



**JUSTE.**

**POUR TOUS.**

**REVENU  
QUÉBEC**



## **RENSEIGNEMENTS POUR LES RESTAURATEURS**

Facturation obligatoire dans  
le secteur de la restauration

[revenuquebec.ca/resto](http://revenuquebec.ca/resto)

# TABLE DES MATIÈRES

Introduction	5
Qu'est-ce qu'un établissement de restauration?	6
Les établissements de restauration	6
Les traiteurs	7
Les établissements d'hébergement touristique	9
Établissement de restauration non inscrit au fichier de la TVQ	10
La remise de la facture	10
Les renseignements exigés sur la facture	11
La composition des menus	11
La conservation des factures et des pièces justificatives	11
Établissement de restauration inscrit au fichier de la TVQ	12
L'équipement requis	12
La remise de la facture produite au moyen d'un MEV	14
L'obligation d'utiliser un MEV pour produire les factures	14
L'obligation de produire et de transmettre les sommaires périodiques des ventes	18
Les documents de gestion interne produits au moyen d'un MEV	19
Les actions à poser avant la fourniture d'un premier repas	20
<b>1</b> Assurez-vous d'avoir l'équipement requis et tous les renseignements nécessaires à l'activation du MEV	20
<b>2</b> Faites l'acquisition d'un MEV	22
<b>3</b> Faites installer et activer votre MEV	23
Les pénalités et les amendes	24
La remise de la facture aux clients	24
La production de la facture au moyen d'un MEV	24
La production du SPV	25
La divulgation volontaire	25
Arrêt d'utilisation et transfert de propriété d'un MEV	26
L'état du MEV	26



Annexe 1 – Les forfaits	27
Les forfaits .....	27
La facture propre aux forfaits produite sans MEV .....	27
La facture propre aux forfaits produite au moyen du MEV .....	28
Annexe 2 – Les événements de groupe	30
Les événements de groupe .....	30
La facture propre aux événements de groupe .....	30
Annexe 3 - Aide-mémoire : les actions à poser avant la fourniture d'un premier repas	33

# EN TANT QUE RESTAURATEUR, VOUS PARTICIPEZ ACTIVEMENT AU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DE LA SOCIÉTÉ QUÉBÉCOISE.

Il est donc essentiel que vous puissiez profiter d'un environnement concurrentiel où tous respectent les mêmes règles.

En remettant une facture à chacun de vos clients, vous posez un geste responsable. Vous contribuez également à la mise en place d'un système fiscal juste et équitable pour tous.

Ce document vous est fourni uniquement à titre d'information et ne constitue pas une interprétation juridique des dispositions législatives.

---

**Note** : Pour alléger le texte, nous employons le masculin pour désigner aussi bien les femmes que les hommes.

# INTRODUCTION

Le gouvernement du Québec s'est engagé dans une lutte contre l'évasion fiscale. Dans le secteur de la restauration, il a mis en place des mesures fiscales concernant la facturation obligatoire afin de s'assurer que chacun paie sa juste part d'impôt et que les taxes payées par les clients sont bien remises à l'État.

Ce document s'adresse à vous si vous êtes un **restaurateur**<sup>1</sup> et que vous exploitez soit un lieu où sont vendus habituellement des repas à consommer sur place ou ailleurs que sur place, soit un lieu où vous faites des affaires comme traiteur. Il a été conçu pour vous soutenir dans la mise en œuvre des mesures fiscales relatives à la facturation obligatoire dans votre ou vos établissements de restauration.

Ce document renferme notamment

- les renseignements vous permettant de déterminer si vous exploitez un établissement de restauration;
- la présentation des mesures fiscales relatives à la facturation obligatoire qui s'appliquent selon que votre établissement de restauration est inscrit ou non au fichier de la taxe de vente du Québec (TVQ), soit
  - l'obligation de remettre une facture aux clients, dans le cas des établissements de restauration,
  - l'obligation de produire cette facture au moyen d'un module d'enregistrement des ventes (MEV), dans le cas des établissements de restauration inscrits au fichier de la TVQ,
  - l'obligation de produire, au moyen d'un MEV, un **sommaire périodique des ventes (SPV) tous les mois et de le transmettre à Revenu Québec**, dans le cas des établissements de restauration inscrits au fichier de la TVQ;
- la marche à suivre pour vous assurer que vous respectez les mesures fiscales concernant la facturation obligatoire dans le secteur de la restauration.

---

1. Dans le présent contexte, le mot *restaurateur* fait office de générique et sert à désigner l'ensemble des exploitants d'établissements de restauration.



# QU'EST-CE QU'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION?

---

## Les établissements de restauration

---

### La définition du terme *établissement de restauration*

La facturation obligatoire s'applique à tout établissement de restauration. On entend par *établissement de restauration*,

- un lieu aménagé pour vendre habituellement des repas (voir la définition à la page 7) à consommer sur place;
- un lieu où sont offerts en vente des repas à consommer ailleurs que sur place;
- un lieu où un traiteur exploite son entreprise.

La facturation obligatoire s'applique également à toute entreprise qui offre un service de traiteur, même s'il ne s'agit pas de son activité principale (par exemple, les activités de traiteur menées dans une épicerie ou une boulangerie). Dans ce cas, seul le service de traiteur de l'entreprise est visé.

L'expression *établissement de restauration* ne désigne pas l'exploitation d'une entreprise qui comporte les caractéristiques suivantes :

- Les ventes effectuées sont exclusivement (90 % ou plus) des ventes de boissons alcooliques.
- Les ventes de repas sont exclusivement (90 % ou plus) des **ventes exonérées**<sup>1</sup>.
- Les repas sont réservés exclusivement (90 % ou plus) au personnel d'une entreprise.
- Les repas sont offerts dans un véhicule pouvant se déplacer (par exemple, une cantine mobile, un avion, un bateau, un train).
- Les repas vendus sont consommés exclusivement (90 % ou plus) dans les gradins, les estrades ou dans l'emplacement réservé aux participants ou aux spectateurs d'un cinéma, d'un théâtre, d'un amphithéâtre, d'une piste de course, d'un aréna, d'un stade, d'un centre sportif ou d'un autre lieu semblable.
- L'entreprise est une boucherie, une boulangerie, une pâtisserie, une poissonnerie, une épicerie ou une autre entreprise semblable où les repas sont vendus pour être consommés ailleurs que sur place.
- L'entreprise offrant des repas est intégrée au lieu d'exploitation d'une de vos entreprises non considérée comme un établissement de restauration, à condition qu'elle soit aménagée pour permettre à moins de 20 personnes de consommer simultanément sur place des repas (par exemple, un petit restaurant dans un hôtel, un magasin, une épicerie, une pâtisserie, une boulangerie, une boucherie ou une poissonnerie).

Pour obtenir de l'information complémentaire, vous pouvez consulter les parties « Les traiteurs » et « Les établissements d'hébergement touristique » du présent guide.

---

1. Par *vente exonérée*, on entend une vente qui n'est pas taxable en vertu de la Loi sur la taxe de vente du Québec.

## Les repas

On entend par *repas* une boisson ou un aliment destinés à la consommation humaine. Toutefois, les boissons et aliments suivants ne sont pas considérés comme des repas :

- ceux qui sont vendus dans des distributeurs automatiques;
- ceux qui sont destinés à la revente (par exemple, les boissons et aliments vendus par un traiteur à une chaîne de magasins d'alimentation).

## Les dispenses

Nous pouvons, s'il y a lieu, dispenser une personne ou une catégorie de personnes d'une obligation prévue dans le cadre de la facturation obligatoire dans le secteur de la restauration. Dans notre site Internet (dont l'adresse figure à la dernière page de ce guide), vous pouvez obtenir de l'information sur les dispenses que nous avons accordées à ce jour.

---

## Les traiteurs

---

Une entreprise qui offre un service de traiteur est considérée comme un établissement de restauration notamment si elle remplit l'une des conditions suivantes :

- Le service de traiteur est offert lors de banquets, de cocktails ou d'occasions spéciales comme un mariage, un cocktail d'înotoire, une réception privée, un événement d'entreprise, un anniversaire ou une réunion d'affaires.
- Le service de traiteur est offert dans une épicerie, une boulangerie, une pâtisserie ou un commerce similaire, qu'il s'agisse ou non de l'activité principale de l'entreprise.

