

ANEXO A3

PLIEGO DE CONDICIONES GENERALES Y DIRECTRICES QUE RIGEN EL OTORGAMIENTO DE AUTORIZACIONES DE USO DE LOS ESPACIOS DESTINADOS A CAFETERÍA ESCOLAR EN CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS NO UNIVERSITARIOS.

I.- La autorización a otorgar no estará sujeta a garantía, no obstante se concede con sujeción a las siguientes condiciones de conformidad con lo previsto en el artículo 76 de la citada Ley 6/2006, de 17 de julio, e incluirá el pago del canon que sea establecido en la autorización:

1. La persona autorizada se responsabiliza frente a terceros por las posibles incidencias en el uso de las instalaciones, y a tal efecto deberá suscribir la oportuna póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra los posibles daños o lesiones que sufran durante su permanencia en las instalaciones autorizadas, asumiendo con ello la beneficiaria toda la responsabilidad por reclamaciones de terceros por lesiones o daños personales o materiales que se produzcan durante el tiempo en que se usen las instalaciones.

Asimismo, la entidad autorizada deberá suscribir la correspondiente póliza de seguros para la cobertura de los daños y perjuicios que sufra el bien demanial por el uso que se haga de mismo, a fin de cubrir los posibles costes de reposición que se generen. En todo caso será la responsable de su reposición al estado original, asumiendo el cuidado y mantenimiento de las instalaciones y dependencias objeto de la utilización.

2. La persona autorizada se compromete a obtener preceptivamente cuantas licencias y permisos requiera, en su caso, el uso de dichas instalaciones o la actividad a realizar en las mismas antes proceder al uso autorizado. El incumplimiento de este requisito dará lugar a la inmediata revocación de la autorización sin derecho a indemnización alguna.
3. El uso del espacio deberá limitarse únicamente a la ejecución de las actuaciones comprendidas en la autorización. Cualquier uso no incluido en la misma requerirá autorización previa expresa de la Dirección Territorial de Educación que corresponda en función del ámbito provincial. Tampoco se podrá ceder o arrendar el uso de las instalaciones a terceros.
4. A su vez, se asume el compromiso de utilizar el bien según su naturaleza y de entregarlo en el estado en que se recibe.
5. La persona autorizada asume la totalidad de los gastos de conservación y mantenimiento, impuestos, tasas y demás tributos. A tal fin asumirá los gastos de limpieza durante la vigencia de la autorización. Como responsable de la limpieza, cuidado y mantenimiento de las instalaciones y dependencias objeto de utilización, se compromete a adoptar las medidas pertinentes para mantenerlas en estado óptimo para su uso en condiciones de seguridad e higiene, así como a su reparación y reposición, obligándose a mantener y devolver en buen estado las instalaciones y elementos que integran el espacio objeto de autorización. En definitiva, la persona autorizada asume el mantenimiento del espacio destinado a cafetería escolar, de sus instalaciones así como del equipamiento, los suministros y la contratación, en su caso, del personal necesario.
6. Los gastos de agua y luz propios de su actividad se entenderán comprendidos dentro del canon a satisfacer.



