



Nota de Prensa

(Viernes, 1 de marzo de 2024)

Adecuándose a la Ordenanza Fiscal nº112, modificada en octubre

Los nuevos precios de los comedores escolares comenzarán a aplicarse en el recibo de abril

- Suponen incrementos de entre 15 y 86 céntimos al día, con los que se pretende cubrir el coste de la prestación del servicio tras la adjudicación del nuevo contrato, el pasado mes de agosto, a la empresa Ausolan
- Educación recuerda que se pueden solicitar bonificaciones de hasta el 100%, y que las bajas o modificaciones en el tipo de usuario o servicio se deben solicitar antes del día 25 del mes anterior

Los nuevos precios del servicio municipal de comedores escolares comenzarán a aplicarse en el recibo del mes de abril. Se hará efectiva así la modificación de la Ordenanza Fiscal nº112, aprobada por el Pleno municipal en su sesión del 27 de octubre de 2023, consistente en una adaptación de las tarifas a las establecidas en la adjudicación del nuevo contrato de prestación del servicio de comedor, adjudicado en agosto a la empresa Ausolan RCN SLU.

Así, y con el objetivo de cubrir como mínimo el coste del servicio prestado, comenzarán a aplicarse estas nuevas tarifas, ya reflejadas en la citada Ordenanza:

Prestación	Precio, IVA incluido	Incremento
Comida fijo/a	5,06 €	+0,86 €
Comida esporádico/a	5,33 €	+0,58 €
Desayuno fijo/a	2,35 €	+0,38 €
Desayuno esporádico/a	2,48 €	+0,30 €
Atención temprana fijo/a	1,21 €	+0,08 €
Atención temprana esporádico/a	1,28 €	+0,15 €



Desde la concejalía de Educación se recuerda que el alumnado matriculado bajo la condición de usuario fijo para el curso escolar 2023/2024 en aquellos comedores escolares cuya gestión directa dependa del Ayuntamiento de Avilés, pueden obtener una bonificación en estos precios. Este curso, por primera vez, las bonificaciones pueden ser del 100% del coste del servicio cuando la renta per cápita familiar esté entre del 0 al 35% del Salario Mínimo interprofesional, estableciéndose como sigue:

Renta per cápita	% bonificación
De 0 a 35% SMI	100%
DE 35% SMI a 45% SMI	80%
De 45% SMI a 55% SMI	60%
De 55% SMI a 65% SMI	40%
De 65% SMI a 75% SMI	20%

Cabe señalar que las tarifas previas permanecían sin variación alguna desde el mes de marzo de 2020, cuando se actualizaron también como consecuencia de la entrada en vigor de un nuevo contrato de prestación del servicio.

Bajas o modificaciones

Por otro lado, se recuerda que la Convocatoria para la matrícula del servicio de comedores escolares en los centros de Educación Infantil y Primaria e institutos de Enseñanza Secundaria para el curso 2023/2024 contempla la posibilidad de solicitar tanto la baja (en el caso de usuarios fijos) como la modificación en el tipo de usuario o de servicio:

- **Cambios en tipo de servicio o usuario:** se deberán comunicar al Ayuntamiento por Registro, conforme al modelo "[Modificación y baja Servicio Comedores Escolares](#)" con anterioridad al día 25 del mes previo a aquel en el que se pretenda sean efectivos los cambios.
- **Bajas:** deberán solicitarse del mismo modo, también antes del 25 del mes anterior. En caso de incumplimiento de esta obligación, el Ayuntamiento emitirá el recibo completo correspondiente al siguiente período (mensualidad).

Características del servicio

El objetivo del servicio municipal de comedores escolares es dar respuesta a la necesidad de prestar un servicio a la ciudadanía, y en particular a las familias con menores a su cargo, que favorezca la conciliación de la vida laboral y familiar, así como la adquisición de valores y hábitos desde la infancia. Se enmarca en el Proyecto Educativo de Ciudad de la concejalía de Educación.

Este servicio incluye:

- La elaboración y distribución de desayunos y comidas al alumnado usuario de los comedores, mediante una dieta nutricionalmente equilibrada.
- El cuidado, atención y educación en valores al alumnado usuario durante los horarios de prestación del servicio:

Se garantiza que los menús llegan en perfectas condiciones para cada usuario del servicio, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, seguridad alimentaria,



temperatura y puntualidad. Todos los menús contarán con primer y segundo plato, postre y pan.

Los menús son confeccionados por un departamento de calidad que cuenta con personal técnico especialista en nutrición y dietética con experiencia. Se tiene en cuenta la edad del alumnado, el adecuado balance en el aporte calórico y de nutrientes, las tradiciones gastronómicas de la zona y los diferentes procesos de elaboración que salvaguardan el valor nutricional de los productos.

Estos menús son los mismos para todos los usuarios y usuarias, de acuerdo con los criterios de alimentación sana y equilibrada establecidos por la estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad). No obstante, se servirán menús alternativos para el alumnado que, por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos, creencias religiosas u otras circunstancias debidamente justificadas lo requieran.

Las observaciones relativas a prescripciones facultativas para menús especiales han de acreditarse mediante certificado médico en el momento de la inscripción.