 13%.

**3. MENUS E 'BUFFETS'**

Considera-se serviço de restauração, estando abrangido pela taxa intermédia de 13%, com excepção das bebidas alcoólicas expressamente excluídas. No caso de haver um preço global único, é preciso imputar a cada serviço o valor que lhe corresponde e separar o IVA. Caso não seja feito, aplica-se a taxa mais alta a tudo.

**4. ALOJAMENTO COM PEQUENO ALMOÇO INCLUÍDO**

Hotéis e estabelecimentos de dormidas que separem os serviços de restauração em separado, pagam taxas separadas de 6% e 13%, respectivamente por cada uma. Quando os dois serviços forem vendidos em pacote, a divisão faz-se como se segue:

- no caso de o alojamento ter pequeno almoço incluído, aplica-se 6% de IVA
- caso o serviço seja de pensão completa, 50% do preço paga 13% e a outra metade 6%.
- em regime de meia pensão, 75% do preço é facturado com IVA a 6% e os restantes 25% a 13%.

**RESTAURAÇÃO**

**A mesma bebida, taxas diferentes**

A decisão entre comer e beber no restaurante ou levar pode gerar diferenças assinaláveis nas taxas de IVA, pelo facto de o Fisco considerar que as bebidas não integram o conceito de "refeição". Nuns casos a situação será mais favorável, noutras mais penalizadora, como mostra o exercício feito com a ajuda de Afonso Arnaldo e Paula Franco.

**Pão com fiambre e sumo natural**



**Pão com fiambre e refrigerante**



**Refeição e garrafa de vinho**



**Refeição, água**



**Iogurte**

