

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° 266 Mcal. Francisco S. López
Distrito Villa Franca - Dpto. de Ñeembucú

Resolución AGPE N° 128/2026

**Mayo 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° 266 Mcal. Francisco S. López

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 en 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	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° 266 Mcal. Francisco S. López
Distrito	Villa Franca
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 Mobiliarios y Utensilios requerido

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) Mobiliario para el almacenamiento de los alimentos

Si bien cuenta con un mobiliario, el mismo no fue proveído por el proveedor y corresponde a una estructura de madera, material que no reúne condiciones óptimas de higiene, resistencia ni capacidad, comprometiendo el correcto resguardo y organización de los utensilios, tal como lo requiere el apartado mencionado en el inciso **a. Equipamientos:** “...*Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y 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:



b) Utensilios de madera (espátula)

Constatamos la utilización de espátulas de madera para la preparación de los alimentos, incumpliendo lo establecido el apartado mencionado inciso **b. Utensilios** en el primer punto “*Utensilios para la preparación de alimentos (ollas, fuentes, 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”.



c) No dispone de la cantidad de cucharones requeridos

Constatamos que la empresa proveyó de una sola medida de cucharón para servir las raciones. Al respecto, el apartado mencionado en el inciso **b. Utensilios** “...*Utensilios para servir los alimentos Sopas, caldos, guisados y estofados - Cucharones 200 mL. Salsas y guarniciones (arroz, polenta, purés, entre otros) - Cucharones 100 mL., Fideo tipo espagueti, tallarín, cintas y ensaladas de todo tipo Pinzas, Postres - Cucharones 50 mL.* 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:

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”.

a) Lavamanos sin productos de aseo

El lavamanos próximo al comedor no fue equipado con productos de aseo, 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 trabajan en la cantina, área de lavamanos para los estudiantes, personal docente y administrativo...*”. Lo mencionado exponemos en la siguiente imagen:



b) No remitió las Actas de Recepción por las raciones entregadas en forma diaria

El proveedor adjudicado no remitió diariamente las Actas de Recepción correspondientes a las raciones entregadas en la institución educativa. Al respecto, el apartado mencionado en su inciso *d.* establece: “*El Acta de Recepción deberá emitirse diariamente detallando la cantidad de platos servidos a efectos de determinar la totalidad mensual consumida*”.

Si bien las recepciones de raciones se confirman a través del RUE de conformidad a lo dispuesto en 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*”. No obstante, constatamos que no se ha emitido una Adenda que modifique el Pliego de Bases y Condiciones, en lo referente a la no emisión del acta de recepción.

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”.

c) Incumplimiento del Menú Cíclico establecido del día

Constatamos la modificación del menú correspondiente al día viernes de la semana 3, donde la preparación originalmente establecida (albóndigas con arroz) fue sustituida por picadito de pollo con puré de papas. Según manifestaciones del personal de cocina y que consta en el Acta/Formulario de Verificaciones In Situ, “*el cambio se realizó debido a que el menú previsto no es aceptado por los niños*”. Al respecto, el apartado citado inciso f. establece “*El menú establecido en el proyecto autorizado por el MDS debe ser respetado y no podrá sufrir ninguna variación, salvo autorización previa de la convocante teniendo en cuenta la falta de disponibilidad de ingredientes. Dicha variación, no supondrá la modificación definitiva del menú, sino el reemplazo temporal de ingredientes*”. En las siguientes imágenes observamos el Menú Cíclico establecido y el Menú servido:

DESARROLLO SOCIAL PARAGUAY		TEKOATY AKARAPU'ARÁ MOTENONGHA		GOBIERNO DEL PARAGUAY		MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL	
Porción para Nivel EEB (1° ciclo) y Nivel Medio	440g	380g	440g	380g	130g de salsa + 160g de arroz	130g de salsa + 160g de arroz	130g de salsa + 160g de arroz
Ensalada	Lechuga, pepino y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria	Tomate, pepino y zanahoria	Remolacha, zanahoria y cebolla	Repollo, pepino y zanahoria	Remolacha, zanahoria y choclo	Remolacha, zanahoria y choclo
Postre	Fruta cítrica	Banana con miel	Dulce de batata	Fruta cítrica	Banana	Fruta cítrica	Banana

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de fideo con carne vacuna.	Vorívorí de pollo.	Guiso de poroto con arroz.	Picadito de pollo con pure de papa.	Albóndiga de carne con arroz.
Porción para Nivel Inicial	240g	70g de salsa + 170 g de polenta.	70g de salsa (3 bolitas) + 90g de arroz.	70g de picadito + 110g de pure.	70g de salsa + 80 g de fideo.
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350g	100g de salsa + 250g de polenta.	100g de salsa (4 bolitas) + 130g de arroz.	100g de picadito + 160g de pure.	100g de salsa + 120g de fideo.
Porción para Nivel EEB (2° ciclo) y Nivel Medio	440g	130g de salsa + 315 g de polenta.	130g de salsa (5 bolitas) + 160g de arroz.	130g de picadito + 200g de pure.	130g de salsa + 150g de fideo.
Ensalada	Lechuga, pepino y zanahoria.	Repollo, remolacha y zanahoria.	Tomate, cebolla y zanahoria.	Repollo, pepino y zanahoria.	Remolacha, zanahoria y choclo.
Postre	Banana	Fruta Cítrica.	Crema	Banana con miel.	Fruta Cítrica.



