

ACCERTAMENTO

Un unico elemento presuntivo legittima l'accertamento nei confronti dei ristoratori

di **Gianfranco Antico**

OneDay Master

Altre novità del confronto fisco/contribuyente

L'istituto dell'autotutela, la disciplina dell'interpello e il regime di adempimento collaborativo

Scopri di più

Nel settore della **ristorazione l'evasione si realizza** principalmente attraverso **l'occultamento dei corrispettivi**; ipotesi che ricorre qualora, a fronte di approvvigionamenti di materie prime regolarmente fatturati, sia **incongruente il numero delle somministrazioni** risultanti dai **documenti fiscali emessi**. Tale tipologia di evasione agisce, quindi, sulle **quantità utilizzate**, talvolta "gonfiando" il magazzino, al fine di evidenziare un risultato di esercizio **"credibile"**. In tal caso, la ricostruzione indiretta degli effettivi corrispettivi conseguiti viene realizzata **in base ai quantitativi di prodotti** impiegati, risultanti dalle fatture di acquisto.

In altri casi si può riscontrare **sia l'omessa contabilizzazione dei servizi resi che degli acquisti di materie prime**. Ipotesi che si presenta, invece, quando, a seguito dei **riscontri effettuati** (inventario fisico delle merci in giacenza e analisi dei rapporti quantitativi fra alimenti complementari), emergano **acquisti privi di fattura, funzionali all'occultamento dei corrispettivi**.

Il controllo dei verificatori, diretto alla ricostruzione indiretta dei ricavi, di fatto, può essere eseguito nei ristoranti **in modi diversi**: o attraverso la **verifica dei rapporti esistenti tra l'impiego delle materie prime acquistate e utilizzate** (considerando, naturalmente, anche gli eventuali acquisti non fatturati emersi nel corso della verifica) **e i pasti somministrati risultanti dalle ricevute fiscali emesse**; ovvero **attraverso il controllo dei coperti disponibili**, tenendo conto della diversa utilizzazione a seconda della stagione, dei **giorni di chiusura al pubblico**, dell'ubicazione dell'esercizio, dei **dati dichiarati dalla parte per la somministrazione dei pasti** e dei **prezzi praticati** esposti nel menù dell'anno in esame.

È naturale che il primo metodo di controllo **potrà essere suffragato dal secondo e viceversa**, ovvero costituire **2 autonomi percorsi di controllo**.

La **quantificazione dei ricavi può essere effettuata**, come abbiamo visto, tenendo conto del **numero di coperti** (dato dichiarato in contraddittorio e constatato in sede di accesso), coadiuvato dagli **ulteriori elementi sopra visti**.

Esempio pratico:

Prospetto relativo alla somministrazione dei pasti nel corso dell'anno sulla base del numero dei coperti