

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° 3073 San Sebastián
Distrito 25 de Diciembre - 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° 3073 San Sebastián

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, 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 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..."*,

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”.

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, “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	DISTRISUR
Contrato N°	05/2025
Lote adjudicado	Lote 4 – 25 de Diciembre y Guayaibi - Cocinando
Monto Máximo del Lote Gs.	63.698.122.800.-
Servicios proveídos	Desayuno/Almuerzo/Merienda
Fecha de Suscripción	14/02/2025
Vigencia del Contrato	31/07/2027

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

2. Institución Educativa seleccionada para la Verificación In Situ

Institución Educativa	Escuela Básica N° 3073 San Sebastián
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”.

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 según lo establecido en el apartado *SUMINISTROS REQUERIDOS – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - Equipamientos, utensilios y personal requerido*; que detallamos a continuación:

a) Mesada de fácil limpieza

Verificamos que no cuenta con mesada elaborada de material y de fácil limpieza. Al respecto, el apartado mencionado en el inciso **a. Equipamiento** en el punto “*Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma una gente contaminante)*”. En la siguiente imagen observamos lo mencionado:



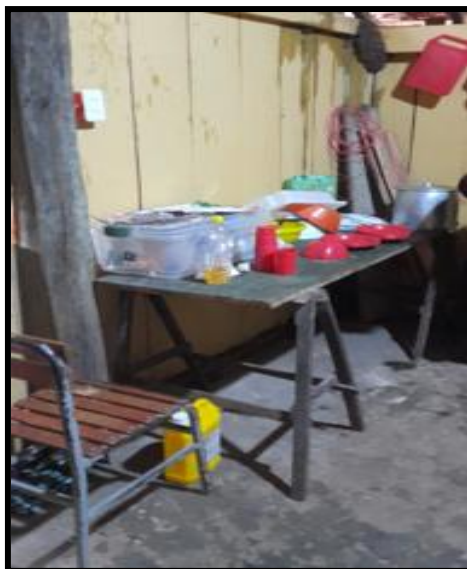
b) Mobiliario para el almacenamiento de los utensilios

Si bien cuenta con un estante el mismo resulta insuficiente para el almacenamiento de ollas, tablas de picar entre otros utensilios, como lo requiere el apartado mencionado en el inciso **a. Equipamientos**: “*...Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y*

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”.

para los utensilios, separados de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados”. En la imagen observamos lo mencionado:



c) **Balanza y Báscula**

Si bien cuenta con Balanza con capacidad hasta 5 kilogramos, la misma no funciona. Además, no cuenta con báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos, la falta de dichos equipamientos imposibilita la medición del gramaje según el nivel educativo y el control del peso de los insumos entregados en la Institución Educativa. Al respecto, el apartado mencionado en el inciso **a. Equipamientos**, en el punto “Balanza con capacidad hasta 5 kilogramos” y “Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos”. En la imagen visualizamos que la balanza existente no funciona:

No enciende.



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) Utensilio - espátula de madera

Visualizamos la utilización de espátula de madera para la preparación de los alimentos. Al respecto, el citado apartado inciso **b. Utensilios** primer punto menciona: “*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:



e) Utensilio - cucharitas para postre

No cuentan con cucharitas para postre, utensilio necesario para que los alumnos consuman los alimentos. Al respecto el apartado mencionado más arriba en el inciso **b. Utensilios**: “... *Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), según necesidad, aptos para entrar en contacto con alimentos de uso exclusivo según corresponda*”. En la siguiente imagen observamos que los alimentos del postre son consumidos con las manos:



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”.

f) 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 mencionado:



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) Pileta de lavado no instalada

El área de procesamiento de alimentos no cuenta con pileta de lavado necesaria para la higienización de los alimentos y el lavado de utensilios. Si bien el proveedor adjudicado proveyó la pileta, la misma no se encuentra instalada, el personal de cocina recurre a una pileta externa para realizar las labores de lavado. Al respecto el apartado mencionado numeral 1. “*Equipar el área afectada con los equipamientos requeridos en las bases y condiciones. La planificación de los espacios deberá contar con los siguientes espacios: área de procesamiento de alimentos con condiciones higiénico sanitarias adecuadas para la elaboración de alimentos en el lugar...*”. 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”.



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

Los productos de limpieza no se encuentran dispuestos en depósitos tal como lo requiere el apartado mencionado en el numeral 1. “...la empresa adjudicada deberá contar con los siguientes espacios: en el segundo punto ... depósito y área de producto de limpieza ...”. En la siguiente imagen exponemos lo mencionado:



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) 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, el último Acta entregado es de fecha 14/08/2025, esta situación 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 los Servicios de Alimentación Escolar

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

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 los miembros de la comunidad educativa. Al respecto, el *Capítulo I* mencionado, apartado *Visibilidad del Menú*, establece: *“El Menú de todos los servicios de alimentación escolar debe estar visible en la Institución Educativa para conocimientos 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 utilizado para la cocina y el servicio del almuerzo escolar (espacio físico abierto) no reúne las condiciones adecuadas, según lo establecido en los Lineamientos *Capítulo II Sección V “La infraestructura en las instituciones educativas para el almacenamiento de los insumos alimenticios y no alimenticios, la preparación y/o distribución del servicio de alimentación escolar es un requerimiento crucial para la inocuidad, la calidad alimentaria y nutricional, y la buena gestión del PAE-HO y*