## Principaux critères qui permettent de déterminer si vous offrez un service de traiteur

- Votre entreprise est présentée comme un traiteur, notamment dans des annonces publicitaires.
- Les boissons ou les aliments fournis sont préparés sur commande, selon les directives d'un client.
- Vos prix sont établis en fonction du nombre de personnes ou de portions.
- La livraison n'est pas obligatoire.
- Les boissons ou les aliments fournis sont, en règle générale, livrés au client ou en son nom.
- Les boissons ou les aliments fournis peuvent être consommés immédiatement après leur livraison ou après avoir été réchauffés.
- Les boissons ou les aliments sont fournis avec l'équipement nécessaire à leur service et à leur consommation.

Notez que ces critères ne sont pas exhaustifs et qu'aucun d'eux n'est plus important qu'un autre. De plus, il n'est pas nécessaire qu'ils soient tous respectés pour que nous considérions que vous offrez un service de traiteur. Par ailleurs, dans des cas particuliers, une analyse détaillée de la situation de l'entreprise peut être requise.



Si vous n'arrivez pas à déterminer si les services fournis en partie ou en totalité par votre entreprise exigent que vous respectiez les mesures relatives à la facturation obligatoire ou que vous utilisiez un module d'enregistrement des ventes (MEV), communiquez avec nous. Vous trouverez nos coordonnées à la dernière page du présent guide.

### Quelques questions et réponses sur les traiteurs et leurs services

**Un client vous demande d'organiser un méchoui à son domicile. Vous fournissez l'équipement et vous assurez sur place la cuisson de l'agneau ainsi que des autres aliments. Votre entreprise fournit-elle un service de traiteur?**

Oui, c'est le cas lors d'un méchoui ou d'une épiluchette de blé d'Inde, par exemple. Le traiteur fournit alors de l'équipement ainsi que des aliments qu'il prépare au domicile du client ou à l'endroit désigné par celui-ci et où les aliments sont consommés.

**Lorsqu'un commerce (épicerie, boulangerie, etc.) propose, dans ses comptoirs, des portions d'aliments préparés pour emporter (par exemple, des salades, des sandwichs ou des sushis), est-ce considéré comme un service de traiteur?**

Non, car les aliments ne sont pas préparés à la demande explicite d'un client.

Par contre, si ce commerce a aménagé un espace qui permet à 20 personnes ou plus de consommer simultanément sur place des repas, il est visé par la facturation obligatoire dans le secteur de la restauration.

**Un buffet de salades est aménagé dans un commerce de fruits et de légumes ou dans une épicerie. Est-ce considéré comme un service de traiteur?**

Non. Par contre, si le commerce a aménagé un espace qui permet à 20 personnes ou plus de consommer simultanément sur place des repas, il est visé par la facturation obligatoire dans le secteur de la restauration.

**Un client commande à une épicerie le nécessaire pour préparer un repas au barbecue. Des aliments (petits pains, boissons, etc.) sont donc retirés des étagères. Des galettes de viande sont préparées par l'épicier, qui fournit également les assiettes et les verres. Ce commerce offre-t-il un service de traiteur?**

Non, puisque l'épicier fournit des articles d'épicerie que le client doit préparer et faire cuire avant qu'ils soient consommés.

**Votre entreprise offre un service de traiteur dans une épicerie. Votre entreprise est-elle visée par la facturation obligatoire dans le secteur de la restauration?**

Oui. Cependant, seul le service de traiteur est visé.



## Les établissements d'hébergement touristique

Si vous exploitez un établissement d'hébergement touristique, comme une petite auberge ou un gîte et que vous offrez un service de restauration, vous pourriez être visé par la facturation obligatoire dans le secteur de la restauration. En effet, votre établissement d'hébergement touristique **est considéré comme un établissement de restauration s'il remplit l'une des conditions suivantes** :

- Il renferme un espace qui permet habituellement à 20 personnes ou plus d'y consommer simultanément des repas.
- Des repas à consommer ailleurs que sur place y sont offerts.
- Un service de traiteur y est offert, par exemple à l'occasion de cocktails, de banquets, de mariages ou de congrès, qu'il s'agisse ou non de l'activité principale qui y est exercée.

Par contre, votre établissement d'hébergement touristique **n'est pas considéré comme un établissement de restauration dans les cas suivants** :

- Il fournit uniquement aux clients des déjeuners libre-service à l'achat d'une nuitée. L'expression *déjeuner libre-service* désigne un déjeuner inclus dans le prix d'une nuitée. Il est offert uniquement aux clients de l'établissement d'hébergement, dans un endroit réservé à cette fin et où ils se servent eux-mêmes.
- Il fournit uniquement aux clients des déjeuners inclus dans le prix de location d'une chambre (hôtel, motel, gîte) et le client n'a pas le choix de les payer, qu'il les consomme ou non. Il s'agit dans ce cas d'une fourniture unique, qui n'est pas considérée comme une fourniture de repas.

### Quelques questions et réponses sur les établissements d'hébergement touristique

**La salle à manger de votre établissement est aménagée pour que vous puissiez offrir des déjeuners libre-service aux clients que vous hébergez. Votre établissement d'hébergement est-il visé par la facturation obligatoire dans le secteur de la restauration?**

Non, il n'est pas visé si vous offrez uniquement aux clients des déjeuners libre-service à l'achat d'une nuitée.

**Vous offrez des forfaits (nuitée et déjeuner) et le client n'a pas le choix de payer le déjeuner inclus dans le prix de location, qu'il le consomme ou non. La salle à manger de votre établissement est aménagée pour offrir également un service de restauration pour le dîner ou le souper. Votre établissement d'hébergement est-il visé par la facturation obligatoire dans le secteur de la restauration?**

Oui, il est visé si le lieu que vous avez aménagé pour offrir ces services de restauration permet habituellement à 20 personnes ou plus d'y consommer simultanément des repas, et ce, indépendamment des forfaits que vous offrez.

**Vous offrez des nuitées et des forfaits (y compris les déjeuners) mais le client est libre de payer uniquement la nuitée. La salle à manger de votre établissement est donc aménagée pour que vous puissiez offrir des services de restauration à la carte tant aux clients de l'hôtel qu'à une clientèle externe. Votre établissement d'hébergement est-il visé par la facturation obligatoire dans le secteur de la restauration?**

Oui, il est visé si le lieu que vous avez aménagé pour offrir ces services de restauration permet habituellement à 20 personnes ou plus d'y consommer simultanément des repas, et ce, indépendamment des forfaits que vous offrez.



## ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION NON INSCRIT AU FICHER DE LA TVQ

Si votre établissement de restauration n'est pas inscrit au fichier de la TVQ, la loi vous oblige à

- remettre à vos **clients**<sup>1</sup> une **facture**<sup>2</sup> conforme aux exigences;
- conserver une copie de la facture sur support papier ou électronique.

---

### La remise de la facture

---

L'obligation de remettre une facture est incontournable. **Vous devez la remettre à vos clients, sans délai et en tout temps, et non uniquement sur demande.**

Vous êtes donc tenu de remettre une facture même lorsque le total de celle-ci se chiffre à zéro, ce qui peut arriver dans le cas

- d'une gratuité;
- d'un forfait qui inclut la fourniture d'un repas, par exemple à l'occasion d'un souper-spectacle ou d'un séjour dans un hôtel (pour plus d'information à ce sujet, consultez l'annexe 1 « Les forfaits » du présent guide).

### La facture

Vous pouvez produire la facture de façon électronique, à l'aide d'un système d'enregistrement des ventes (caisse enregistreuse, système points de vente ou tout autre système informatique utilisé pour gérer et enregistrer les ventes, produire des factures et tenir un registre comptable). Vous pouvez également la produire de façon manuscrite.

