



Informe de Verificación In Situ de la Provisión de Alimentos Financiados con Recursos del FONAE en las Instituciones Educativas

Programa de Alimentación Escolar "Hambre Cero en Nuestras Escuelas"

Colegio Nacional Inmaculada Concepción Distrito de 25 de Diciembre - Dpto. de San Pedro

Resolución AGPE N° 251/2025 y Resolución AGPE N° 264/2025

Setiembre 2025 Asunción – Paraguay





INFORME DE VERIFICACIÓN IN SITU

Programa de Alimentación Escolar "Hambre Cero en Nuestras Escuelas" Colegio Nacional Inmaculada Concepción

I. <u>ANTECEDENTES</u>

La Resolución AGPE N° 251/2025 "Por la cual se autoriza a los servidores públicos de la Auditoría General del Poder Ejecutivo para realizar la verificación in situ de la provisión de alimentos financiados con recursos del FONAE en los Centros Educativos del Departamento de San Pedro, conforme a lo dispuesto en la Ley N° 7264/2024 y el Decreto Reglamentario N° 3248/2025", y la Resolución AGPE N° 264/2025 "Por la cual se modifica el Anexo de la Resolución AGPE N° 251/2025".

II. OBJETIVO

Verificar la provisión de los servicios de Alimentación Escolar financiados con recursos del FONAE en las instituciones educativas en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas.

III. ALCANCE

El trabajo del Equipo de auditoría consistió en la verificación in situ de la provisión de los servicios de Alimentación Escolar en Instituciones Educativas conforme a la muestra seleccionada del Departamento de San Pedro en los Distritos de 25 de Diciembre, Choré, Liberación, Itacurubí del Rosario, Gral. Elizardo Aquino y Villa del Rosario.

Nuestro trabajo no incluye una revisión detallada e integral de todas las operaciones; por lo tanto, el presente informe no se puede considerar como una exposición de todas las deficiencias existentes o de todas las medidas que podrían adoptarse para corregirlas.

IV. MARCO LEGAL

La Ley N° 1535/1999 "De Administración Financiera del Estado",

La Ley N° 7264/2024 "Que crea el Fondo Nacional de Alimentación Escolar para la Universalización Equitativa de la Alimentación Escolar (Hambre cero en nuestras escuelas y sistema educativo), modifica y amplía la Ley N° 5210/2014 'De Alimentación Escolar y Control Sanitario' y sus posteriores modificaciones..."

El Decreto N° 8127/00 "Por el cual se establece las disposiciones legales y administrativas legales que reglamentan la implementación de la Ley N° 1535/99,

Tel/fax: (595 21)493 171-5 Asunción – Paraguay



Misión: "Somos un órgano de control interno encargado de realizar auditorías de los Organismos y Entidades del Poder Ejecutivo, diseñar, desarrollar, establecer normativas para la supervisión; y asistencia técnica de las Auditorías Internas Institucionales".

"De Administración Financiera del Estado" y el funcionamiento del Sistema Integrado de Administración Financiera- SIAF",

El Decreto N° 7469/2022 "Por el cual se actualizan las facultades, competencias, responsabilidades y marco de actuación en materia de control interno de la Auditoría General del Poder Ejecutivo en los artículos 7°, 8° y 9° del Decreto N° 10.883/2007",

El Decreto N° 1584/2024 "Por la cual se reglamenta la Ley N° 7264/2024 ("Hambre Cero en Nuestras Escuelas y Sistema Educativo").

El Decreto N° 3210/2025 "Por el cual se aprueba el Plan Anual de Auditoría consolidado (PAAC) de la Auditoría General del Poder Ejecutivo y de las Auditorías Internas Institucionales de los Organismos y Entidades del Poder Ejecutivo para el Ejercicio Fiscal 2025".

Resolución MEC N° 1211/2024 "Por la cual se establece acciones que deberán ser ejecutadas por el Ministerio de Educación y Ciencias-Nivel Central y las direcciones de Instituciones Educativas del Sector Público o Privado Subvencionado, en el marco de la ejecución del Programa "Hambre Cero en nuestras Escuelas y Sistema Educativo."

