

COMMERCIO AL MINUTO DI ALIMENTI E BEVANDE. LABORATORIO DI PRODUZIONE E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE.

PRO MEMORIA BREVE.

NOZIONI FISCALI CONCERNENTI IL MOMENTO DELLA VENDITA.

Fattura su richiesta: l' emissione è obbligatoria solo se è richiesta dal cliente al momento della vendita.

Scontrino fiscale: obbligo di rilascio per tutte le operazioni di vendita al minuto

Commercio elettronico: l' incasso delle somme derivanti dalle vendite Internet nei confronti di soggetti privati deve essere certificato attraverso l' emissione di fattura.

Registro dei corrispettivi: in esso si indicano le vendite in un importo unico giornaliero Iva inclusa e suddiviso per aliquota non oltre il giorno non festivo successivo. In esso si indicano altresì le occasionali fatture emesse in apposita colonna. Qualora le fatture emesse fossero numericamente elevate si potrà in alternativa utilizzare un registro fatture emesse.

Autoconsumo: è consigliabile registrare e conservare qualche scontrino ogni tanto per le bevande consumate dai titolari.

Vendite all' ingrosso: va sempre emessa fattura.

Fattura immediata: va emessa obbligatoriamente nei confronti dei soggetti titolari di partita Iva e funge anche da D.D.T., tuttavia può anche essere utilizzata al posto dello scontrino fiscale a condizione di riportare i dati e il codice fiscale del soggetto privato. In tal caso non servirà più il registro corrispettivi ma unicamente il registro fatture.

Cessioni omaggio: va comunque emesso lo scontrino.

Reso di merce scadente o difettosa scontrinata: il cliente deve esibire lo scontrino che sarà trattenuto con annotazione della restituzione del denaro.

Registratore di cassa: entro il giorno successivo a quello dell' installazione va inoltrata a mezzo raccomandata A.R. apposita comunicazione firmata dal tecnico installatore all' Agenzia delle Entrate.

Registratore guasto: si deve avere in dotazione un registro per caricare le singole cessioni dal momento del guasto fino a riparazione avvenuta.

Scontrini manuali non elettronici. Sono utilizzabili solo dal commercio ambulante.

Scontrino di chiusura giornaliera: viene emesso dalla macchina ed è la base indispensabile per la registrazione sul libro dei corrispettivi. Ad esso vanno allegati scontrini erroneamente emessi.

Sanzioni per mancata emissione dello scontrino: fino a tre contestazioni: multa, oltre: sospensione esercizio attività.

ALTRE NOZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO.

Laboratorio di produzione e vendita di alimenti e bevande.

Definizione

Le pizzerie, le pasticcerie e le gelaterie “da asporto”, cioè dedicate alla produzione e alla vendita e non alla consumazione nei locali, le gastronomie, le rosticcerie... sono attività artigianali se la produzione di beni, anche semilavorati, o di prestazioni di servizi (escluse quelle agricole e quelle relative ai servizi commerciali), è svolta con i requisiti previsti dalla Legge Quadro sull' Artigianato

n. 443 del 1985.

I requisiti che consentono di considerare artigiana un'impresa sono i seguenti:

- partecipazione personale e professionale del titolare o dei soci all'attività artigiana
- autonomia imprenditoriale nello svolgimento dell'attività, riscontrabile dalle attrezzature possedute e dalla pluralità di committenti
- attività di produzione di beni, anche semilavorati, o di prestazioni di servizi, escluse le attività agricole e le attività di prestazione di servizi commerciali, di intermediazione nella circolazione dei beni o ausiliarie di queste ultime, di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, salvo il caso che siano solamente strumentali ed accessorie all'esercizio dell'impresa
- limiti dimensionali dell'impresa, che riguardano il numero massimo di addetti tra dipendenti, soci e familiari coadiuvanti.

Per un maggior dettaglio sull'impresa artigiana è possibile consultare la guida pubblicata nel sito.

L'artigiano può vendere i propri prodotti, **senza autorizzazione amministrativa al commercio** (cioè senza dover diventare un commerciante), purché:

- li venda nei locali di produzione o area vicina al luogo di produzione
- si limiti a vendere dei beni da lui prodotti (es. se vende anche cose prodotte da altri, deve avere l'autorizzazione al commercio)
- i consumatori che acquistano prodotti alimentari NON li consumino nel luogo di vendita/produzione o area antistante (altrimenti deve avere un'autorizzazione amministrativa alla somministrazione di alimenti e bevande, come un bar).

Adempimenti

Per aprire una di queste attività è necessaria l'autorizzazione sanitaria concessa dal Comune del luogo in cui è ubicato l'esercizio. Il rilascio di tale autorizzazione è condizionato dall'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianto, che funzionali, previsti dalle leggi e dai regolamenti. La domanda va presentata all'Azienda Sanitaria Locale. Entro trenta giorni dal ricevimento della domanda, l'ASL rilascia l'autorizzazione dopo la verifica dell'osservanza delle disposizioni in materia.

L'imprenditore che esercita una di queste attività deve iscriversi all'Albo delle Imprese Artigiane. L'iscrizione all'Albo (in forma individuale o societaria), deve essere presentata entro 30 giorni dalla data di inizio attività e necessita della fotocopia dell'autorizzazione igienico-sanitaria per l'esercizio dell'attività.

Secondo il decreto n. 438 del 24/11/2004 il personale addetto alla manipolazione e successiva vendita degli alimenti deve avere il **Libretto professionale di idoneità** (ex libretto sanitario) che si ottiene seguendo un Corso di formazione organizzato da un Ente accreditato ed autorizzato dalla Regione.