3.2 Algunas inobservancias a los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar

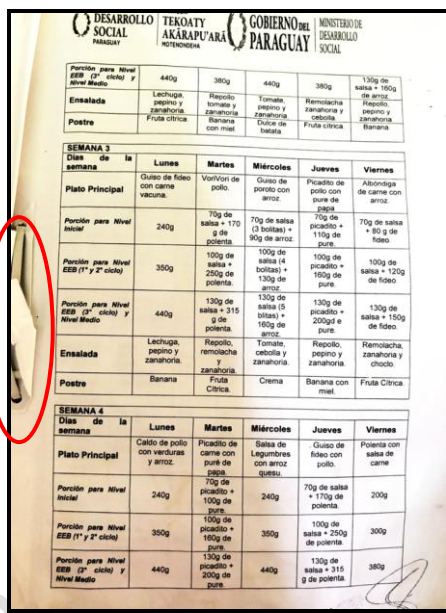
De la verificación in situ realizada, hemos constatado algunas inobservancias a los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar, aprobados por Resolución CONAE N° 053/2024: *Capítulo I Disposiciones Generales; Capítulo III Procedimientos Administrativos Sección IV Buenas Prácticas de recepción, almacenamiento, conservación, manipulación e higiene de los alimentos y Sección V Protocolo de prevención*. Que detallamos a continuación:

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”.

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

El Menú Cíclico no se encuentra expuesto en la institución para el conocimiento de la comunidad educativa; el mismo se halla archivado en una carpeta dentro de la cocina. 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*”. En la siguiente imagen visualizamos que el menú cíclico se encuentra archivado en una carpeta:



SEMANA 3		SEMANA 4	
Día de la semana	Alimento	Día de la semana	Alimento
Lunes	Guiso de fideos con carne vacuna.	Lunes	Caldo de pollo con verduras y arroz.
Martes	VorVón de pollo.	Martes	Picadito de carne con puré de papa.
Miércoles	Guiso de poroto con arroz.	Miércoles	Salsa de Legumbres con arroz queso.
Jueves	Picadito de pollo con puré de papa.	Jueves	Guiso de fideos con pollo.
Viernes	Albondiga de carne con arroz.	Viernes	Pierma con salsa de carne.
Porción para Nivel Inicial	240g	Porción para Nivel Inicial	240g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350g	Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350g
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	440g	Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	440g
Ensalada	Lechuga, pepino y zanahoria.	Ensalada	Lechuga, remolacha y zanahoria.
Postre	Banana.	Postre	Banana.

3.2.2 Condiciones inadecuadas de almacenamiento de los productos alimenticios

Verificamos que los productos alimenticios (leche y productos secos) se encuentran almacenados directamente en contacto o en proximidad inmediata con la pared, la cual presenta condiciones inadecuadas de mantenimiento (superficie deteriorada y con signos de humedad). Al respecto, el *Capítulo III Sección IV* mencionado apartado *Condiciones de almacenamiento para el servicio de desayuno y merienda escolar*. “*La institución educativa que será beneficiada con el servicio de desayuno y merienda escolar deberá tener en cuenta las condiciones de almacenamiento descriptos a continuación: ...b) Los alimentos deben ser colocados sobre pallets, tarimas o estantes. Nunca directamente sobre el piso. Siempre alejado mínimamente de la pared. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen al producto alimenticio almacenado*”. 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”.



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 eventuales fugas o incidentes, comprometiendo la seguridad del personal y de las instalaciones. 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 misma consta en el Acta/Formulario de Verificación In Situ:

4.1 La Institución Educativa no cuenta con servicio de internet.

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° 266 Mcal. Francisco S. López** concluimos que:

- Existen algunos incumplimientos al requerimiento del Pliego de Bases y Condiciones – PBC:
 - Falta de provisión de Equipamientos y Utensilios requeridos
 - a) Mobiliario para el almacenamiento de los alimentos
 - b) Utensilios de madera (espátulas).
 - c) No dispone de la cantidad de cucharones requeridos
 - Debilidades en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato
 - a) Lavamanos sin productos de aseo.
 - b) No remitió las Actas de Recepción por las raciones entregadas en forma diaria.
 - c) Incumplimiento del Menú Cíclico establecido del día
- 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.
 - Condiciones inadecuadas de almacenamiento de los productos alimenticios.
 - 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, 12 de mayo de 2026

Lic. Laura Álvarez
Auditora

Lic. Nélida Rossana Vázquez
Directora

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”.