Resolución MEC N° 142/2025 "Por la cual se dispone el uso obligatorio del Registro Único del Estudiante y de la Plataforma Paraguay Aprende en instituciones educativas de Gestión oficial y privada subvencionadas beneficiadas del País".

Resolución CONAE Nº 001/2024 "Por la cual se aprueban los lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar, en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las Escuelas (PAE-H0)"

Resolución CONAE N° 51/2024 "Por el cual se dispone el uso obligatorio del Sistema Integrado de Alimentación Escolar (SIAE) del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las Escuela",

Resolución CONAE N° 53/2024 "Por la cual se aprueban los lineamientos para los servicios de Alimentación Escolar, en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las Escuelas (PAE-H0) V2"

Resolución AGPE N° 36/2025 "Por la cual se establecen los mecanismos para el monitoreo y control de la Administración, Gestión y Ejecución de los recursos financieros del Fondo Nacional de Alimentación Escolar (FONAE), conforme a la Ley N° 7264/2024 y el Decreto Reglamentario N° 3248/2025".



V. PROCEDIMIENTOS

La metodología utilizada para la verificación in situ está basada en los Lineamientos establecidos en la Resolución CONAE N° 53/2024, en los Contratos, en el Manual de Auditoría Gubernamental y en las normativas legales vigentes.

- ✓ Realizar entrevista a los Directores y/o Encargado de las Instituciones Educativas.
- ✓ Realizar entrevista a los padres de familia.
- ✓ Verificar la provisión de los servicios de alimentación escolar.

VI. <u>DESARROLLO</u>

1. Datos del Contrato

ID de la Licitación	459256
Contratante	Gobierno Departamental de San Pedro
Nombre de la Licitación	Provisión de alimentación escolar correspondiente al programa Hambre Cero (PH0) en nuestras escuelas -Ad Referéndum – Plurianual
Proveedor adjudicado	Distrisur
Contrato N°	05/2025
Lote adjudicado	Lote 4 – 25 de Diciembre y Guayaibi – Cocinando
Monto del Lote Gs.	63.698.122.800
Servicios proveídos	Desayuno/Almuerzo/Merienda
Fecha de Suscripción	14/02/2024
Vigencia del Contrato	31/12/2027

Fuente: Datos del Contrato extraídos del portal de la DNCP.

2. Institución Educativa seleccionada para la Verificación In Situ

Institución Educativa	Colegio Nacional Inmaculada Concepción
Distrito	25 de Diciembre
Departamento	San Pedro
Fecha de Verificación	25/08/2025

." Visión: "Ser el organismo de excelencia en materia de control interno reconocido por su objetividad, eficiencia y transparencia



3. Situaciones Observadas

Durante la verificación realizada, hemos constatado las siguientes debilidades:

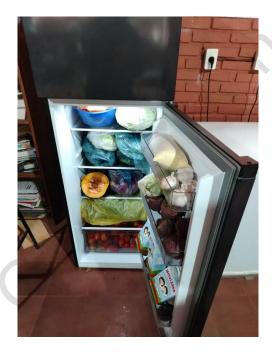
3.1 Algunos incumplimientos al requerimiento del Pliego de Bases y Condiciones – PBC

3.1.1 Falta de provisión de Equipamientos requeridos

El proveedor adjudicado no proveyó suficientemente de los equipamientos básicos requeridos en el *Pliego de Bases y Condiciones - PBC*, *Suministros Requeridos - Especificaciones Técnicas* apartado *Equipamientos*, *utensilios y personal requerido*; que detallamos a continuación:

a) Heladera

Si bien cuenta con una heladera, la misma resulta insuficiente para el correcto almacenamiento y conservación de frutas y verduras, las cuales se encuentran a temperatura ambiente. Al respecto, el apartado mencionado en el inciso *a. Equipamiento* en el punto "Heladeras y congeladores (frizzer) según volumen de alimentos a almacenar para uso diario". En las siguientes imágenes observamos lo mencionado:





b) Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y utensilios

Cuenta con un solo mobiliario cual resulta insuficiente para el almacenamiento de los alimentos y utensilios. Al respecto lo requerido en el apartado mencionado inciso *a.*



