

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”

Colegio Nacional Contralmirante Ramón Enrique Martino
Isla Umbú - Ñeembucú

Resolución AGPE N° 128/2026

**Abril 2026
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”

Colegio Nacional Contralmirante Ramón Enrique Martino

I. ANTECEDENTES

La Resolución AGPE N° 128/2026 *“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 las Instituciones Educativas del Departamento de Ñeembucú, conforme a lo dispuesto por la Ley N° 7264/2024 y su Decreto Reglamentario N° 1584/2024”.*

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 Ñeembucú en los Distritos Villa Oliva, Humaitá, Guazú Cuá, Isla Umbú, General Diaz, Villa Franca y Alberdi.

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° 5246/2025 “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 2026”,

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”.

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 Encargados 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	451043
Contratante	Gobierno Departamental de Ñeembucú
Nombre de la Licitación	Licitación Pública Nacional “Alimentación Escolar para Instituciones Educativas del Departamento de Ñeembucú-FONAE – (Programa Hambre Cero) – Ad Referéndum – Plurianual 2024-2027”
Proveedor adjudicado	DISTRISUR
Contrato N°	07/2024
Lote adjudicado	Lote 1 – Zona Centro Sur - Cocinando
Monto máximo del Lote Gs.	73.104.506.496.-
Servicios proveídos	Desayuno, almuerzo, merienda y cena.
Fecha de Suscripción	03/08/2024
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	Colegio Nacional Contralmirante Ramón Enrique Martino
Distrito	Isla Umbú
Departamento	Ñeembucú
Fecha de Verificación	15/04/2026

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 Utensilios requerido

El proveedor adjudicado no proveyó suficientemente de los equipamientos básicos requeridos según lo establecido en el apartado *EQUIPAMIENTO, UTENSILIOS Y PERSONAL REQUERIDO*. Que se detalla a continuación:

a) Utilización de espátula de madera

Constatamos la utilización de utensilios de madera (espátulas), al respecto, el apartado mencionado en el inciso **b. Utensilios** establece *“Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, cuchillos, cucharones, tenedores, tablas diferenciados para cortar carne verduras, bol, bandejas, entre otros), según necesidad se deben evitar los utensilios de madera”*. En las siguientes imágenes exponemos lo observado:



3.1.2 Debilidades en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato

Constatamos incumplimientos a lo establecido en el apartado *SUMINISTROS REQUERIDOS – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - Procedimiento para la Ejecución del Contrato – Servicio de Almuerzo/Cena – Cocinando*. A continuación, detallamos los mismos:

a) Áreas de lavamanos sin productos de aseo

El proveedor no suministró los productos de aseo para el área de lavamanos, como lo requiere el apartado mencionado inciso **a. segundo punto** *“...área de lavamanos con jabón líquido, toallas descartables, basureros con bolsa y tapa para las personas que*

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”.

trabajan en la cantina, área de lavamanos para los estudiantes, personal docente y administrativo...”. Lo mencionado exponemos en las siguientes imágenes:



b) Falta de Control en la Recepción y Verificación de Insumos

Según consta en el Acta de Verificación In Situ, el Director de la Institución dejó constancia en la Planilla de Entrega de Insumos que “*Los encargados de la entrega de los insumos no quieren acceder al pesaje de los productos a entregar*”. Esta falta de control impide validar las cantidades recibidas frente a las establecidas, vulnerando los mecanismos de verificación y generando un riesgo en la correcta ejecución del servicio de alimentación escolar. Al respecto, el apartado mencionado, inciso **a.** tercer punto “... *Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en la Planilla de Calculo de los Insumos establecida en el Proyecto autorizado por el MDS...*”.

3.2 Algunas inobservancias a los Lineamientos para los Servicios 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 y Sección V Protocolo de Prevención*. 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

Según Consta en el Acta/Formulario de Verificación In Situ 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, Disposiciones Generales, 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 Conservación inadecuada de frutas y verduras

Constatamos que las frutas y verduras no se encuentran adecuadamente refrigeradas para su conservación prolongada, incumpliendo lo establecido en los Lineamientos *Capítulo III Sección IV apartado Aspectos Generales de Conservación de los Alimentos*. La manipulación higiénica de los alimentos permite conservar y prolongar la vida útil de un producto alimenticio, manteniendo sus propiedades nutritivas por más tiempo, y es imprescindible para evitar las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Las condiciones para conservar los insumos para el servicio de almuerzo/cena escolar son los siguientes: “...h) **Frutas, hortalizas y verduras:** lavarlas y secarlas antes de guardar en la heladera, en recipientes cerrados.”. En la siguiente imagen observamos que las verduras y frutas se encuentran mantenidas a temperatura ambiente:



3.2.3 Ubicación inadecuada del balón de gas

Constatamos que el balón de gas se encuentra ubicado dentro del área de cocina, cuando debe instalarse en un espacio externo y exclusivo. Esta situación representa un riesgo potencial ante una posible fuga o accidente. Al respecto, lo establecido en el *Capítulo III en la Sección V apartado Medidas para prevenir una*

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”.

fuga de gas en el inciso e) *Prever un espacio fuera de la cocina/comedor, un espacio exclusivo para la instalación del balón de gas*”. En la siguiente imagen exponemos lo mencionado:



4. Otras situaciones observadas

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

4.1 Es contratado un servicio privado de internet, solventado por los docentes.

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”.

VII. CONCLUSIÓN

En base a los trabajos realizados y a los resultados obtenidos de la verificación in situ en la Institución Educativa **Colegio Nacional Contralmirante Ramón Enrique Martino**, concluimos que:

- Existen algunos incumplimientos al requerimiento del Pliego de Bases y Condiciones – PBC:
 - Falta de provisión de Utensilios requeridos:
 - a) Utilización de espátula de madera.
 - Debilidades en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato:
 - a) Áreas de lavamanos sin productos de aseo
 - b) Falta de Control en la Recepción y Verificación de Insumos
- 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
 - Conservación inadecuada de frutas y verduras.
 - Ubicación inadecuada del balón de gas

VIII. RECOMENDACIONES

Recomendamos a la Gobernación del Departamento de Ñeembucú 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 a 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, 30 de abril de 2026

Lic. Julio González
Auditor

C.P. Leticia Mallorquín
Auditora

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”.