



**madrid**  
**salud**

**Departamento de Seguridad Alimentaria  
Subdirección General de Salud Pública**

**Consulta**

**Número:**

Cons0705

**Consulta:**

**Aclaración sobre si la licencia de bar, cafetería y/o restaurante  
ampara la distribución a consumidor final (a domicilio)**

Informe de fecha 19/04/2007 actualizado 29/04/2021

## INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 29/04/2021

<b>Número:</b>	
Cons0705	
<b>Asunto:</b>	
Aclaración sobre si la licencia de bar, cafetería y/o restaurante ampara la distribución a consumidor final (a domicilio)	

## TEXTO DE LA CONSULTA

*“A instancia de este Distrito, se solicita aclaración sobre si la licencia de bar, cafetería y/o restaurante ampara la distribución a consumidor final (a domicilio) como actividad principal, a pesar de que dispongan de una pequeña superficie para uso del público o el epígrafe debería modificarse y/o ampliarse a venta y distribución de platos preparados”.*

## INFORME

La Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid del 28.05.14, BOAM 19.06.14, en su Exposición de Motivos indica lo siguiente:

*El libro segundo "Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas" se sitúa en el nuevo marco jurídico establecido en la legislación comunitaria, en particular el Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y Consejo, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y el Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios. A nivel estatal referiremos la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y lo establecido en el resto de disposiciones aplicables en la materia y sus respectivas normas de desarrollo.*

*Es relevante destacar que únicamente se disciplinan en este libro las condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas, de conformidad con el objeto de la Ordenanza que como se indica en el artículo 1 es "el establecimiento de las condiciones técnico-sanitarias y de salubridad que deben reunir (...)". El resto de requisitos de estos establecimientos cuya naturaleza no afecta a la seguridad alimentaria, no se incluyen en esta ordenanza toda vez que se contemplan en la normativa específica que regula los aspectos comerciales, tales como lo serían los tipos de establecimientos que pueden disponer de barra de degustación; así la ordenanza de salubridad concreta su regulación a la seguridad de los alimentos con independencia de las actividades. Lo novedoso de este texto, y que impulsará la actividad comercial de nuestra ciudad, es el no establecer superficies mínimas tanto de locales como en dependencias dentro de los mismos, para poder ejercer actividades de comercio minorista de la alimentación, sin olvidar el cumplimiento de las condiciones que aseguren la protección de la salud de los consumidores.*

*Igualmente se prescinde de toda referencia a restricciones en cuanto al ejercicio de las actividades en función de los productos o servicios que se ofertan, quedando supeditada el ejercicio de las mismas exclusivamente al cumplimiento de la normativa que garantice la salud de los consumidores o usuarios de los servicios.*

En la citada exposición de motivos de la Ordenanza, se cita el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, que define “Establecimiento”, en su artículo 2, como:

“industria, local o instalación permanente o temporal donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven o venden comidas preparadas, con o sin servicio en el mismo, para su consumo”.

Es decir, no hay distinción en cuanto a normas de higiene se refiere, entre las actividades de consumo en el establecimiento o la venta de comidas preparadas para su consumo fuera del establecimiento con o sin distribución a domicilio.

En cuanto a los establecimientos objeto de la consulta, incluidos en el anexo de la Ley 17/1997, de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, el Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones, indica lo siguiente:

**“Cafeterías, bares, café-bares y asimilables:**

*Se definen estos establecimientos a los efectos de este Reglamento, sin perjuicio de lo establecido en otras normas sectoriales que disciplinen aspectos de los mismos distintos de los regulados en el mismo.*

*Cafeterías: establecimientos de pública concurrencia cerrados y cubiertos, donde se sirven al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas y comidas a cualquier hora en las que permanezca abierto el establecimiento, confeccionados normalmente a la plancha o cualquier otro método que permita servir una comida rápida.*

*Bares y café-bares: establecimientos fijos o desmontables de pública concurrencia, cerrados, cubiertos, semicubiertos o descubiertos donde se sirve al público de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas. Se permite servir tapas, bocadillos, raciones y similares, siempre que su consumo se realice en las mismas condiciones que el de las bebidas y no implique la actividad de restauración.*

**Restaurantes, autoservicios de restauración y asimilables:**

Se definen estos establecimientos a los efectos de este Reglamento, sin perjuicio de lo establecido en otras normas sectoriales que disciplinen aspectos de los mismos distintos de los regulados en el mismo:

*Restaurantes: establecimientos fijos o desmontables de pública concurrencia cerrados, cubiertos, semicubiertos o descubiertos, que sirven al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas en servicio de mesas en el mismo local y a domicilio. En este epígrafe se comprende, cualesquiera que sea su denominación (asadores, pizzerías, hamburgueserías y similares) todos los locales que realicen la actividad descrita.*

*Autoservicios de restauración: establecimientos de pública concurrencia cerrados y cubiertos, que ofrecen al público, en régimen de autoservicio, de manera profesional y permanente, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas, en mesas existentes en el mismo local y a domicilio.*

**Bares-restaurante:**

*Bares-restaurante: establecimientos de pública concurrencia cerrados, cubiertos, semicubiertos, o descubiertos, en los que se ejerce, de manera diferenciada las actividades de bar y de restaurante. En estos establecimientos el servicio de mesas de restauración tiene que estar claramente delimitado de la zona del mismo destinada a bar.*

Por todo lo expuesto se alcanzan la siguiente:

**CONCLUSION**

Los establecimientos de elaboración de comidas preparadas incluidos dentro de las actividades de bar, cafetería o restaurante pueden realizar la venta a domicilio de los productos que elaboran cuando el destinatario sea el consumidor final, sin que ello suponga actividad distinta. Dicha actividad no requiere de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.