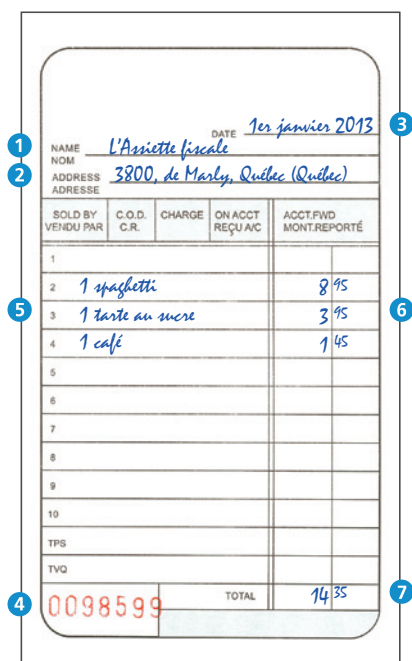
---

1. La notion de *client* fait référence à la personne à qui est destinée la facture.

2. Le terme *facture* désigne à la fois l'addition, qui présente le total des dépenses effectuées par un client dans un établissement de restauration, et le reçu, qui constitue la preuve de paiement.

## Les renseignements exigés sur la facture

L'exploitant d'un établissement de restauration qui n'est pas inscrit au fichier de la TVQ doit s'assurer que les renseignements suivants figurent sur les factures :



SOLD BY VENDU PAR	C.O.D. C.R.	CHARGE	ON ACCT REÇU A/C	ACCT.FWD MONT.REPORTÉ
1				
2		1 spaghetti		8 <sup>95</sup>
3		1 tarte au sucre		3 <sup>95</sup>
4		1 café		1 <sup>45</sup>
5				
6				
7				
8				
9				
10				
TPS				
TVQ				
0098599			TOTAL	14 <sup>35</sup>

- 1 le nom de l'établissement de restauration tel qu'il est déclaré au Registraire des entreprises ou, à défaut d'un tel nom, celui sous lequel l'établissement fait des affaires;
- 2 l'adresse de l'établissement de restauration (numéro, rue et ville, village ou municipalité);
- 3 la date de préparation de la facture;
- 4 un numéro qui permet de différencier la facture;
- 5 une description suffisamment détaillée de chaque boisson et de chaque aliment vendus (par exemple, soupe aux légumes, buffet de salades, menu du jour n° 1, table d'hôte n° 2, café, boisson gazeuse et verre de vin);
- 6 le prix de chaque boisson et de chaque aliment vendus (s'ils sont offerts gratuitement, une indication en ce sens doit figurer sur la facture);
- 7 le total de la facture.

## La composition des menus

Si vous utilisez des termes génériques (par exemple, menu du jour n° 1 ou table d'hôte n° 2) sur vos factures, vous devez conserver un exemplaire de vos menus. Ceux-ci doivent comporter une description des aliments et des boissons qui correspondent à ces termes ainsi que fournir des indications sur les prix et la date.

Cette obligation ne s'applique cependant pas aux buffets.

## La conservation des factures et des pièces justificatives

Vous devez conserver une copie de chaque facture sur support papier ou électronique ainsi qu'une copie des pièces justificatives relatives à tout ajustement ou à toute annulation de transaction.

## ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION INSCRIT AU FICHER DE LA TVQ

Si votre établissement de restauration est inscrit au fichier de la TVQ, la loi vous oblige

- à posséder l'équipement requis;
- à remettre à vos **clients**<sup>1</sup> une **facture**<sup>2</sup> produite au moyen d'un MEV;
- à produire et à nous transmettre tous les mois un sommaire périodique des ventes.

### L'équipement requis

Pour pouvoir produire vos factures au moyen d'un MEV, vous devez utiliser l'équipement suivant :

- le MEV sélectionné par Revenu Québec;
- un système d'enregistrement des ventes (SEV) compatible avec le MEV;
- une imprimante de reçus (IR) compatible avec le MEV.



Pour plus d'information, consultez la partie « Les actions à poser avant la fourniture d'un premier repas » du présent guide.

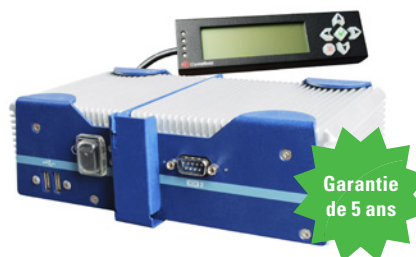
1. La notion de *client* fait référence à la personne à qui est destinée la facture.

2. Le terme *facture* désigne à la fois l'addition, qui présente le total des dépenses effectuées par un client dans un établissement de restauration, et le reçu, qui constitue la preuve de paiement.

## Le MEV

Le MEV sélectionné par Revenu Québec est un micro-ordinateur auquel un dispositif de sécurité a été ajouté.

Pour fonctionner, il doit être relié à un SEV ainsi qu'à une imprimante de reçus.



Il a été conçu pour

- recevoir les données relatives aux opérations commerciales;
- enregistrer, dans une mémoire sécurisée, des informations relatives aux transactions, comme les ventes et les taxes;
- transmettre à une imprimante de reçus les informations nécessaires à l'impression de la facture.

Les principales caractéristiques du MEV sont les suivantes :

- Il est doté d'un clavier-écran utilisé pour lui transmettre des commandes ou en recevoir des informations.
- Il est entouré d'un dispositif de sécurité sur lequel figure l'appellation Revenu Québec et sur lequel est gravé un numéro de série. Ce dispositif de sécurité empêche l'ouverture du MEV et ne doit pas être altéré.
- Il produit un code à barres qui s'imprime sur chaque facture.
- Il permet au restaurateur et à notre personnel de consulter les données enregistrées et d'en obtenir une copie.
- Il permet au restaurateur de produire le sommaire périodique des ventes, qui doit nous être transmis mensuellement.

## Le SEV

Il s'agit d'une caisse enregistreuse, d'un système points de vente ou de tout autre système informatique utilisé pour gérer et enregistrer les ventes, produire des factures et tenir un registre comptable.



## L'imprimante de reçus

L'imprimante de reçus est un appareil qui est relié au MEV et qui permet d'imprimer les factures ainsi que tout document produit par un SEV ou par le MEV.





---

## **La remise de la facture produite au moyen d'un MEV**

---

L'obligation de remettre une facture produite au moyen d'un MEV est incontournable pour les exploitants dont l'établissement de restauration est inscrit au fichier de la TVQ. Vous devez la remettre à vos clients, sans délai et en tout temps, et non uniquement sur demande.

Vous êtes donc tenu de remettre une facture même lorsque le total de celle-ci se chiffre à zéro, ce qui peut arriver dans le cas

- d'une gratuité;
- d'un forfait qui inclut la fourniture d'un repas, par exemple à l'occasion d'un souper-spectacle ou d'un séjour dans un hôtel.

Par ailleurs, vous devez nous aviser si, pour quelque raison que ce soit, vous n'êtes pas en mesure de remettre à vos clients une facture produite au moyen d'un MEV. Dans ce cas, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle dont les coordonnées figurent à la dernière page du présent guide.

Dans le cas de factures propres à des forfaits ou à des événements de groupe, veuillez vous référer aux annexes 1 et 2 du présent guide.

---

## **L'obligation d'utiliser un MEV pour produire les factures**

---

Dès qu'un MEV est activé, vous devez l'utiliser en tout temps pour produire vos factures.

### **La facture produite au moyen d'un MEV**

La facture produite au moyen d'un MEV comporte une série d'éléments à caractère distinctif générés par ce dernier, notamment un code à barres qui figure dans le pied de page.

