

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° 532 San Isidro Labrador
General Díaz - 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”
Escuela Básica N° 532 San Isidro Labrador

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 Díaz, 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,*

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	Escuela Básica N° 532 San Isidro Labrador
Distrito	General Díaz
Departamento	Ñeembucú
Fecha de Verificación	16/04/2026

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:

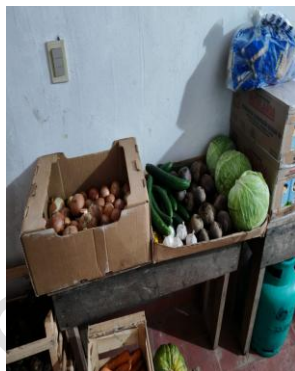
3.1 Algunos Incumplimientos al requerimiento del Pliego de Bases y Condiciones – PBC

3.1.1 Falta de provisión de Equipamientos y utensilios requeridos

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

a) Heladera

Si bien cuentan con una heladera, la misma resulta insuficiente para el correcto almacenamiento de frutas y verduras. En relación con ello, el apartado mencionado en el inciso **a. Equipamientos** establece: *“Heladeras y congeladores (freezer) según volumen de alimentos a almacenar para el uso diario”*. En las siguientes imágenes observamos las verduras y hortalizas mantenidas a temperatura ambiente, algunas ya en estado de descomposición:



b) Mesada

No cuenta con mesada de fácil limpieza para el procesamiento de los alimentos. Al respecto, el apartado mencionado inciso **a. Equipamientos** dice *“...Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante”*. En la siguiente imagen exponemos lo observado:

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) Mobiliarios para el almacenamiento de los alimentos y para los utensilios

Si bien cuentan con mobiliarios para el almacenamiento de los alimentos y utensilios, los mismos son insuficientes para la cantidad administrada. Verificamos ciertos insumos que son colocados sobre muebles proveídos por la Institución y otros puestos directamente en sus cajas de origen. Al respecto, el apartado mencionado inciso **a. Equipamientos** establece: “...*Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separado de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.*” En las siguientes imágenes exponemos lo observado:



d) Balanza con capacidad hasta 5 kilogramos

No cuenta con balanza con capacidad de hasta 5 kilogramos, lo que imposibilita la medición del gramaje según el nivel educativo. Al respecto, el apartado mencionado en el inciso **a. Equipamientos**, en el punto “*Balanza con capacidad hasta 5 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”.

e) Utilización de espátula de madera

Constatamos la utilización de utensilios de madera (espátulas) para la preparación de los alimentos, 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 la siguiente imagen 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 suministro los productos de aseo para el área de lavamanos, como lo requiere el apartado mencionado inciso a. segundo punto el cual establece “...*área de lavamanos con jabón líquido, toallas descartables, basureros con bolsa y tapa para las personas que trabajan en la cantina, área de lavamanos para los estudiantes, personal docente y administrativo...*”. Lo mencionado exponemos en la siguiente imagen:



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 o área de limpieza

Los productos de limpieza no se encuentran dispuestos en depósito o en un área de limpieza, los mismos se hallan junto a los productos alimenticios. Al respecto, el apartado a) mencionado en el segundo punto establece “... la empresa adjudicada deberá contar con los siguientes espacios: depósito y área de producto de limpieza ...”. En la siguiente imagen exponemos lo observado:



c) Uniforme del Personal deteriorado

Según consta en el Acta/Formulario de Verificación In Situ, si bien el personal encargado de la preparación de alimentos dispone de los atuendos correspondientes, los mismos no fueron proveídos en su totalidad por el proveedor además los utilizados se encuentran en estado de deterioro. Al respecto, en apartado mencionado inciso a. quinto punto 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)”. 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”.

3.1.3 Condiciones inadecuadas para organizar la cocina / comedor

Observamos que el área de cocina/comedor de la Institución presenta deficiencias en su organización y mantenimiento, la misma no cumple con las *Consideraciones para organizar la cocina/comedor establecidas en el PBC*, lo que representa un riesgo potencial para la inocuidad en la elaboración de los alimentos. Al respecto, el apartado del PBC “Consideraciones para organizar la cocina/comedor de la institución educativa” establece: *Cuando el procedimiento de contratación requiera del servicio de almuerzo/cena por la modalidad “cocinando”, el área de la cocina comedor de la institución educativa deberá ser un ambiente que contribuya al proceso de enseñanza y aprendizaje de los estudiantes, se deberá organizar teniendo en cuenta los siguientes puntos: a) Ambiente, debe ser lo suficientemente ordenado, con luminosidad y ventilación.. c) Estética, se deberá textualizar el lugar con carteles con contenidos referidos a la alimentación saludable la practica de valores, higiene y manipulación de alimentos, creando un ambiente agradable y equilibrado, que repercuta positivamente en el estudiante.* En las siguientes imágenes exponemos lo mencionado:

Pisos, paredes y mesas con grasa y humedad



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 III Procedimientos Administrativos 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 Ubicación inadecuada del balón de gas

Constatamos que los balones de gas se encuentran ubicados dentro del área de cocina y depósito, cuando deben 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 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 las siguientes imágenes exponemos lo mencionado:



4 Otras situaciones observadas

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

4.1 La Institución verificada cuenta con 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 **Escuela Básica N° 532 San Isidro Labrador**, 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) Mesada.
 - c) Mobiliarios para el almacenamiento de los alimentos y para los utensilios.
 - d) Balanza con capacidad de hasta 5 kg.
 - e) Utilización de espátula de madera.
 - Debilidades en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato:
 - a) Áreas de lavamanos sin productos de aseo
 - b) Los productos de limpieza no se encuentran dispuestos en depósitos o áreas de limpieza.
 - c) Uniforme del Personal deteriorado.
 - Condiciones inadecuadas para organizar la cocina / comedor
- Existe inobservancia a los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar:
 - Ubicación inadecuada del balón de gas.

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 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