

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° 2561 Don Carlos Antonio Lopez
Distrito Choré - 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° 2561 Don Carlos Antonio López

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.

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, Villa del Rosario, General Elizardo Aquino.

Nuestro trabajo no incluye una revisión detallada e integral de todas las operaciones, por lo tanto, el presente informe no se puede considerar como 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	Contratación de provisión de alimentación escolar correspondiente al programa Hambre Cero (PH0) en Nuestras Escuelas – Ad Referéndum - plurianual
Proveedor adjudicado	Granos y Aceites S.A.C.I.A.
Contrato N°	06/2025
Lote Adjudicado	5 – Choré – General Aquino - Cocinando
Monto del grupo en Gs	69.037.444.000.-
Servicios Proveídos	Desayuno/Almuerzo/Merienda/Cena
Fecha de Suscripción	14/02/2025
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° 2561 Don Carlos Antonio López
Distrito	Choré
Departamento	San Pedro
Fecha de Verificación	26/08/2025

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 constatamos 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 según el apartado *Suministro Requerido – Especificaciones Técnicas - Equipamientos, utensilios y personal requerido*, detallados a continuación:

a) Heladera

Si bien cuenta con heladera, la misma resulta insuficiente para el correcto almacenamiento y conservación de frutas, hortalizas y verduras, las cuales se encuentran a temperatura ambiente. Al respecto, el apartado mencionado en el inciso **a. Equipamientos** en el punto “*Heladeras y congeladores (frizzer) según volumen de alimentos a almacenar para uso diario*”. En las siguientes imágenes observamos que las verduras no están refrigeradas:



b) Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y utensilios

Observamos un solo mobiliario, el cual resulta insuficiente para el almacenamiento de los utensilios y alimentos. Al respecto, citamos lo establecido en el apartado mencionado, inciso a. Equipamientos: “*...Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separados de los insumos domisanitarios. Los mismos*

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”.

deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados”. Exponemos dicha situación en la siguiente imagen:



c) Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos

No cuentan con básculas con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos. La falta de dicho equipamiento imposibilita el control del peso correcto de los insumos que son entregados en la Institución Educativa. Al respecto, citamos el requerimiento expuesto en el apartado mencionado, inciso a. Equipamientos: “...Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos”

d) Utensilios - cucharones

Constatamos la existencia de una sola medida de cucharón para servir las raciones correspondientes, incumpliendo lo establecido en el apartado mencionado, inciso b. Utensilios, que establece lo siguiente: “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 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".

3.1.2. Debilidad en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato

Constatamos el incumplimiento a lo requerido en el apartado *Suministro Requerido – Especificaciones Técnicas Procedimiento para la Ejecución del Contrato - Servicio de Almuerzo/cena - Cocinando*. A continuación, detallamos las debilidades observadas:

a) 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, situación que imposibilitó al Equipo Auditor corroborar la correspondencia de las raciones proveídas con la cantidad de alumnos según RUE. La última Acta de Recepción entregada al Director corresponde al periodo de **tiempo del 24 al 31 de marzo de 2025**. Al respecto, transcribimos el requerimiento expuesto en 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 a las autoridades educativas, dificultad y desprolijidad en el control de las raciones entregadas.

Granos y Aceites
Casa Matriz: Jose Cataldi c/ Avelino Martinez N. 8857 - Tel.: 021-326 2910 - San Lorenzo - Paraguay

GOBIERNO DEPARTAMENTAL DE SAN PEDRO
Departamento de San Pedro a los 31 días del mes de MARZO del año 2025, se procede a la recepción del alimento escolar de acuerdo al siguiente detalle.

En la ciudad de Choré

Empresa proveedora del Servicio: **Granos y Aceites S.A.C.I.A.**

Código de Establecimiento Escolar: 0203017

Institución Educativa: ESCUELA BÁSICA N° 2561 DON CARLOS ANTONIO LÓPEZ

Beneficiados: 101

Mes: MARZO Año: 2025

ACTA DE RECEPCIÓN DEL ALMUERZO ESCOLAR

LOTE 5 - ITEM 1 ALMUERZO - MENU DEL DÍA

Fecha	Menú	Total Raciones Diaria
LUNES 24/03/2025	VORI VORI DE CARNE + ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, ZANAHORIA + ENSALADA DE FRUTAS + MAMÓN, NARANJA, BANANA	101
MARTES 25/03/2025	SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ QUEBÚ + ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA + FRUTAS CÍTRICAS - NARANJA	101
MIÉRCOLES 26/03/2025	GUISO DE ARROZ CON POLLO + ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, ZANAHORIA + FRUTAS DE ESTACIÓN - PÍRA	101
JUEVES 27/03/2025	POLENTA CON SALSA DE CARNE + ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CHOCLO + FRUTAS DE ESTACIÓN - BANANA	101
VIERNES 28/03/2025	BROTADO DE POLLO CON PAPA + ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CHOCLO + DULCE DE MAMÓN/CALABAZA	101
LUNES 31/03/2025	GUISO DE ARROZ CON CARNE PORCINA + ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA + FRUTAS DE ESTACIÓN - BANANA	101
	Total	606