## Les renseignements exigés sur la facture produite au moyen d'un MEV

De plus, la facture produite au moyen d'un MEV doit contenir les renseignements suivants :

Facture originale produite au moyen d'un MEV

**L'Assiette fiscale**  
3800, rue de Marly  
Québec (Québec)

**3** MAR 1 JAN 2013  
**4** **ADDITION #100670-1**  
TABLE #7  
CLIENT # 1

<b>5</b>	1 SPAGHETTI	8,95 \$	<b>6</b>
	1 TARTE AU SUCRE	3,95 \$	
	1 CAFE	1,45 \$	
	<b>SOUS-TOTAL</b>	<b>14,35 \$</b>	<b>7</b>
	TPS	0,72 \$	
	TVQ	1,43 \$	
	<b>TOTAL</b>	<b>16,50 \$</b>	

**3** Heure: 09:45 1 CLIENT  
1 ADDITION

**8** TPS: 000000000 RT0001  
**9** TVQ: 000000000 TQ0001

VOUS AVEZ ÉTÉ SERVI  
PAR : Pierre

**10** TPS: 0,72 \$ TVQ: 1,43 \$  
**12** **Total : 16,50 \$**  
FACTURE ORIGINALE

**13** 2013-01-01 09:45:17 MEV:10003601-10001692

**1** L'Assiette fiscale  
**2** 3800, rue de Marly  
Québec (Québec) G1X 4A5  
J ... / ... T N ... ff -|

- 1** Le nom de l'établissement de restauration tel qu'il est déclaré au Registraire des entreprises ou, à défaut d'un tel nom, celui sous lequel l'établissement fait des affaires. Assurez-vous que cette information est correctement saisie dans le MEV au moment de l'activation de ce dernier, car c'est celle qui figurera dans le pied de page de vos factures.
- 2** L'adresse de l'établissement de restauration (numéro, rue et ville, village ou municipalité), qui doit correspondre à l'adresse du lieu où sont offerts les repas. Assurez-vous que cette information est correctement saisie dans le MEV au moment de l'activation de ce dernier, car c'est celle qui figurera dans le pied de page de vos factures.
- 3** La date, l'heure et les minutes de l'émission de la facture.
- 4** Un numéro qui permet de différencier la facture.
- 5** Une description suffisamment détaillée de chaque boisson et de chaque aliment vendus (par exemple, soupe aux légumes, buffet de salades, menu du jour n° 1, table d'hôte n° 2, café, boisson gazeuse et verre de vin).
- 6** Le prix de chaque aliment et de chaque boisson vendus (s'ils sont offerts gratuitement, une indication en ce sens doit figurer sur la facture).
- 7** Le sous-total avant taxes.
- 8** Le numéro d'inscription au fichier de la taxe sur les produits et services (TPS).
- 9** Le numéro d'inscription au fichier de la taxe de vente du Québec (TVQ).
- 10** Le montant de la TPS.
- 11** Le montant de la TVQ.
- 12** Le total de la facture, taxes incluses.
- 13** La date, l'heure, les minutes et les secondes de l'impression de la facture.

La facture doit inclure tous les renseignements exigés. De plus, il est de votre responsabilité de maintenir à jour l'heure du MEV et du SEV, et de vous assurer de l'exactitude de toutes les informations figurant sur la facture.



## La composition des menus

Si vous utilisez des termes génériques (par exemple, menu du jour n° 1 ou table d'hôte n° 2) sur les factures que vous produisez au moyen d'un MEV, vous devez conserver un exemplaire de vos menus. Ceux-ci doivent comporter une description des aliments et des boissons qui correspondent à ces termes ainsi que fournir des indications sur les prix et la date.

Cette obligation ne s'applique cependant pas aux buffets.

## L'enregistrement d'un mode de paiement dans le MEV

L'enregistrement d'un mode de paiement dans le MEV se fait au moment où vous fermez une transaction et encaissez la somme due à l'aide d'un SEV branché à un MEV. Vous n'avez qu'à saisir le mode de paiement que le client a utilisé pour régler sa facture. Le mode de paiement peut être, par exemple, l'un des modes de paiement suivants : argent comptant, carte de crédit ou carte de débit. Notez que le MEV peut également enregistrer une combinaison de modes de paiement.

De plus, le MEV enregistre les transactions fermées à l'aide du SEV pour lesquelles aucun paiement n'est exigé, par exemple une fourniture ayant fait l'objet d'une réduction de 100 % (comme une gratuité).

Vous ne devez pas attendre la fin d'un quart de travail pour saisir le mode de paiement rattaché à chacune des factures produites durant cette période. Si vous attendez la fin d'un quart de travail pour le faire, vous ne respectez pas les exigences prévues par la loi. Dans le cas où un client dépose sur la table de l'argent comptant pour régler sa facture et quitte ensuite votre établissement de restauration, vous devez saisir sans délai les données relatives à la vente (y compris le mode de paiement) dans un SEV branché à un MEV.

Notez que l'enregistrement sans délai du mode de paiement dans le MEV est une exigence prévue par la loi. À défaut de la respecter, vous vous exposez à une amende.

## Le cas particulier des livraisons et des commandes à emporter

L'obligation de remettre une facture produite au moyen d'un MEV s'applique dans le cas de livraisons ou de commandes à emporter.

Cependant, comme cette facture est imprimée sur un papier thermique sensible à la chaleur, les renseignements qui y figurent sont susceptibles de s'effacer s'ils sont en contact avec les repas chauds à livrer ou à emporter.

Par conséquent, pour répondre à vos besoins de gestion interne, vous pouvez utiliser un document de livraison distinct qui ne mentionne ni les taxes ni le total à payer. Ainsi, vous vous assurez que la facture demeure intacte jusqu'à sa remise au client.

Vous devez saisir le mode de paiement de la facture dès le retour du livreur. Pour ce faire, assurez-vous toujours d'utiliser un SEV branché à un MEV.





## Les écarts dans la comptabilisation des ventes et des taxes

Lorsque vous fermez vos transactions, vous devez toujours utiliser un SEV branché à un MEV afin d'éviter tout écart entre les ventes et les taxes cumulées par le MEV et celles compilées par votre SEV.

Si vous constatez des écarts malgré tout, communiquez avec votre installateur.

## La conservation des factures et des pièces justificatives

Le MEV garde en mémoire les données relatives aux factures qu'il imprime. Vous avez la responsabilité d'en assurer la conservation. C'est pourquoi nous vous conseillons de faire régulièrement des copies de sauvegarde des données, par mesure de prudence et pour éviter des frais de récupération de ces données en cas de défaillance de l'appareil. Pour faire des copies de sauvegarde, suivez les instructions du *Guide d'utilisation du MEV* (IN-577).

Sachez que vous devez conserver les données en lieu sûr avec les registres comptables de votre établissement de restauration. Vous devez les conserver selon le délai prescrit par la loi, comme vous le faites pour vos registres comptables. Les pièces justificatives relatives à tout ajustement ou à toute annulation de transaction doivent également être conservées.

## L'obligation de produire et de transmettre les sommaires périodiques des ventes

**SOMMAIRE PÉRIODIQUE  
DES VENTES**

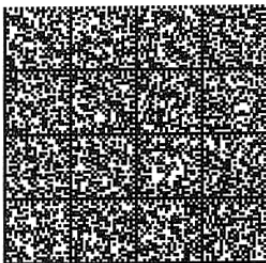
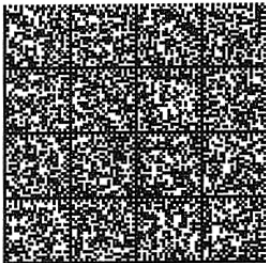
De : ADMIN (ADMINISTRATEUR)

**L'Assiette fiscale  
3800, rue de Marly  
Québec (Québec)**

No MEV : 10000101  
Produit le : 2013-01-01 à 07:23:58

	Période 2012-12
Nombre :	0
Total avant taxes :	0,00 \$
TPS :	0,00 \$
TVQ :	0,00 \$

Identification du SPV  
10000101-3201004

Note : Veuillez transmettre ce SPV  
à Revenu Québec

Signature : \_\_\_\_\_

Dès qu'un MEV est activé dans votre établissement de restauration, vous êtes tenu de produire et de nous transmettre un sommaire périodique des ventes (SPV) tous les mois, même si aucune activité commerciale n'a été enregistrée au moyen de l'appareil au cours du mois.

Le SPV est un rapport qui renferme des données relatives aux activités commerciales enregistrées dans un MEV au cours d'un mois civil. Les données présentées dans ce rapport sont reproduites sous la forme de codes à barres.

Chaque SPV doit couvrir une période correspondant à un mois civil et nous être transmis sur support électronique ou papier au plus tard le dernier jour du mois suivant.

Le SPV doit contenir les renseignements prescrits et être produit de la manière prescrite. Pour savoir comment produire et transmettre ce rapport, consultez le *Guide d'utilisation du MEV* (IN-577), que vous trouverez dans notre site Internet.

Si vous cessez d'utiliser un MEV de façon temporaire ou permanente, vous devez produire les SPV que vous ne nous avez pas encore transmis pour les périodes pendant lesquelles le MEV était activé, y compris la période en cours.