7. La persona autorizada podrá realizar las obras de acondicionamiento necesarias, previa autorización de la dirección del centro que, a su vez, consultará al departamento correspondiente perteneciente a la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes. Asimismo, asumirá las obras de reparación necesarias para conservar las instalaciones autorizadas en las condiciones idóneas de uso cuando el menoscabo sufrido le resultará directamente imputable.
8. Si como consecuencia del uso de las instalaciones por la entidad autorizada se produjeran pérdidas, roturas o deterioro de las mismas, la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes podrá proceder a la extinción de la autorización.
9. La persona autorizada asume la responsabilidad patrimonial que pudiera dimanarse de las lesiones o daños sufridos por las personas que la integran en las instalaciones cuyo uso se autoriza.
10. En cualquier caso, no existirá vínculo laboral alguno ni de la persona autorizada ni de quienes presten servicios en el espacio destinado a cafetería escolar con la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes.
11. La persona autorizada gestionará la cafetería escolar a su riesgo y ventura.
12. El equipamiento y mobiliario a integrar en la cocina y en general en el espacio de cafetería será a cargo de la persona autorizada, no obstante, dicho equipamiento y mobiliario, así como las obras que realice en el local, quedarán en beneficio de la administración sin que por ello quede ésta obligada a indemnizar en modo alguno al autorizado/a.
13. La ventilación y climatización de los locales será responsabilidad de la autorizada. Para ello dispondrá de sistemas autónomos única y exclusivamente destinados al espacio de cafetería escolar.
14. La vigilancia y seguridad de las instalaciones durante la vigencia de la autorización estará englobada en la propia del centro educativo.
15. El autorizado asumirá las condiciones específicas relativas a personas usuarias, horario, precios, y días de apertura que se establezcan en la autorización. En todo caso, la cafetería escolar sólo podrá ser utilizada por el profesorado del centro, su alumnado, madres y padres de alumnos/as, personal de servicio del centro, así como personas que acudan al centro a resolver asuntos de su competencia. Y su horario deberá coincidir con el de apertura y cierre del centro, salvo acuerdo expreso de la Dirección Territorial o Insular competente previo informe del Consejo Escolar del centro.
16. La lista de precios deberá ser aprobada por el Consejo Escolar conforme a lo que se establezca en la autorización. En todo caso, no podrá incluir bebidas alcohólicas, tabaco, ni alimentos no saludables.
17. Se deberá acatar las directrices que se establezcan en la autorización y, en su caso, por el Consejo Escolar del centro, respecto de la publicidad y consumo de determinados productos, así como respecto de los controles y actividades a desarrollar, entre otros.



18. No se permitirá la instalación de máquinas de venta de tabaco ni tampoco la instalación y explotación de máquinas recreativas y de apuesta y premio. Así mismo no se podrán llevar a cabo juego de azar, siempre y cuando lleve aparejada la obtención de un premio, sea cual sea su naturaleza.

II.- Además de las obligaciones generales, la autorización se sujeta a lo establecido en el Resolución de la Dirección General de Administración de Centros, Escolarización y Servicios Complementarios n.º 573/2025, de 18 de septiembre por la que se aprueba la Guía que contiene las directrices específicas que han de regir el funcionamiento de las cafeterías escolares existentes en centros educativos públicos no universitarios dependientes de la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes. Estas son:

Primera.- Objeto:

Establecer directrices específicas relativas a la publicidad y consumo de determinados productos, así como respecto de los controles y actividades a desarrollar, entre otros, y que han de aplicarse para el otorgamiento de autorizaciones para el uso privativo y lucrativo de los espacios destinados a cafetería escolar situados en centros educativos públicos no universitarios dependientes de la Consejería competente en materia de educación.

Segunda.- Productos y materias primas a ofertar en las cafeterías escolares:

1. Se dará preferencia a los productos frescos, ecológicos, de comercio justo y repostería integral. Además, la oferta deberá incluir productos aptos para personas celíacas. En la medida de lo posible, la oferta incluirá productos ecológicos, de temporada y de proximidad.
2. La cafetería escolar ofrecerá desayuno escolar al alumnado que forme parte del Programa de Desayuno Escolar financiado por la CEFPAFD conforme a lo establecido en el mismo. Los desayunos incluyen al menos un bocadillo y un vaso de leche o equivalente.
3. Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, la persona autorizada acreditará documentalmente mediante requerimiento que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su Número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, lo que acreditará que las materias primas y los productos alimenticios están sujetas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia. Además, la persona autorizada presentará a la Consejería la relación de sus suministradores cuando le fuese requerido.

Los métodos de verificación serán los siguientes:

- Albaranes de procedencia y cantidad de productos suministrados
 - Certificados de origen de los productos utilizados.
4. Se deberá garantizar que ninguno de los productos a utilizar es un organismo modificado genéticamente (OMGs), también llamados transgénicos, lo cual se comprobará a través de sus etiquetados.
 5. Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación de las mismas. Las materias primas, en general, deberán cumplir los siguientes apartados:
 - Todas las materias primas utilizadas en la preparación de las comidas o aperitivos cumplirán con la legislación sanitaria vigente.