Equipamientos "...Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separados de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados". Dicha situación exponemos en las siguientes imágenes:





c) Pileta de Lavado

El área de procesamiento de alimentos no cuenta con pileta de lavado, el personal de cocina debe recurrir a una pileta externa para la limpieza de los insumos alimenticios y utensilios. Al respecto, lo requerido en el citado apartado "... el proveedor adjudicado deberá proveer, en cada institución educativa, los equipamientos básicos que permitirán la ejecución del contrato para lo cual deberá considerar lo siguiente: inciso a. Equipamiento, punto "...Piletas de lavado". En las siguientes imágenes observamos la pileta utilizada en el exterior de la cocina:





. "Visión: "Ser el organismo de excelencia en materia de control interno reconocido por su objetividad, eficiencia y transparencia





Misión: "Somos un órgano de control interno encargado de realizar auditorías de los Organismos y Entidades del Poder Ejecutivo, diseñar, desarrollar, establecer normativas para la supervisión; y asistencia técnica de las Auditorías Internas Institucionales".

d) Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos

No cuenta con báscula para el control del peso correcto de los insumos entregados en la Institución Educativa., incumpliendo lo requerido en el apartado mencionado el inciso **a. Equipamiento** "...Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos".

3.1.2 <u>Debilidades en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato</u>

Constatamos incumplimientos a lo requerido en el *Pliego de Bases y Condiciones- PBC* apartado *Procedimiento para la Ejecución del Contrato- Servicio de Almuerzo/Cena – Cocinando*, los mismos citamos a continuación:

a) Los productos de limpieza no se encuentran dispuestos en depósitos

Los productos de limpieza se encuentran dispuestos en el área de procesamiento de alimentos. Al respecto, el apartado mencionado en el segundo punto indica: "...la empresa adjudicada deberá contar con los siguientes espacios: ... depósito y área de producto de limpieza y basurero, clasificado para cada material...". En la siguiente imagen observamos lo mencionado:



b) No remitió las Actas de Recepción por las raciones entregadas en forma diaria

El proveedor adjudicado no remitió diariamente las Actas de Recepción por las raciones entregadas en la Institución educativa. Ultima Nota de Remisión entregada corresponde a la fecha 20/08/2025, situación que imposibilitó al equipo auditor corroborar la correspondencia de las raciones proveías con la cantidad de alumnos según RUE. Al respecto, el apartado citado anteriormente en el numeral 4. "El Acta"





Misión: "Somos un órgano de control interno encargado de realizar auditorías de los Organismos y Entidades del Poder Ejecutivo, diseñar, desarrollar, establecer normativas para la supervisión; y asistencia técnica de las Auditorías Internas Institucionales".

de Recepción deberá emitirse diariamente detallando la cantidad de platos servidos a efectos de determinar la totalidad mensual consumida". Esta situación genera dificultad y desprolijidad a las autoridades educativas en el control de las raciones entregadas.

3.2 <u>Algunas inobservancias a los Lineamientos para el Servicio de Alimentación Escolar</u>

De la verificación in situ realizada, hemos constatado algunas inobservancias a los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar, aprobados por Resolución CONAE N° 053/2024: Capitulo I Disposiciones Generales; Capitulo II Lineamientos Técnicos Nutricionales Sección V Infraestructura y Equipamiento para Alimentación Escolar y el Capítulo III Procedimientos Administrativos Sección IV Buenas Prácticas de recepción, almacenamiento, conservación, manipulación e higiene de los alimentos. Que detallamos a continuación:

3.2.1 <u>El Menú Cíclico no se encuentra expuesto en lugares visibles de la</u> Institución Educativa

Constatamos que el Menú cíclico no se encuentra expuesto en lugares visibles de la Institución para conocimiento de los miembros de la comunidad educativa. Al respecto, el Capítulo I citado, en el apartado Visibilidad del Menú, establece: "El Menú de todos los servicios de alimentación escolar debe estar visible en la Institución Educativa para conocimiento de los miembros de la comunidad; el mismo será entregado al Director/a o responsable de la Institución Educativa por la empresa proveedora".