**Notez que les données relatives aux ventes et aux taxes qui figurent sur le SPV ne doivent pas servir à produire vos déclarations de taxes ni vos déclarations de revenus.** En effet, les données qui se rapportent à certaines transactions ne s'y trouvent pas, par exemple celles rattachées aux forfaits ou aux événements de groupe. Par conséquent, utilisez plutôt les données de votre système comptable.

## Les documents de gestion interne produits au moyen d'un MEV

Le MEV offre la possibilité de produire certains documents pouvant servir à la gestion interne de votre établissement de restauration. Ces documents ne comportent pas de pied de page et peuvent être conservés ou reproduits au besoin.

Sachez que si vous reproduisez des factures pour des besoins de gestion interne, elles doivent porter la mention « Copie du commerçant » ou « Document de formation ».



Copie du commerçant  
Ne pas remettre au client

**L'Assiette fiscale**

**L'Assiette fiscale**  
3800, rue de Marly  
Québec (Québec)

MAR 1 JAN 2013  
ADDITION #100670-1  
TABLE #7  
CLIENT # 1

1 SPAGHETTI	8,95 \$
1 TARTE AU SUCRE	3,95 \$
1 CAFE	1,45 \$
SOUS-TOTAL	14,35 \$
TPS	0,72 \$
TVQ	1,43 \$
<b>TOTAL</b>	<b>16,50 \$</b>

Heure: 09:45 1 CLIENT  
1 ADDITION

TPS: 000000000 RT0001  
TVQ: 000000000 TQ0001

VOUS AVEZ ÉTÉ SERVI  
PAR : Pierre

Copie du commerçant  
Ne pas remettre au client

Document de formation  
Ne pas remettre au client

**L'Assiette fiscale**

**L'Assiette fiscale**  
3800, rue de Marly  
Québec (Québec)

MAR 1 JAN 2013  
ADDITION #100670-1  
TABLE #7  
CLIENT # 1

1 SPAGHETTI	8,95 \$
1 TARTE AU SUCRE	3,95 \$
1 CAFE	1,45 \$
SOUS-TOTAL	14,35 \$
TPS	0,72 \$
TVQ	1,43 \$
<b>TOTAL</b>	<b>16,50 \$</b>

Heure: 09:45 1 CLIENT  
1 ADDITION

TPS: 000000000 RT0001  
TVQ: 000000000 TQ0001

VOUS AVEZ ÉTÉ SERVI  
PAR : Pierre

Document de formation  
Ne pas remettre au client

Six rapports de gestion peuvent également être produits :

- Les rapports « Informations générales », « Sommaire des ventes », « Analyse transactionnelle » et « Sommaire du journal des événements » servent à visualiser le contenu des codes à barres qui figurent sur le sommaire périodique des ventes.
- Les rapports « Détail des ventes » et « Détail du journal des événements » décrivent en détail les données contenues dans le MEV.

Pour savoir comment produire ces documents, consultez le *Guide d'utilisation du MEV* (IN-577), que vous trouverez dans notre site Internet.



## LES ACTIONS À POSER AVANT LA FOURNITURE D'UN PREMIER REPAS

Cette partie présente les premières actions que vous devez poser pour que votre établissement de restauration soit en mesure de respecter l'obligation de produire les factures au moyen d'un MEV, et ce, dès la fourniture d'un premier repas. Pour vous aider à les retenir, un aide-mémoire est fourni à la fin du présent guide (voir l'annexe 3).

### **1 Assurez-vous d'avoir l'équipement requis et tous les renseignements nécessaires à l'activation du MEV**

#### **L'équipement requis**

Pour pouvoir faire installer et activer un MEV, vous avez besoin d'un SEV compatible avec le MEV, de même que d'une imprimante de reçus compatible avec ce dernier.

##### UN SEV COMPATIBLE AVEC LE MEV

En tant que restaurateur, vous devez vous assurer que l'appareil que vous utilisez pour gérer vos ventes est compatible avec le MEV et qu'il peut communiquer en tout temps avec ce dernier. Pour que ce soit le cas, votre appareil doit avoir été adapté par son fabricant ou son concepteur en fonction de nos spécifications techniques.

Il est à noter que nous pouvons évaluer la conformité d'un appareil adapté à nos spécifications techniques si son fabricant ou son concepteur nous en fait la demande. Si nous déterminons que l'appareil est conforme, nous remettons au fabricant ou au concepteur une attestation qui reconnaît la compatibilité de cet appareil avec le MEV.

Nous vous invitons à consulter, dans notre site Internet, la section concernant les SEV que nous avons attestés.

Vous pouvez également faire appel à un installateur pour qu'il vous aide à faire un choix parmi les différents produits offerts sur le marché.

##### UNE IMPRIMANTE DE REÇUS COMPATIBLE AVEC LE MEV

Vous devez vous servir d'une imprimante de reçus compatible avec le MEV pour pouvoir imprimer des factures comportant un pied de page et tous les renseignements exigés.

La plupart des modèles d'imprimantes thermiques utilisés dans le secteur de la restauration sont compatibles avec le MEV. Cependant, les imprimantes de reçus intégrées aux caisses enregistreuses ne peuvent pas être utilisées pour l'impression d'une facture qui doit être produite au moyen d'un MEV et qui doit être remise aux clients.

Nous vous invitons à consulter la liste des imprimantes de reçus compatibles avec le MEV, que vous trouverez dans notre site Internet.

## Les renseignements nécessaires à l'activation du MEV

En prévision de l'activation de votre MEV, ayez en main les renseignements suivants, puisque vous en aurez besoin le moment venu :

- le **numéro d'identification** de 10 chiffres qui figure sur votre certificat d'inscription au fichier de la TVQ;
- le **numéro de dossier** de 4 chiffres qui figure sur votre certificat d'inscription au fichier de la TVQ;
- le **numéro d'identification de votre établissement de restauration**, que vous avez reçu à la suite de l'inscription de votre établissement de restauration dans nos fichiers;
- votre **code d'accès**, que vous avez reçu à la suite de l'inscription de votre établissement de restauration dans nos fichiers (nous vous rappelons que ce code d'accès est confidentiel et que vous devez le conserver en lieu sûr).

Vous avez égaré le numéro d'identification de votre établissement de restauration ou votre code d'accès?	Communiquez avec nous (nos numéros de téléphone figurent à la dernière page du présent guide).
Vous n'avez pas de numéro d'identification ni de code d'accès?	Vous devez communiquer avec nous pour que nous procédions à l'inscription de votre établissement de restauration dans nos fichiers. Pour ce faire, <b>deux choix</b> s'offrent à vous : <ul style="list-style-type: none"><li>• Vous pouvez utiliser notre service en ligne Inscription d'un établissement de restauration. En accédant à ce service offert dans notre site Internet, vous obtiendrez immédiatement le numéro d'identification de votre établissement de restauration et votre code d'accès.</li><li>• Vous pouvez remplir le formulaire <i>Renseignements sur les établissements de restauration situés au Québec</i> (VD-350.52.A), que vous trouverez dans notre site Internet, et le retourner à l'une des adresses indiquées. Par la suite, le numéro d'identification de votre établissement de restauration et votre code d'accès vous seront fournis dans une lettre confirmant l'inscription de votre établissement de restauration.</li></ul>



## 2 Faites l'acquisition d'un MEV

### L'acquisition d'un MEV neuf

Pour vous procurer un MEV neuf, vous devez vous adresser à un installateur de MEV inscrit à ce titre à Revenu Québec.

Notez que le prix à payer n'est pas fixé par Revenu Québec. Toutefois, une convention conclue en mai 2010 entre le gouvernement du Québec et IBM Canada établit le prix que l'installateur de MEV doit payer au fournisseur pour chacun des produits et des services suivants :

Produits et services offerts par IBM Canada aux installateurs de MEV inscrits à ce titre à Revenu Québec
MEV (incluant le clavier-écran, le bloc d'alimentation et la garantie de cinq ans valide à partir de la date de la première activation)
Évaluation des coûts de réparation d'éléments non couverts par la garantie du MEV
Récupération des données d'un MEV (y compris l'expédition gratuite du DVD requis)
Remplacement d'un dispositif de sécurité
Clavier-écran supplémentaire ou de remplacement
Bloc d'alimentation supplémentaire ou de remplacement

Le prix payé par l'installateur pour chacun de ces produits et de ces services est sujet à changement en fonction de la convention conclue. Nous vous invitons à consulter notre site Internet pour en prendre connaissance.