* Periodo de provisión inicio: 24/03/2025 * Periodo de provisión fin: 31/03/2025
* Dias de provisión: 6 (seis)

SELO Y FIRMA POR LA EMPRESA PROVEEDORA
Aclaración: Adolfo Abdo Abdala Gregor C.I. N° 1.155.152

SELO Y FIRMA DE LA NUTRICIONISTA DE LA EMPRESA PROVEEDORA
Aclaración: Venancia Mabel Santacruz Aguirre C.I. N° 5.645.522

b) Los delantales del personal de cocina se encuentran deteriorados

Hemos observado que los delantales proveídos a las integrantes del equipo de cocina se encuentran desgastados/rasgados en varias partes; por lo cual, se requiere que los mismos sean reemplazados por delantales nuevos y en buen estado. Al respecto, el apartado citado anteriormente en el numeral 1., punto 5, establece: "Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros)." La situación planteada ilustramos a continuación:

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”.



3.2 Alguna inobservancia a los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar

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

Observamos que el Menú Cíclico sólo se encontraba expuesto en el área de la cocina, no así en lugares visibles de la Institución para conocimiento de los miembros de la comunidad educativa. Al respecto, el Anexo a la Resolución CONAE N°053/2024, en el *Capítulo I* 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”. En las siguientes imágenes exponemos lo observado:



HAMBRE CERO EN ESCUELAS					
DIAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	Quiche de pollo con queso	Quiche de pollo con queso	Quiche de pollo con queso	Quiche de pollo con queso	Quiche de pollo con queso
ENSALADA	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
BEBIDA	Fruta de Estación	Fruta de Estación	Fruta de Estación	Fruta de Estación	Fruta de Estación
DIAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	Pollo con papa	Pollo con papa	Pollo con papa	Pollo con papa	Pollo con papa
ENSALADA	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
BEBIDA	Fruta de Estación	Fruta de Estación	Fruta de Estación	Fruta de Estación	Fruta de Estación
DIAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	Pollo con papa	Pollo con papa	Pollo con papa	Pollo con papa	Pollo con papa
ENSALADA	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
BEBIDA	Fruta de Estación	Fruta de Estación	Fruta de Estación	Fruta de Estación	Fruta de Estación

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".

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, el cual dificulta la realización de las Recepciones de Alimentaciones Escolares en el RUE por parte del Director.
- 4.2 Se sirvió de Almuerzo: Salsa con carne molida y fideo; Ensalada: Lechuga, tomate, y zanahoria; Postre: Dulce de Batata; debiendo ser: Almuerzo: vori vori de carne; Ensalada: Repollo, tomate, zanahoria; Postre: Ensalada de frutas según el menú cíclico.
- 4.3 El basurero que se encuentra en la cocina no cuenta con tapa.
- 4.4 La última Nota de remisión entregada en la Institución Educativa es de fecha 27/06/2025.

VII. CONCLUSIÓN

En base a los trabajos realizados y los resultados obtenidos en la verificación in situ en la Institución Educativa **Escuela Básica N° 2561 Don Carlos Antonio López**, concluimos que:

- Existen algunos incumplimientos al requerimiento del Pliego de Bases y Condiciones – PBC
 - Falta de provisión de equipamientos y utensilios requeridos
 - a) Heladera
 - b) Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y utensilios
 - e) Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos
 - f) Utensilios - cucharones
 - Debilidades en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato
 - a) No remitió las Actas de Recepción por las raciones entregadas en forma diaria
 - b) Los delantales del personal de cocina se encuentran deteriorados
- Existen inobservancia a los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar
 - El Menú Cíclico no se encuentra en lugares visibles de la Institución Educativa

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”.

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. Mirta D. López de Eisenkolbl
Jefa

CP. Daisy C. Sosa de Medina
Directora

Mag. Cinthia Noemí Ortíz Escurra
Directora General de Control Interno