3.2.2 El espacio físico utilizado para la cocina y el servicio del almuerzo escolar no reúne las condiciones adecuadas

El espacio físico destinado para la cocina y comedor es compartido con la biblioteca de la Institución educativa. Al respecto, lo establecido en el Capítulo II Sección V mencionado, apartado "Consideraciones para organizar la cocina comedor de la Institución educativa inciso a) Ambiente: debe ser lo suficientemente ordenado, con luminosidad y ventilación y en el inciso c) Estética: se deberá textualizar el lugar con carteles con contenidos referidos a la alimentación saludable, la práctica de valores, la higiene y manipulación de alimentos, creando un ambiente agradable y equilibrado, que repercuta positivamente en el estudiante". Lo mencionado exponemos en la siguiente imagen:



Misión: "Somos un órgano de control interno encargado de realizar auditorías de los Organismos y Entidades del Poder Ejecutivo, diseñar, desarrollar, establecer normativas para la supervisión; y asistencia técnica de las Auditorías Internas Institucionales".



3.2.3 No cuenta con área de lavamanos

La Institución Educativa no cuenta con área de lavamanos, además no dispone de productos de aseo (jabón) para la higiene personal de los alumnos y de la comunidad educativa. Al respecto, lo dispuesto en la Capitulo III Sección V apartado Higiene de los estudiantes, docentes: "Es obligatorio lavarse las manos correctamente con agua y jabón antes de recibir un alimento...Todos los miembros de la comunidad educativa deben fomentar constantemente las prácticas de higiene personal."

4. Otras situaciones observadas:

La siguiente observación consta en el Formulario de Verificación In Situ:

4.1 La Institución Educativa no cuenta con el servicio de Internet.

VII. CONCLUSIÓN

En base a los trabajos realizados y a los resultados obtenidos de la verificación in situ en la Institución Educativa **Colegio Nacional Inmaculada Concepción** concluimos que:

- Existen algunos incumplimientos al requerimiento del Pliego de Bases y Condiciones – PBC
 - Falta de provisión de Equipamientos requeridos.
 - a) Heladera.
 - b) Mobiliario para el almacenamiento de alimentos y utensilios.
 - c) Pileta de lavado.
 - d) Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos.





- Debilidades en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato.
- a) Los productos de limpieza no se encuentran dispuestos en depósitos.
- b) No remitió las Actas de Recepción por las raciones entregadas en forma diaria.
- Existen algunas Inobservancias a los lineamientos para el servicio de alimentación escolar.
 - ➤ El Menú Cíclico no se encuentra expuesto en lugares visibles de la Institución Educativa.
 - El espacio físico utilizado para la cocina y el servicio del almuerzo escolar no reúne las condiciones adecuadas.
 - No cuenta con área de lavamanos.

VIII. <u>RECOMENDACIONES</u>

Recomendamos a la Gobernación del Departamento de San Pedro y al Consejo Nacional de Alimentación Escolar (CONAE), realizar el seguimiento de las situaciones observadas en el presente informe, a fin de que los actores involucrados den cumplimiento de las disposiciones legales vigentes para garantizar la efectividad del servicio proveído, con la correcta y transparente utilización de los recursos otorgados en el marco del Programa "Hambre Cero en Nuestras Escuelas".

Asunción, 25 de setiembre de 2025

Lic. Julio González

Auditor

Lic. Justo Martínez

Director

Mag. Cinthia Noemí Ortíz Escurra

Directora General de Control Interno