### L'acquisition d'un MEV usagé

L'acquisition d'un MEV usagé peut se faire par l'entremise d'un particulier, d'une entreprise ou d'un installateur de MEV.

Assurez-vous que le MEV a été initialisé par son ancien propriétaire afin que vous puissiez le faire activer au nom de votre établissement de restauration. Notez que le MEV n'a pas été initialisé si le message « Appuyez sur une touche pour ouvrir une session » figure sur le clavier-écran quelques minutes après la mise sous tension du MEV. Si c'est le cas, demandez à l'ancien propriétaire de réinitialiser l'appareil.

### La propriété du MEV

Une fois acquis, le MEV vous appartient, et vous devez

- en assurer la sécurité et la protection;
- laisser le dispositif de sécurité intact;
- le maintenir en bon état de fonctionnement;
- en assurer l'accessibilité en permanence afin de permettre, notamment, l'extraction de l'information pertinente aux fins d'inspection.

Veillez nous aviser en cas de vol ou de bris, ou si le dispositif de sécurité du MEV est endommagé (nos numéros de téléphone figurent à la dernière page du présent guide).

### **La garantie du MEV**

Le MEV est couvert par une garantie transférable de cinq ans offerte par le fournisseur, IBM Canada. Cette garantie s'applique à compter de la date de la première activation de l'appareil. Notez cependant qu'elle ne couvre pas le temps de travail et les frais de déplacement facturés par l'installateur pour la récupération d'un MEV défectueux ou l'activation d'un MEV de remplacement.

---

### **3 Faites installer et activer votre MEV**

---

Pour faire installer et activer un MEV, vous devez faire appel à un installateur de MEV inscrit à ce titre à Revenu Québec.

Nous vous recommandons de saisir vous-même votre code d'accès au moment de l'activation, afin qu'il demeure confidentiel. Si vous choisissez tout de même de le révéler à votre installateur, sachez que vous assumez la responsabilité de son utilisation.

À la suite de l'activation, nous vous ferons parvenir une lettre de confirmation. Si vous constatez que son contenu ne correspond pas aux MEV qui ont réellement été installés dans votre établissement de restauration, communiquez immédiatement avec votre installateur et avec nous (à l'un des numéros de téléphone figurant à la dernière page du présent guide) pour régulariser la situation.

### **Mise à jour des composants logiciels**

L'activation d'un MEV neuf ou usagé s'effectue avec la plus récente version des composants logiciels de l'appareil.

Nous développons des mises à jour des composants logiciels du MEV que nous vous recommandons d'installer. Notez que certaines de ces mises à jour sont obligatoires.

Pour connaître les principaux changements qui surviennent lorsque les composants sont mis à jour, vous pouvez consulter le tableau « Caractéristiques des différentes versions des composants logiciels du MEV », que vous trouverez dans notre site Internet.

Vous devez faire appel à un installateur de MEV inscrit à ce titre à Revenu Québec pour qu'il mette à jour les composants logiciels d'un MEV. Notez que le fait de procéder à cette opération n'entraînera pas la perte des données relatives aux transactions enregistrées dans le MEV.

### **Le mode d'emploi du MEV**

Pour connaître le mode d'emploi du MEV, consultez le *Guide d'utilisation du MEV* (IN-577), que vous trouverez dans notre site Internet.



## LES PÉNALITÉS ET LES AMENDES

Vous devez respecter les mesures fiscales relatives à la facturation obligatoire dans le secteur de la restauration et les appliquer dans chacun de vos établissements de restauration (que votre établissement de restauration soit inscrit ou non au fichier de la TVQ), à défaut de quoi vous encourez des pénalités et des amendes.

Pour connaître les pénalités et les amendes applicables, vous pouvez consulter notre site Internet.

---

### La remise de la facture aux clients

---

Si vous exploitez un établissement de restauration, vous devez notamment

- vous assurer que les renseignements exigés figurent sur la facture;
- remettre une facture à vos clients, sans délai et en tout temps, et non uniquement sur demande;
- conserver, sur support papier ou électronique, une copie des factures pendant les six années qui suivent l'année en cours;
- conserver les pièces justificatives relatives aux ajustements et aux annulations de transactions, et ce, pendant les six années qui suivent l'année en cours;
- conserver un exemplaire de tous vos menus si vous utilisez des termes génériques sur vos factures pour décrire les boissons et les aliments vendus.

---

### La production de la facture au moyen d'un MEV

---

Si votre établissement de restauration est inscrit au fichier de la TVQ, en plus de devoir vous conformer aux obligations décrites ci-dessus, vous devez

- produire vos factures au moyen d'un MEV;
- utiliser votre MEV dès qu'il est activé;
- saisir le mode de paiement utilisé par vos clients dans un SEV branché à un MEV pour que ce dernier puisse enregistrer cette donnée;
- laisser le dispositif de sécurité du MEV intact.

Veillez nous aviser si le dispositif de sécurité du MEV est endommagé.

Si, pour quelque raison que ce soit, vous n'êtes pas en mesure de remettre à vos clients une facture produite au moyen d'un MEV, veuillez nous en aviser en communiquant avec nous à l'un des numéros de téléphone qui figurent à la dernière page du présent guide.





---

## La production du SPV

---

Si votre établissement de restauration est inscrit au fichier de la TVQ, vous avez l'obligation de produire, au moyen d'un MEV, un SPV tous les mois et de nous le transmettre.

Si vous omettez de nous transmettre un ou des SPV dans les délais accordés, vous encourez une pénalité de 25 \$ par jour de retard, jusqu'à concurrence de 2 500 \$ pour chaque SPV. Si vous n'êtes pas en mesure de produire ces SPV, veuillez communiquer immédiatement avec notre service à la clientèle dont les coordonnées figurent à la dernière page du présent guide.

## LA DIVULGATION VOLONTAIRE

En tant que restaurateur, vous avez plusieurs obligations fiscales à respecter. Si, par le passé, vous avez omis de déclarer certains renseignements fiscaux, notre politique de divulgation volontaire pourrait vous donner la possibilité de régulariser votre situation.

En vertu de cette politique, nous n'imposerons pas les pénalités prévues par les lois fiscales et renoncerons à notre droit d'intenter des poursuites judiciaires de nature pénale si toutes les conditions sont respectées et que la dette fiscale est payée à la fin du processus de divulgation.

Vous souhaitez faire une divulgation volontaire? Vous pouvez communiquer avec nous afin de nous informer de votre intention.

Pour plus d'information à ce sujet, consultez le dépliant *La divulgation volontaire ou comment régulariser votre situation fiscale* (IN-309), que vous trouverez dans notre site Internet.



## ARRÊT D'UTILISATION ET TRANSFERT DE PROPRIÉTÉ D'UN MEV

Si vous cessez d'utiliser ou si vous souhaitez vendre ou acheter un MEV usagé, vous devez suivre certaines étapes importantes. Elles vous aideront à respecter les mesures fiscales concernant la facturation obligatoire dans le secteur de la restauration, notamment celles qui concernent le MEV.

Pour vous soutenir dans la saine gestion de votre ou de vos MEV, nous avons dressé la liste des différentes actions que vous devez poser lorsqu'un MEV n'est plus utilisé ou fait l'objet d'un transfert de propriété. À cet effet, vous devez suivre les instructions du *Guide d'utilisation du MEV* (IN-577), que vous trouverez dans notre site Internet.

### L'état du MEV

L'état du MEV fait référence à son état d'activation. Voyez le tableau suivant pour plus de détails.

État du MEV	Description	Possibilités/restrictions
Activé	Un MEV activé enregistre toutes les transactions et conserve toutes les données.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Production des factures</li><li>• Production des différents rapports, dont le SPV</li></ul>
Désactivé	Un MEV désactivé n'enregistre plus les transactions, mais conserve toutes les données.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non-production des factures</li><li>• Production des différents rapports, dont le SPV, et ce, uniquement pour les périodes au cours desquelles le MEV était activé</li></ul>
Initialisé	Un MEV initialisé ne contient aucune donnée. Il peut être vendu à une tierce personne qui pourra le faire activer dans son établissement de restauration.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non-production des factures</li><li>• Non-production des différents rapports (y compris le SPV)</li></ul>

Rappelez-vous qu'en temps normal, un MEV devrait toujours être activé dans un établissement de restauration en exploitation, sauf dans certaines situations exceptionnelles.

