

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° 5660 Sagrado Corazón de Jesús
Alberdi - 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°5660 Sagrado Corazón de Jesús

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	Charlot
Contrato N°	08/2024
Lote adjudicado	Lote 2 – Zona Centro Norte - Cocinando
Monto máximo del Lote Gs.	68.566.668.480.-
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° 5660 Sagrado Corazón de Jesús
Distrito	Alberdi
Departamento	Ñeembucú
Fecha de Verificación	17/04/2026

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 Equipamiento y 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 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 exponemos lo observado:



b) Mesada

No cuenta con mesada de fácil limpieza para el procesamiento de los alimentos. Al respecto, el apartado mencionado inciso **a. Equipamientos** “*...Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante*” En las siguientes imágenes 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 utensilios

No cuenta con mobiliario para el almacenamiento correcto de los utensilios, improvisando mobiliarios proveídos por la Institución. 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 y Báscula

No cuenta con balanza con capacidad hasta 5 kilogramos y 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*”.

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) Utensilios – Cucharones

Si bien cuenta con dos cucharones, ambas son de la misma medida para servir las raciones. Al respecto, 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:



f) Utilización de espátula de madera

Constatamos la utilización de utensilios de madera (espátulas), al respecto, el apartado mencionado en el inciso **b. Utensilios** dicta “*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:



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”.

g) Mesas y sillas

Si bien cuenta con mesas y sillas las mismas resulta insuficientes para la cantidad de 225 alumnos autorizados para recibir el servicio de almuerzo. Al respecto, el apartado mencionado inciso **a. Equipamientos** “*Mesas y sillas según volumen*”. En la siguiente imagen observamos lo mencionado:



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 área de lavamanos no cuenta con los productos de aseo, como lo requiere el apartado mencionado en el inciso **a. segundo punto** “...*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”.

3.1.3 Condiciones inadecuadas para organizar la cocina

Observamos que el área de cocina de la institución presenta deficiencias en su organización y mantenimiento. Actualmente, el espacio no cumple con las condiciones higiénico-sanitarias. El riesgo se ve incrementado por la coexistencia de funciones, ya que el área se utiliza simultáneamente para la elaboración de alimentos y como depósito de productos de limpieza, así como de insumos no perecederos. Sin bien la Gobernación ha realizado la construcción de una cocina nueva en la Institución, la misma aún no se encuentra habilitada para su uso. 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 práctica 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:



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 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.*

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 conocimiento de los miembros de la comunidad; el mismo será entregado al Director/a o responsable de la institución educativa por la empresa proveedora*”. Visualizamos lo expresado en las siguientes imágenes:



3.2.2 Los productos alimenticios para el desayuno y merienda no se encuentran almacenados adecuadamente

Los productos alimenticios para desayuno y merienda (productos secos y leche) no se encuentran almacenados en condiciones adecuadas, si bien los mismos se encuentran sobre pallets de madera, estos están muy pegados a la pared y la misma se encuentra con humedad, contraviniendo con lo que establecido en el *Capítulo III Sección IV* mencionado en el apartado *Condiciones de almacenamiento para el Servicio de Desayuno y Merienda Escolar*, inciso b) el cual establece: “*Los alimentos deben ser colocados sobre pallets, tarimas o estantes. Nunca directamente sobre el*

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”.

piso, siempre alejados mínimamente de la pared...”. En la siguiente imagen evidenciamos lo mencionado:



3.2.3 Balones de gas ubicados incumpliendo medidas de prevención

Los balones de gas se encuentran ubicados dentro del área del comedor, debiendo ubicarse en el exterior. 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 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.

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”.

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 requeridos:
 - a) Heladeras
 - b) Mesada
 - c) Mobiliarios para el almacenamiento de los alimentos y para los utensilios
 - d) Balanza y Basculas
 - e) Utensilios - Cucharones
 - f) Utilización de espátula de madera
 - g) Mesas y sillas
 - Debilidades en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato:
 - a) Áreas de lavamanos sin productos de aseo
 - Condiciones inadecuadas para organizar la cocina / comedor.
- 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
 - Los productos secos no se encuentran almacenados adecuadamente.
 - Balones de gas ubicados incumpliendo medidas de prevención.

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