

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”.

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”

Escuela Básica N°1620 Prof. Tomasa Vázquez de González
Distrito de Villa del Rosario - Dpto. de San Pedro

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

**Setiembre 2025
Asunción – Paraguay**

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”.

INFORME DE VERIFICACIÓN IN SITU
Programa de Alimentación Escolar “Hambre Cero en Nuestras Escuelas”
Escuela Básica N° 1620 Prof. Tomasa Vázquez de González

I. ANTECEDENTES

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,*

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”.

“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 N° 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”.

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".

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. DESARROLLO

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	Ingenio de Alimentos Campo Verde
Contrato N°	07/2025
Lote adjudicado	Lote 6 - San Jose del Rosario - San Pablo - Unión y Villa del Rosario - Cocinando
Monto del Lote Gs.	34.682.679.800.-
Servicios proveídos	Almuerzo/Cena/Desayuno y 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	Escuela Básica N° 1620 Prof. Tomasa Vázquez de González
Distrito	Villa del Rosario
Departamento	San Pedro
Fecha de Verificación	27/08/2025

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”.

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 y utensilios 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) Cocina industrial averiada

Si bien cuentan con una cocina industrial, la misma se encuentra con pérdida de gas, razón por la cual utilizan un brasero para la cocción de los alimentos. Al respecto, el apartado mencionado *“El plazo para renovar será de un año o de: como mínimo anualmente o según el deterioro...”*. En las siguientes imágenes observamos lo mencionado:



Averiado con fuga de gas



b) 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”*.

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”.

c) Utensilio - cucharones

Constatamos la existencia de una sola medida de cucharón (200ml) para servir las raciones correspondientes, incumpliendo lo establecido en el apartado mencionado inciso **b. Utensilios**, que establece: “*Características para el servicio de alimentos: - Para las sopas, caldos, guisados y estofados deberá utilizarse cucharones de 200 ml. - Para salsas y guarniciones deberá utilizarse cucharones de 100 ml. - Para postres deberá utilizarse cucharones de 50 ml.*”. En la siguiente imagen exponemos lo mencionado:



d) Utensilios – falta de cuchillos, tablas de picar deterioradas

Constatamos la falta de algunos utensilios necesarios para la preparación de alimentos como: cuchillos (pequeños y grandes), fuentes, bol, además observamos que las tablas de picar se encuentran deterioradas. Al respecto, lo establecido en el apartado mencionado “*El plazo para renovar será de un año o de como mínimo anualmente o según el deterioro...*”, así también en el **b. Utensilios** establece en el primer punto “*Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), según necesidad se deben evitar los utensilios de madera*”. En las siguientes imágenes exponemos lo observado:



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”.

e) Espátula de madera

Visualizamos la utilización de espátulas de madera para la preparación de los alimentos, incumpliendo de esta manera lo establecido en el citado apartado mencionado inciso **b. Utensilios**, el cual menciona en el primer punto: “*Utensilios para la preparación de los alimentos (Ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), según necesidad se deben evitar los utensilios de madera*”. Dicha situación exponemos en la siguiente imagen:



3.1.2 Debilidades en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato

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) El área de lavamanos no cuenta con productos de aseo

El área de lavamanos no cuenta con los productos de aseo, tal como lo establece el apartado mencionado en el numeral 1. “... *la empresa adjudicada deberá: en el segundo punto... área de lavamanos con jabón líquido, toallas descartables, basureros con bolsa y tapa...*”. En la siguiente imagen exponemos lo observado:



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”.

b) Escasa provisión de productos de limpieza y sin área de resguardo

No cuentan con suficientes productos y artículos de limpieza (trapo de cocina, detergente, lavandina), así también no cuenta con un área para su disposición, tal como lo requiere el apartado mencionado en el numeral 1. “...la empresa adjudicada deberá contar con los siguientes espacios: ... depósito y área de producto de limpieza ...”. En la siguiente imagen observamos lo mencionado:



c) 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. La última Nota de remisión entregada a la institución corresponde a la fecha 01/08/2025, situación que imposibilitó al equipo auditor corroborar la correspondencia de las raciones proveídas con la cantidad de alumnos según RUE. Al respecto, el apartado citado anteriormente en el numeral 4. “El Acta 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 Algunas inobservancias a los Lineamientos para el Servicio de Alimentación Escolar

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: *Capítulo I Disposiciones Generales; Capítulo III Procedimientos Administrativos Sección IV Buenas Prácticas de recepción, almacenamiento, conservación, manipulación e higiene de los alimentos*; que detallamos a continuación:

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”.

3.2.1 El Menú Cíclico no se encuentra expuesto en lugares visibles de la Institución Educativa

El Menú cíclico no se encuentra expuesto en lugares visibles de la institución para conocimiento 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 Los productos alimenticios no se encuentran almacenados adecuadamente

Los productos alimenticios para el servicio de desayuno y merienda (leche y productos secos) no se encuentran almacenados adecuadamente en contenedor/base tipo pallets, conforme lo establecido en el *Capítulo III en la Sección IV*, apartado *Condiciones de almacenamiento para el Servicio de Desayuno y Merienda Escolar* en el inciso b) “Los alimentos deben ser colocados sobre pallets, tarimas o estantes. Nunca directamente sobre el piso. Siempre alejado mínimamente de la pared...”. En la siguiente imagen evidenciamos que los productos alimenticios están dispuestos directamente sobre el piso:



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 Inadecuada manipulación de desechos en la Institución

Los residuos de la Institución son arrojados y posteriormente quemados dentro del predio. Al respecto, el *Capítulo III Sección IV* mencionado, en el apartado *Manipulación de desechos - “Queda prohibida la quema de residuos en la institución educativa y evacuar residuos sólidos en la red de alcantarillado. La institución educativa podrá contar con un plan de reciclado de residuos vinculado a un proyecto educativo, a fin de fomentar la protección del medio ambiente y reducir la generación de residuos, reciclado de los productos susceptibles de serlo, compostaje o biodigestión de residuos orgánicos, entre otros”*. Dicha situación exponemos en las siguientes imágenes:



4. Otras situaciones observadas

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

4.1 No cuentan con servicio de internet, los docentes contratan servicio privado y es solventado con sus propios recursos.

VII. CONCLUSIÓN

En base a los trabajos realizados y a los resultados obtenidos de la verificación in situ en la Institución Educativa Escuela Básica N° 1620 **Prof. Tomasa Vázquez de González** concluimos que:

- Existen algunos incumplimientos al requerimiento del Pliego de Bases y Condiciones – PBC
 - Falta de provisión de Equipamientos y utensilios requeridos.
 - a) Cocina Industrial averiada
 - b) Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos.

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”.

- c) Utensilio - Cucharones de una sola medida.
- d) Utensilios – falta de cuchillos, tablas de picar deterioradas
- e) Utilización de espátula de madera
- Debilidades en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato.
 - a) El área de lavamanos no cuenta con productos de aseo.
 - b) Escasa provisión de productos de limpieza y sin área de resguardo
 - c) 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.
 - Los productos alimenticios no se encuentran almacenados adecuadamente.
 - Inadecuada manipulación de desechos en la Institución.

VIII. RECOMENDACIONES

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 Ecurra
Directora General de Control Interno