Notez que l'initialisation ou la désactivation de votre ou de vos MEV n'entraîne pas l'inscription ou l'annulation de l'inscription de votre établissement de restauration aux fichiers de Revenu Québec. Inversement, l'inscription ou l'annulation de l'inscription de votre établissement de restauration aux fichiers de Revenu Québec n'entraîne pas l'initialisation ou la désactivation de votre ou de vos MEV. À cet effet, veuillez consulter le formulaire *Renseignements sur les établissements de restauration situés au Québec* (VD-350.52.A), accessible dans notre site Internet.

## ANNEXE 1 – LES FORFAITS

### Les forfaits

Si vous offrez des forfaits dans le cadre de vos activités, vous devez remettre une facture à vos clients. Il y a forfait lorsque la fourniture d'un repas est incluse dans un service, par exemple à l'occasion d'un souper-spectacle, d'une activité sur un terrain de golf ou d'une visite dans un établissement offrant des soins de beauté. Dans le cas d'un forfait, vous devez remettre une facture sur laquelle peuvent figurer ou non le prix de chaque aliment ou boisson et le total de la facture.

### La facture propre aux forfaits produite sans MEV

Si vous choisissez de remettre une facture sur laquelle le prix de chaque aliment ou boisson et le total prennent la valeur de zéro, une mention particulière doit figurer sur la facture (par exemple, la mention « Forfait »). Il s'agit alors d'une **facture propre aux forfaits**.

De plus, vous devez ajouter à la facture propre aux forfaits le prix de tout aliment ou boisson non compris dans le forfait et ajuster le total en conséquence. Vous êtes également tenu de conserver les pièces justificatives qui se rattachent aux forfaits.

Le fait de remettre au client une facture propre aux forfaits permet d'éviter que les ventes et les taxes soient comptabilisées à la fois dans le système d'enregistrement des ventes et dans le système comptable.

	
<b>L'Assiette fiscale</b> <b>3800, rue de Marly</b> <b>Québec (Québec)</b>	
MAR 1 JAN 2013	
<b>ADDITION #0089995</b>	
1 SPAGHETTI	0,00 \$
1 TARTE AU SUCRE	0,00 \$
1 CAFE	0,00 \$
SOUS-TOTAL	0,00 \$
TPS	0,00 \$
TVQ	0,00 \$
<b>TOTAL</b>	<b>0,00 \$</b>
FORFAIT	
Heure: 13:25 1 CLIENT	
TPS: 000000000 RT0001	
TVQ: 000000000 TQ0001	

	
<b>L'Assiette fiscale</b> <b>3800, rue de Marly</b> <b>Québec (Québec)</b>	
MAR 1 JAN 2013	
<b>ADDITION #0089995</b>	
1 SPAGHETTI	0,00 \$
1 TARTE AU SUCRE	0,00 \$
1 CAFE	0,00 \$
1 LITRE DE VIN MAISON	32,00 \$
SOUS-TOTAL	32,00 \$
TPS	1,60 \$
TVQ	3,19 \$
<b>TOTAL</b>	<b>36,79 \$</b>
FORFAIT	
Heure: 13:25 1 CLIENT	
TPS: 000000000 RT0001	
TVQ: 000000000 TQ0001	




## La facture propre aux forfaits produite au moyen du MEV

Si vous choisissez de remettre une facture sur laquelle le prix de chaque aliment ou boisson et le total prennent la valeur de zéro, une mention particulière doit figurer dans le pied de page de la facture générée par le MEV (par exemple, la mention « Forfait »). Il s'agit alors d'une **facture propre aux forfaits**.

Pour que votre MEV puisse produire la facture propre aux forfaits, votre SEV doit être doté des fonctionnalités requises. Pour savoir si c'est le cas de votre appareil, consultez la section concernant les SEV que nous avons attestés de notre site Internet, à l'adresse [www.revenuquebec.ca/resto](http://www.revenuquebec.ca/resto). Vous pouvez également consulter votre installateur à ce sujet.

De plus, vous devez ajouter à la facture propre aux forfaits le prix de tout aliment ou boisson non compris dans le forfait et ajuster le total en conséquence. Vous êtes également tenu de conserver les pièces justificatives qui se rattachent aux forfaits.

Le fait de remettre au client une facture propre aux forfaits permet d'éviter que les ventes et les taxes soient comptabilisées à la fois dans le MEV et dans le système comptable.

  
**L'Assiette fiscale**  
**3800, rue de Marly**  
**Québec (Québec)**


MAR 1 JAN 2013  
**ADDITION #100670-1**  
 TABLE #7  
 CLIENT # 1

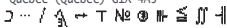
1 SPAGHETTI	0,00 \$
1 TARTE AU SUCRE	0,00 \$
1 CAFE	0,00 \$
SOUS-TOTAL	0,00 \$
TPS	0,00 \$
TVQ	0,00 \$
<b>TOTAL</b>	<b>0,00 \$</b>

Heure: 09:45 1 CLIENT  
 1 ADDITION  
 TPS: 000000000 RT0001  
 TVQ: 000000000 TQ0001  
 VOUS AVEZ ÉTÉ SERVI  
 PAR : Pierre

---

TPS: 0,00 \$ TVQ: 0,00 \$  
**Total : 0,00 \$**  
 FACTURE ORIGINALE  
 FORFAIT



2013-01-01 09:45:17 MEV:10003601-10001692  
 L'Assiette fiscale  
 3800, rue de Marly  
 Québec (Québec) G1X 4A5  


  
**L'Assiette fiscale**  
**3800, rue de Marly**  
**Québec (Québec)**


MAR 1 JAN 2013  
**ADDITION #100670-1**  
 TABLE #7  
 CLIENT # 1

1 SPAGHETTI	0,00 \$
1 TARTE AU SUCRE	0,00 \$
1 CAFE	0,00 \$
1 LITRE DE VIN MAISON	32,00 \$
SOUS-TOTAL	32,00 \$
TPS	1,60 \$
TVQ	3,19 \$
<b>TOTAL</b>	<b>36,79 \$</b>

Heure: 09:45 1 CLIENT  
 1 ADDITION  
 TPS: 000000000 RT0001  
 TVQ: 000000000 TQ0001  
 VOUS AVEZ ÉTÉ SERVI  
 PAR : Pierre

---

TPS: 1,60 \$ TVQ: 3,19 \$  
**Total : 36,79 \$**  
 FACTURE ORIGINALE  
 FORFAIT



2013-01-01 09:45:17 MEV:10003601-10001692  
 L'Assiette fiscale  
 3800, rue de Marly  
 Québec (Québec) G1X 4A5  




### Quelques questions et réponses sur les forfaits

**Les chèques-cadeaux et les coupons de réduction échangeables dans un établissement de restauration sont-ils des forfaits?**

Les chèques-cadeaux et les coupons de réduction ne sont pas des forfaits. Il s'agit plutôt de modes de paiement, au même titre que de l'argent comptant ou une carte de crédit.

**Un hôtelier offre une nuitée incluant un petit déjeuner dans un restaurant. Est-ce le restaurateur ou l'hôtelier qui doit remettre la facture au client?**

C'est toujours à l'exploitant de l'établissement de restauration que revient l'obligation de remettre la facture au client.



## ANNEXE 2 – LES ÉVÉNEMENTS DE GROUPE


### Les événements de groupe

La notion d'événement de groupe s'applique uniquement lorsque vous fournissez des repas ou offrez un service de traiteur à un groupe de personnes en vertu d'une convention écrite signée avec un client, par exemple à l'occasion d'un banquet, d'un mariage, d'un congrès ou d'un colloque.

Les activités de groupe qui ne font pas l'objet d'une convention écrite ne constituent pas des événements de groupe, par exemple

- lorsqu'une commande téléphonique de plusieurs repas destinés à un groupe est effectuée;
- lorsqu'un repas est servi à un groupe, qu'il ait fait l'objet d'une réservation ou non.

