Scadenze fiscali 2017, gli appuntamenti da non perdere

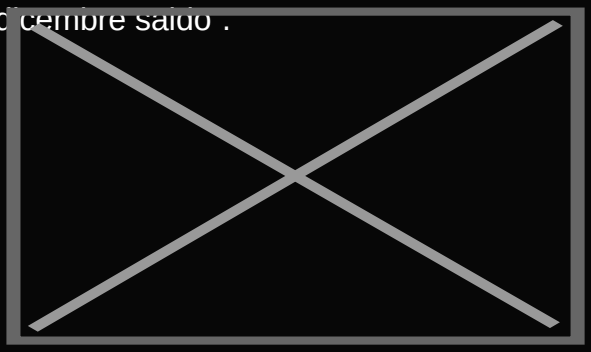
time-273857-960-720-ff79a477

È iniziato il nuovo anno ed è il momento di appendere, e sfogliare, il nuovo calendario, con gli appuntamenti da non perdere. E non ci riferiamo alle feste, più o meno comandate, ai compleanni dei clienti affezionati (per quello ci sono i social), ma a qualcosa di molto meno gradevole: le scadenze fiscali, che– tra dichiarazioni e versamenti – scandiscono l'anno. Iniziamo con le dichiarazioni. "Si comincia a febbraio – spiega Giuseppina Giansiracusa, commercialista e titolare dell'omonimo studio in Seregno (Mb) – e per la precisione il 28 con la dichiarazione Iva (se autonoma), la certificazione unica dei dipendenti e autonomi e la dichiarazione INAIL delle retribuzioni. In aprile, il giorno 10, l'appuntamento è con la dichiarazione della black list che riguarda tutte le operazioni e i rapporti commerciali intrattenuti con Paesi che godono di regimi fiscali agevolati, contenuti in un elenco annualmente aggiornato dall'Agenzia delle Entrate. Sempre il 10 aprile scade la trasmissione dello spesometro annuale, una comunicazione che i soggetti passivi d'IVA devono presentare annualmente all'Agenzia delle Entrate e che riguarda il dettaglio dei rapporti commerciali con clienti e fornitori".

Con l'approvazione del Decreto Fiscale 193/2016 sono variate le scadenze per la trasmissione telematica dello spesometro. "Tale adempimento – prosegue – diventa semestrale con scadenza al 25 luglio 2017 e al 25 gennaio 2018. Dal 2018 lo spesometro diventerà una comunicazione trimestrale e le relative scadenze saranno il 31 maggio, 16 settembre, 30 novembre e 28/29 febbraio. Il 31 luglio scade il termine per la presentazione della dichiarazione dei sostituti d'imposta. Il 30 settembre quello della trasmissione telematica della dichiarazione dei redditi e dell'IRAP e il 31 ottobre la comunicazione dei beni concessi in godimento a soci e dei finanziamenti effettuati dai soci. In presenza di operazioni attive con paesi appartenenti alla UE, i soggetti interessati dovranno trasmettere le dichiarazioni Intrastat entro il 25 del mese successivo alle operazioni effettuate. Se queste ultime, nei quattro trimestri precedenti, non superano l'ammontare totale trimestrale di € 50.000, le dichiarazioni Intrastat avranno cadenza trimestrale e dovranno essere trasmesse entro il giorno 25 del mese successivo al trimestre di riferimento. Fino al 31/12/2016 occorreva trasmettere le

dichiarazioni Intrastat anche per gli acquisti effettuati da operatori UE, dal 2017 tale adempimento è stato eliminato”.

Per quanto riguarda i versamenti, il giorno 16 di ogni mese va versata l’IVA relativa alla liquidazione del mese precedente. “In caso di liquidazione trimestrale – precisa – i versamenti dell’IVA verranno effettuati al 16 del secondo mese successivo al trimestre di riferimento. Il giorno 16 di ogni mese si effettua il versamento delle ritenute d’acconto sui redditi erogati ai dipendenti e su quelli erogati ai professionisti il mese precedente. Entro il 16 febbraio di ogni anno, va versato il premio INAIL da autoliquidazione, che può essere rateizzato con scadenze il 16 febbraio, 16 maggio, 20 agosto e 16 novembre. Il 16 marzo di ogni anno le società di capitali sono tenute a versare la tassa di concessione governativa per la vidimazione dei libri sociali. Apartire dall’anno 2017, i versamenti IRPEF – IRES – IRAP – contributi IVS eccedenti i minimali, relativi ai saldi e ai primi acconti sono stati spostati dal 16 al 30 giugno. Per chi rateizza, i versamenti di tali imposte saranno da effettuare mensilmente entro il mese di novembre. I secondi acconti di imposte vanno versati al 30 novembre in un’unica soluzione. Per i proprietari di immobili occorre ricordare le scadenze di IMU e di TASI: 16 giugno acconto e 16 dicembre saldo”.