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”.

comprende aspectos relacionados a la construcción o adecuación de espacios para la cocina comedor, la compra, mantenimiento o la provisión de los equipamientos y los utensilios culinarios necesarios”. En las siguientes imágenes observamos el lugar utilizado para el servicio del almuerzo escolar:



3.2.3 Inadecuada manipulación de desechos en la Institución

Los residuos de la cocina son arrojados al costado del patio de la Institución, dejando expuesto los desechos al aire libre y aumentando la proliferación de insectos, esta situación refleja el inadecuado tratamiento de los mismos. Al respecto, el *Capítulo III Sección IV apartado Manipulación de desechos* “...Se deberá tener cuidado con la manipulación del material de desecho, de manera a evitar la contaminación de los alimentos y del agua potable, para esto deberá impedirse el acceso de animales e insectos a los residuos y realizar un control periódico del lugar”. En las siguientes imágenes observamos que los residuos son arrojados al lugar ya saturado por los desechos:

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

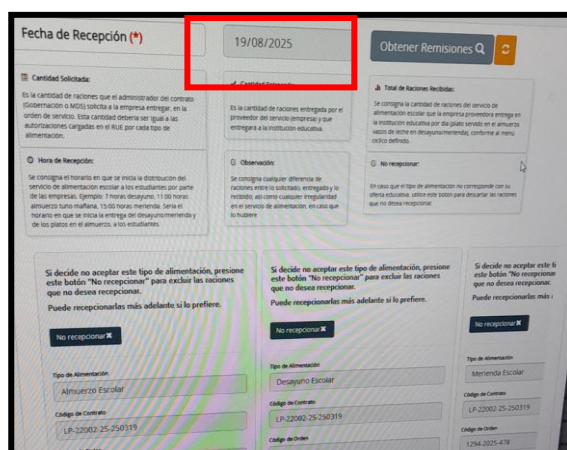
Misión: “Somos un órgano de control interno encargado de realizar auditorías de los Organismos y Entidades del Poder Ejecutivo, diseñar, desarrollar, establecer normativas para la supervisión; y asistencia técnica de las Auditorías Internas Institucionales”.



3.3 Incumplimiento a la Resolución N° 142 del Ministerio de Educación y Ciencias – MEC

3.3.1 Demora en la recepción de raciones de Alimentación Escolar a través del RUE

A la fecha de verificación, visualizamos que la Institución Educativa no realizó el registro de las raciones de Alimentación Escolar a través del RUE, encontrándose ya confirmadas las Notas de Remisión por parte del proveedor según el módulo “Recepciones de Alimentaciones Escolares” a fin de realizar el registro de la recepción por parte del Director. La última fecha de recepción en el RUE es de fecha 14/08/2025. En relación al mismo, el Anexo a la Resolución N° 142 del Ministerio de Educación y Ciencias MEC en el numeral 7. “Recepciones de Raciones de Alimentación Escolar: El Director o Encargo de Despacho de la institución educativa deberá registrar en forma diaria, en el módulo “Recepciones de Alimentaciones Escolares” del RUE, la cantidad de raciones de los servicios de alimentación escolar recibidas en la Institución Educativa beneficiaria, conforme con el menú cíclico”. En la captura evidenciamos lo mencionado:



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 Acta/Formulario de Verificación In Situ:

4.1 La Institución Educativa no cuenta con el servicio de Internet, el servicio contratado es privado y solventado con recursos propios de los docentes.

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° 3073 San Sebastián** concluimos que:

- Existen algunos incumplimientos al requerimiento del Pliego de Bases y Condiciones – PBC:
 - Falta de provisión de equipamientos y utensilios requeridos
 - a) Mesada de fácil limpieza
 - b) Mobiliario para el almacenamiento de los utensilios
 - c) Balanza con capacidad hasta 5 kilogramos y Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos.
 - d) Utilización de espátula de madera
 - e) Utensilio – cucharitas para postre
 - f) Utensilio – cucharones
 - Debilidades en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato
 - a) Pileta de lavado no instalada
 - b) Los productos de limpieza no se encuentran dispuestos en depósitos.
 - c) No remitió las Actas de Recepción por las raciones entregadas en forma diaria
- Existen algunas inobservancias a los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar.
 - El Menú cíclico no se encuentra expuesto en lugares visibles de la Institución Educativa.
 - El espacio físico utilizado para el servicio del almuerzo escolar no reúne las condiciones adecuadas (no cuenta con comedor escolar).
 - Inadecuada manipulación de desechos
- Existe incumplimiento a la Resolución N° 142 del Ministerio de Educación y Ciencias – MEC
 - Demora en la recepción de raciones de Alimentación Escolar a través del RUE.

***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

CP. Carmen Britos
Jefa

Lic. Aníbal D. Acevedo Galeano
Director

Mag. Cinthia Noemí Ortíz Escurra
Directora General de Control Interno

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