### La facture propre aux événements de groupe

  
**L'Assiette fiscale**  
3800, rue de Marly  
Québec (Québec)

DATE : 01/01/2013    HEURE : 14:46:22

1	NO CONTRAT	#235
1	DATE DE L'ÉVÉNEMENT	2013-01-10
1	DATE DE L'ÉVÉNEMENT	2013-01-12
1	MONTANT PREVU	250,00 \$
1	NBRE PREVU DE PERSONNES	25

-----

TOTAL : 0,00

TPS : 00000000 RT0001  
TVQ : 00000000 TQ0001

LE SERVICE N'EST PAS INCLUS. MERCI!  
GRATUITIES ARE NOT INCLUDED. THANK YOU!

TPS : 0,00 \$    TVQ : 0,00 \$  
**Total : 0,00 \$**

ÉVÉNEMENT DE GROUPE



2013-01-01 14:46:22 MEV:10003601-10001692  
L'Assiette fiscale  
3800, rue de Marly  
Québec (Québec) G1X 4A5



Dans le cas des événements de groupe, vous pouvez décider de ne pas remettre de facture au moment de l'événement. Vous devez cependant suivre les instructions présentées à la page suivante. Lors d'un tel événement, vous pouvez également décider de remettre au client une facture produite au moyen d'un MEV.

## Quelle est la façon de procéder?

Si vous ne prévoyez pas remettre de facture, vous devez, avant la tenue de l'événement, produire un document portant la mention « Événement de groupe ». Pour ce faire, vous devez, avant la tenue de l'événement, saisir dans le MEV les renseignements suivants, par l'entremise de votre SEV :

- le numéro de référence unique figurant sur la convention écrite;
- la ou les dates de tenue de l'événement de groupe;
- le nombre maximal de personnes prévues;
- le montant estimé de la facture avant les taxes.

Le document ainsi produit par le MEV présente les renseignements ci-dessus. De plus, des renseignements additionnels à caractère distinctif générés par le MEV figurent dans le pied de page du document, notamment un code à barres.

Dans l'éventualité où la date de tenue de l'événement ou le numéro de référence unique de la convention écrite changeaient après la saisie de ces données dans le MEV, vous devrez les corriger avant la tenue de l'événement.

Le document propre aux événements de groupe doit être joint à la demande de paiement qui sera transmise au client. De plus, vous devez conserver une copie de ce document ainsi que de la convention écrite.

Pour que votre MEV puisse produire le document propre aux événements de groupe, votre SEV doit être doté des fonctionnalités requises. À titre indicatif, une section de notre site Internet concerne les SEV que nous avons attestés. Vous pouvez également consulter votre installateur à ce sujet.

Notez que la saisie, dans le MEV, des renseignements relatifs aux événements de groupe peut occasionner des écarts entre les ventes et les taxes enregistrées dans le MEV et celles compilées par le système comptable de l'établissement de restauration, puisque les ventes et les taxes relatives aux événements de groupe prennent la valeur de zéro lorsqu'elles sont enregistrées dans le MEV.



### Quelques questions et réponses sur les événements de groupe

**Lors d'un événement de groupe, une boisson est servie aux frais d'une personne du groupe. Dois-je lui remettre une facture produite au moyen d'un MEV?**

Si la boisson est servie seule, vous n'êtes pas tenu de remettre une facture produite au moyen d'un MEV à ce client. Toutefois, si la boisson est accompagnée d'un aliment qui n'est pas inclus dans la convention écrite, vous êtes tenu de le faire.

**Un hôtel reçoit un groupe de personnes en vertu d'une convention écrite. Pour l'occasion, l'hôtelier commande des repas à un traiteur. Est-ce l'hôtelier ou le traiteur qui doit remplir les obligations relatives à cet événement de groupe?**

C'est à l'hôtelier que reviennent les obligations suivantes :

- produire, au moyen d'un MEV, un document portant la mention « Événement de groupe », et ce, avant la tenue de l'événement;
- agraffer ce document à la demande de paiement qui sera transmise au client;
- conserver une copie de ce document ainsi que de la convention écrite.

Le traiteur, pour sa part, n'a pas à remettre de facture produite au moyen d'un MEV à l'hôtelier. En effet, en vertu de la loi, le terme repas ne désigne pas une boisson ou un aliment vendus à un tiers en vue de sa revente.



## ANNEXE 3 - AIDE-MÉMOIRE : LES ACTIONS À POSER AVANT LA FOURNITURE D'UN PREMIER REPAS

ÉTAPES	Questions à vous poser	Actions
<p><b>1</b> Assurez-vous d'avoir l'équipement requis et tous les renseignements nécessaires à l'activation du MEV.</p>	<p>Votre SEV est-il compatible avec le MEV?</p>	<p>Pour le savoir, vous pouvez consulter la section concernant les SEV que nous avons attestés. Vous trouverez cette section dans notre site Internet.</p> <p>Vous pouvez également communiquer avec un installateur pour qu'il vous aide à faire un choix parmi les différents produits offerts sur le marché.</p>
	<p>Votre imprimante de reçus est-elle compatible avec le MEV?</p>	<p>Pour le savoir, consultez la liste des imprimantes de reçus compatibles avec le MEV, que vous trouverez dans notre site Internet.</p>
	<p>Avez-vous en main tous les renseignements nécessaires à l'activation de votre MEV?</p>	<p>En prévision de l'activation de votre MEV, ayez en main les renseignements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le numéro d'identification de 10 chiffres qui figure sur votre certificat d'inscription au fichier de la TVQ;</li> <li>• le numéro de dossier de 4 chiffres qui figure sur votre certificat d'inscription au fichier de la TVQ;</li> <li>• le numéro d'identification de votre établissement de restauration, que vous avez reçu à la suite de l'inscription de votre établissement dans nos fichiers;</li> <li>• votre code d'accès, que vous avez reçu à la suite de l'inscription de votre établissement dans nos fichiers (ce code d'accès est confidentiel et doit être conservé en lieu sûr).</li> </ul>
<p><b>2</b> Faites l'acquisition d'un MEV.</p>	<p>Comment faire l'acquisition d'un MEV neuf?</p>	<p>Communiquez avec un installateur de MEV inscrit à ce titre à Revenu Québec.</p>
	<p>Quoi faire lors de l'acquisition d'un MEV usagé?</p>	<p>Suivez les instructions présentées dans la partie « Arrêt d'utilisation et transfert de propriété d'un MEV ».</p>
<p><b>3</b> Faites installer et activer votre MEV.</p>	<p>Qui doit installer et activer votre MEV?</p>	<p>Communiquez avec un installateur de MEV inscrit à ce titre à Revenu Québec.</p>

# POUR NOUS JOINDRE

## Par Internet

Nous vous invitons à visiter notre site, à l'adresse [www.revenuquebec.ca](http://www.revenuquebec.ca), et plus particulièrement notre sous-section consacrée à la facturation obligatoire dans le secteur de la restauration, à l'adresse [www.revenuquebec.ca/resto](http://www.revenuquebec.ca/resto).

Vous y trouverez de l'information et une série de publications qui vous aideront à respecter la facturation obligatoire dans le secteur de la restauration.

## Par téléphone

**Québec** : 418 652-6014    **Montréal** : 514 287-2014    **Ailleurs** : 1 855 271-0519

Si vous désirez de l'information sur

- l'interprétation ou l'application de la facturation obligatoire dans le secteur de la restauration;
- l'obtention d'un numéro d'identification ou d'un code d'accès pour un établissement de restauration;
- les sommaires périodiques des ventes (SPV);
- le changement de condition d'un MEV.

### Heures d'accessibilité

Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 8 h 30 – 16 h 30

Mercredi : 10 h – 16 h 30

Si vous désirez de l'information sur

- nos services électroniques;
- l'utilisation du MEV;
- le changement d'état d'un MEV.

### Heures d'accessibilité

Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 8 h – 18 h

Mercredi : 10 h – 18 h

## Par la poste

### Montréal, Laval, Laurentides, Lanaudière, Montérégie, Estrie et Outaouais

Direction principale des relations  
avec la clientèle des entreprises  
Revenu Québec  
C. P. 3000, succursale Place-Desjardins  
Montréal (Québec) H5B 1A4

### Québec et autres régions

Direction principale des relations  
avec la clientèle des entreprises  
Revenu Québec  
3800, rue de Marly  
Québec (Québec) G1X 4A5

This publication is also available in English under the title *Information for Restaurateurs* (IN-575-V).