- Todos los productos alimenticios envasados atenderán al RD 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, en lo relativo a la indicación del lote y a la lengua del etiquetado. Del mismo modo debe cumplir con lo dispuesto en el Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y al RD 126/2015, Real Decreto 126/2015, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, en especial la obligación de información al consumidor en materia de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia.
 - Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los productos deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.
6. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán las siguientes:
- a) Comidas congeladas ≤ -18 °C.
 - b) Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas ≤ 8 °C.
 - c) Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas ≤ 4 °C.
 - d) Comidas calientes ≥ 63 °C.
7. Ninguna de las materias primas podrá estar en contacto con el suelo, tanto durante la conservación, como durante su preparación culinaria.
8. Las comidas ya preparadas, cuando sean expuestas, permanecerán todas aisladas y protegidas en vitrinas o armarios y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.
9. Todos los alimentos ofertados tendrán etiquetado correcto, siendo especialmente importante que indiquen la información sobre alérgenos de forma clara y fácilmente accesible para el alumnado.

Tercera.- Preparación y servicio de comidas.

Atendiendo al artículo 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, la alimentación servida debe ser variada, equilibrada, atendiendo a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad y a las guías y objetivos nutricionales establecidos por el departamento competente en materia sanitaria. No se permitirá la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares.

Los criterios nutricionales y de contenido calórico de los productos ofertados en las cafeterías escolares serán los siguientes atendiendo a lo establecido en el Programa 16, perteneciente al Programa Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025:

- La porción envasada no contendrá más de 200 kilocalorías.
- El 35 %, como máximo, de las kilocalorías procederá de la grasa (esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas totales por porción envasada). Este límite no aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
- El 10 %, como máximo de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas, con un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas por porción envasada. Este límite no aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
- No contendrán ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- El 10 % como máximo de las kilocalorías procedan de los azúcares añadidos o libres, con un contenido máximo de 5 g de azúcares añadidos o libres por porción envasada. Este límite no se



aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabiliza, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

- El producto contendrá un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio) por porción envasada.

La preparación y el servicio de comidas, en general, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Las materias primas una vez retiradas de las cámaras, serán utilizadas de inmediato, comprobándose previamente las condiciones de conservación.
- Las comidas deberán prepararse con la menor antelación posible al momento de consumo.
- Se vigilará que los tiempos y temperaturas de preparación culinaria sean los adecuados y se cumplirá con los requisitos establecidos en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Los condimentos empleados, así como las especias, deberán estar autorizados por la legislación correspondiente.
- Para salsas, cremas y natas el plazo de consumo será de 24 horas, y a su vez deberán conservarse en frigorífico.
- Las ensaladas con vegetales crudos se sumergirán durante 5 minutos en una solución de hipoclorito sódico (7mg/litro), o lejía de sosa sin detergente. Se lavarán abundantemente.
- Nunca se cortará sobre la misma superficie carne cocinada y cruda.
- No se permitirá la congelación de carnes o pescados una vez realizada su descongelación.
- No se podrán usar guantes de látex para impedir que la transferencia de las proteínas de este material a los alimentos que sean manipulados con estos causen reacciones alérgicas en personas sensibilizadas.
- El control de calidad e higiene de los alimentos deberá realizarse al menos una vez al trimestre por una empresa especializada en esta materia y siempre a cargo del contratista.

Cuarta.- Controles.

1. La persona autorizada, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento CE nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, debe aplicar un sistema de autocontrol de su actividad alimentaria. Este sistema debe incluir, como mínimo: control de proveedores, control del agua, control de limpieza y desinfección, control de desinsectación y desratización (control de plagas), plan de mantenimiento, plan de eliminación de residuos, plan de formación de manipuladores, control de la trazabilidad y recepción – transporte.

El sistema de autocontrol podrá seguir el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), u otro similar, que garantice asimismo la higiene de los productos alimenticios, el control de las etiquetas de los productos envasados y enlatados, fechas de caducidad y consumo preferente. Para garantizar su cumplimiento, en las cafeterías se realizarán las correspondientes inspecciones sanitarias y de trabajo.

2. La persona autorizada tendrá la obligación de reservar y conservar refrigeradamente cada día una pequeña cantidad de cada comida preparada en los platos combinados y en los sándwiches y bocadillos elaborados con vegetales y salsas en las condiciones técnico-sanitarias adecuadas, durante 72 horas, con la finalidad, en su caso, de poder analizarlas con prontitud si aparecieran problemas de intoxicación alimentaria.



Dichas muestras se conservarán en el centro y estarán a disposición de la Dirección del centro educativo, de la Dirección General de Administración de Centros, Escolarización y Servicios Complementarios de la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes y de las autoridades sanitarias, en caso de ser requeridas.