LA SICUREZZA DEI LAVORATORI

Troppi appuntamenti da ricordare? Forse, ma non sono gli unici, anzi quelli fiscali hanno il vantaggio di essere fissati a priori ed essere uguali per tutti. Ma un ristorante deve anche sottostare ad adempimenti che riguardano la sicurezza alimentare e dei lavoratori. In nessuno dei due casi il legislatore ha imposto scadenze nell’arco dell’anno, ma fissato la periodicità di alcuni obblighi cui ottemperare. L’inizio dell’anno, quindi, potrebbe essere il momento buono per fare il punto su entrambe le questioni verificando e fissando le scadenze valide per la propria attività. Cominciamo con la sicurezza sul lavoro. “Ogni giorno bisogna ricordarsi di verificare visivamente l’impianto elettrico, le macchine e le attrezzature collegate ad energia elettrica – spiega Alessandro Rebecca, esperto di sicurezza sul lavoro presso Sicura Service –ma ogni anno ci sono delle attività periodiche da eseguire: valutare lo stato di conservazione dei dispositivi di protezione individuale e nel caso riconsegnarli, pianificare il sopralluogo del medico competente per la sorveglianza sanitaria. Annuale è anche l’aggiornamento del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e, per le aziende con

oltre 15 lavoratori, va tenuta una riunione sui temi relativi alla sicurezza. Va aggiornata la formazione dei dipendenti e, se ci sono stati mutamenti apprezzabili dell'attività riguardanti la struttura e il personale lavoratore, bisogna provvedere all'aggiornamento periodico del Documento di Valutazione dei Rischi. Le aziende con oltre 10 dipendenti devono verificare il piano di emergenza ed effettuare una prova di evacuazione. Semestralmente, insieme agli estintori, è opportuno verificare il funzionamento dell'illuminazione di emergenza, dei maniglioni antipanico installati sulle uscite di sicurezza e il contenuto della cassetta di pronto soccorso. Ogni 5 anni bisogna controllare l'impianto di messa a terra: è bene quindi rivedere la documentazione storica per sincerarsi che non sia ora di provvedere nuovamente".



… E QUELLA ALIMENTARE

Fin qui si tratta di adempimenti comuni a tutti i settori di attività, ma gli esercizi di somministrazione sono tenuti a rispettare le norme che riguardano la sicurezza alimentare. L'approccio del legislatore non è molto diverso da quello per la sicurezza dei lavoratori. "Dal punto vista strettamente normativo – spiega Marco Valerio Sarti, tecnologo alimentare – non vi sono adempimenti specifici da attuare sistematicamente entro il 31 dicembre in materia di igiene e sicurezza alimentare per le aziende che operano nel comparto della ristorazione. Tuttavia vi sono alcune misure e attività che un'azienda di ristorazione attenta alla qualità, a mio parere, è opportuno prenda in considerazione di fare con frequenza prestabilita e la fine dell'anno solare può essere una buona occasione. In tal senso è buona regola procedere a un riesame dei piani previsti nel Manuale di autocontrollo. Mi riferisco innanzitutto al piano di manutenzione delle attrezzature, al piano di lotta contro gli infestanti, al piano di sanificazione e al piano di analisi". Sebbene sia buona prassi affidarsi a ditte esterne specializzate per alcune di queste attività, non è comunque obbligatorio farlo. Ad esempio le manutenzioni sulle attrezzature e la lotta contro gli infestanti possono essere svolte mediante personale interno se vi sono competenze specifiche per poterle fare. "Una buona pianificazione – sottolinea Sarti – consente innanzitutto di ottenere buoni risultati in termini di prevenzione dei problemi e inoltre di risparmiare sui

costi di gestione delle attività. Ad esempio, un piano di lotta contro gli infestanti ben calibrato consente di evitare l'insorgenza dei problemi nel corso dell'anno e allo stesso tempo di limitare al minimo indispensabile le spese di ordinaria e straordinaria gestione". Un buon punto di partenza per questo approccio potrebbe essere la registrazione e il riesame delle non conformità. "Registrare le non conformità – precisa – significa conoscere i problemi della propria azienda e applicare concretamente l'autocontrollo. Oltre la registrazione delle non conformità è opportuno disporre di informazioni tecniche tra cui le più importanti possono essere: libretti di uso e manutenzione delle macchine e degli impianti, schede tecniche dei disinfettanti e dei detergenti, riferimenti normativi per le analisi sugli alimenti, verbali degli organi di vigilanza, schede tecniche delle trappole e dei prodotti impiegati per la lotta contro gli infestanti. Infine, è necessario redigere un piano di formazione rivolto al personale alimentarista in considerazione del fatto che, come noto, gli addetti non solo devono essere formati all'inizio della loro attività ma anche successivamente con cicli di aggiornamento. Su questo tema specifico suggerirei ai ristoratori di attivarsi per raccogliere informazioni aggiornate dato che la normativa è di competenza regionale e alcuni importanti Regioni negli ultimi anni hanno emanato nuovi Decreti nel merito". Da perderci la testa? Forse,ma con un po' di organizzazione venire a capo di tutti questi obblighi risulterà sicuramente un po' meno complicato.

(Elena Consonni)