3. La Dirección General de Administración de Centros, Escolarización y Servicios Complementarios velará también por la calidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados, las condiciones de consumo (cantidades, presentación, temperatura), precios, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos y de los locales y materiales utilizados, así como el aseo del personal que preste servicio en la cafetería escolar. Para ello se tendrán en cuenta las recomendaciones realizadas por la Inspección de Salud Pública, que realiza inspecciones sanitarias periódicamente.

Quinta.- Sanidad y Limpieza.

1. La persona autorizada, una vez obtenida la autorización, debe realizar la comunicación previa para su inscripción en el Registro Sanitario de Canarias, de tal forma que entren a formar parte de los establecimientos inspeccionados por Salud Pública como comercio al por menor.
De acuerdo con el artículo 7 de la Ley 28/2005 de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, está prohibido el consumo de tabaco en los centros educativos y, por tanto, en las instalaciones donde se preste el servicio de cafetería.
La prestación del servicio no podrá ser motivo de situaciones que sean molestas, insalubres o peligrosas.
2. Las condiciones higiénicas sanitarias y de seguridad alimentaria básicas que a continuación se detallan, deberán seguirse en las cafeterías objeto de autorización.
 - 2.1. La cocina y el comedor deberán cumplir las exigencias establecidas en la normativa sanitaria de aplicación y en particular el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
 - 2.2. Será por cuenta de la persona autorizada la limpieza de vajilla, del material de comedor y cocina y de los locales y dependencias interiores de cocina, comedor, office, cámaras frigoríficas, almacenes de alimentos y baños y vestuarios utilizados por las empresas (siempre que estos últimos fuesen de uso exclusivo), así como la reposición del material por uso indebido o inadecuado.
 - 2.3. Los espacios dedicados al servicio de cafetería, deberán cumplir como mínimo los siguientes requisitos:
 - Se hallarán permanentemente en buen estado de limpieza, tanto el espacio interior como exterior de la barra. Se limpiará o barrerá, cuantas veces sea necesario evitando en todo momento el levantamiento de polvo al realizar estas actuaciones (“barrido higiénico”). Nunca deben ser barridos los suelos en seco y en ningún caso cuando se estén preparando alimentos. Las dependencias deberán someterse a procesos de limpieza y desinfección con la periodicidad que se considere necesaria.
 - Las paredes internas, suelos, ventanas, techos y todas las demás partes de los locales de cocina y cafetería deberán mantenerse limpios, no permitiéndose excesos de ruidos, humos ni malos olores en dichos locales.
 - La superficie de las barras se mantendrá permanentemente en estado de limpieza, sufriendo la excesiva permanencia de platos u otros servicios.
 - Dispondrán de local, de almacén o de despensa para los productos alimenticios.



- El almacenaje de los productos empleados en la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización se hará de tal forma que no suponga ningún riesgo de contaminación para los alimentos. Deberán guardarse lejos de las áreas de almacenamiento y preparación de los alimentos, en un armario y con los recipientes cerrados.
 - Se podrá contar con cuarto o almacén para residuos sólidos aislado de la zona de manipulación.
 - El almacenamiento de residuos dispondrá de dispositivos o recipientes higiénicos inalterables, fácilmente lavables y en buen estado de conservación. Además, antes de ser depositados en contenedores serán introducidos en bolsas de plástico. Una vez llenos, los contenedores serán trasladados a un local convenientemente separado de los locales de cocina. La limpieza de los contenedores será diaria.
 - La persona autorizada deberá conocer la legislación con relación a vertidos y residuos, que será de obligado cumplimiento. Tendrá que implantar un sistema de separación y recogida de residuos acorde con un mejor comportamiento medioambiental. Atendiendo a exigencias de política ambiental, los adjudicatarios deberán llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generados. A tal efecto, deberán separarse y destinar a su contenedor correspondiente los siguientes residuos:
 - Aceites vegetales
 - Papel y cartón
 - Plásticos y envases
 - Vidrio
 - Basuras orgánicas
 - Los residuos serán evacuados por la puerta y horario que indique el centro, dentro de los contenedores adecuados, depositándolos en el lugar que igualmente se indique hasta su retirada por los Servicios Municipales.
3. La persona autorizada quedará obligada a contratar de forma periódica, con una periodicidad no superior a 6 meses, un servicio externo de limpieza integral, desinfección y control de plagas.

Sexta.- Obligaciones generales.

1. Todo el personal de la cafetería debe disponer de formación continuada en materia higiénico-sanitaria, incluyendo formación sobre alérgenos alimentarios. El contenido y periodicidad de la formación estará en consonancia con las tareas que realice. La acreditación de esta formación podrá ser solicitada por la Consejería en cualquier momento. Este personal deberá estar uniformado convenientemente.
2. La persona autorizada deberá cumplir, bajo su exclusiva responsabilidad, las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo, en caso de tener personal a su cargo. En este caso, ostentará respecto al mismo, a todos los efectos, la condición de empresario/a.
3. La persona autorizada deberá observar el cumplimiento del Reglamento de Régimen Interior del centro educativo, en concreto los períodos en los que el alumnado pueda hacer uso del servicio de cafetería.
4. La persona autorizada deberá abstenerse de hacer publicidad dentro del recinto de las instalaciones y de usar altavoces o aparatos análogos sin la previa autorización de la Dirección del centro. Además deberá impedir que terceros realicen tales acciones sin la previa autorización de la Consejería.



5. La persona autorizada no podrá vender bebidas alcohólicas salvo autorización expresa de la Consejería.
6. La persona autorizada será responsable del uso inadecuado de las llaves que se le entreguen para el acceso a la cafetería.
7. La persona autorizada no podrá efectuar obras o reformas sin previo consentimiento expreso de la Consejería y previo aviso a la Dirección del centro.
8. Al transcurrir el plazo de vigencia de la autorización, la persona autorizada deberá retirar los enseres de su propiedad, en el plazo máximo de 15 días, desde que la Dirección del centro educativo se lo notifique. Si transcurrido dicho plazo el adjudicatario no ha cumplido con esta obligación, la dirección, a fin de garantizar la continuidad en la prestación del servicio, podrá acceder a la instalación y retirarlos, quedando bajo la custodia del centro en lugar seguro hasta que su titular los retire.

Séptima.- Publicidad.

1. La Consejería se reservará todo el espacio disponible para publicidad en los locales, destinados a cafetería, conforme a ello podrá colocar en la cafetería escolar la publicidad institucional o cualquier otra que se estime oportuna.
2. Atendiendo a lo estipulado en el artículo 40.7 de la Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición: “Las escuelas infantiles y los centros escolares serán espacios protegidos de la publicidad. Las campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en los centros así como el patrocinio de equipos y eventos deportivos en el ámbito académico deberán ser previamente autorizados por las autoridades educativas competentes, de acuerdo con los criterios establecidos por las autoridades sanitarias que tengan por objetivo promover hábitos nutricionales y deportivos saludables y prevenir la obesidad.”
3. La persona autorizada no podrá realizar promociones, ofertas o cualquier otra acción de naturaleza análoga de productos no saludables, que promuevan el consumo de los siguientes tipos de productos:
 - Productos sólidos: Bollería, tartas, helados, golosinas, chocolatinas, galletas (alimentos procesados en general), hamburguesas industriales, perritos calientes, kebabs, salchichas y patatas fritas, y similares, salvo que sus ingredientes sean ecológicos, integrales y/o incluyan proteínas alternativas.
 - Bebidas: Refrescos carbonatados, bebidas con edulcorantes añadidos, agua u otras bebidas con sabores, bebidas energéticas, bebidas para deportistas.
4. Cualquier acción publicitaria que la empresa adjudicataria desee realizar en los locales donde se desarrolle la concesión deberá contar con la autorización de la Consejería a través de los centros educativos.
5. En los locales donde se desarrolle la concesión no se podrá exponer publicidad de terceros, sin su previo y explícito acuerdo. También tendrá prohibida la colocación de anuncios o cualquier otro elemento de propaganda y la realización de cualquier acto que pueda afectar a unas adecuadas condiciones de limpieza, ambientación o decoro del conjunto de los servicios educativos.



Octava.- Actividades

1. En las cafeterías no podrán realizarse actividades distintas a las propias de restauración y sus complementarias. Expresamente se evitará la venta ambulante, asambleas de personal propio o de terceros, y la práctica de cualquier juego de azar, siempre y cuando lleve aparejada la obtención de un premio, sea cual sea su naturaleza.
2. Queda rigurosamente prohibida la instalación y explotación de máquinas recreativas y de apuesta y premio.
3. Las personas autorizadas no podrán colocar máquinas de venta de tabaco.
4. No se podrán elaborar ni dispensarse alimentos o servicios con finalidad distinta al objeto de la autorización.