



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° 3642 San José
Distrito Yasy Kañy - Dpto. de Canindeyú

Resolución AGPE N° 201/2026

**Junio 2026
Asunción – Paraguay**

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° 3642 San José

I. ANTECEDENTES

La Resolución AGPE N° 201/2026 *“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 Canindeyú, 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 Canindeyú en los Distritos de Curuguaty, Yby Pytá, Maracaná, Ybyrarobaná y Yasy Kañy.

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° 8127/2000 “*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° 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	450868
Contratante	Gobierno Departamental de Canindeyú
Nombre de la Licitación	Provisión de Alimentación Escolar para Instituciones Educativas de Distritos Priorizados del Departamento de Canindeyú (Programa Hambre Cero) - Ad Referéndum - Plurianual
Proveedor adjudicado	COMERCIAL BLANCA NIEVES
Contrato N°	Adenda N°01 – Modificación al Contrato N° 08/2024.-
Lote adjudicado	Lote 2 – Yasy Cañy - Cocinando
Monto máximo del Lote Gs.	43.970.057.180.-
Servicios proveídos	Desayuno, Almuerzo, Merienda
Fecha de Suscripción	18/02/2025
Vigencia del Contrato	31/12/2027

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

2. Institución Educativa seleccionada para la Verificación In Situ

Institución Educativa	Escuela Básica N° 3642 San José
Distrito	Yasy Cañy
Departamento	Canindeyú
Fecha de Verificación	19/06/2026

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 **SUMINISTROS REQUERIDOS – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - Equipamientos, utensilios y personal requerido**; los mismos detallamos a continuación:

a) Heladera

Si bien cuentan con heladera, las misma resulta insuficiente para el correcto almacenamiento de frutas y verduras que se encuentran sin refrigerar. Al respecto, 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:



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”.

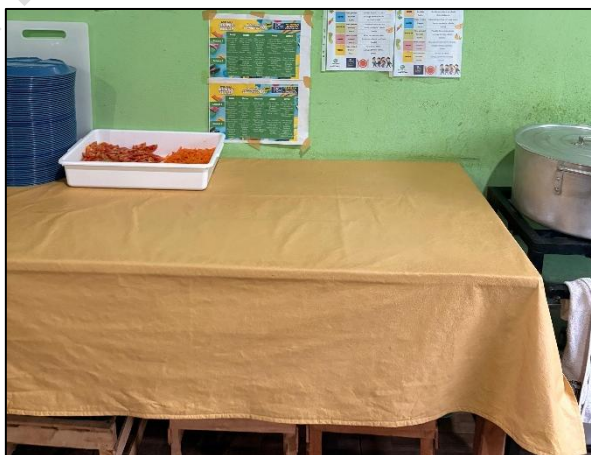
b) Utensilios – cucharones

La empresa proveyó solo una medida de cucharón de 100 ml. 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.



c) 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:



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”.

d) Mobiliarios para el almacenamiento de los utensilios

No cuentan con mobiliarios para el almacenamiento de los utensilios. Verificamos que los mismos son colocados sobre estantes y electrodoméstico (microondas). 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 la siguiente imagen exponemos lo observado:



e) Báscula

No cuenta con báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos, la falta de dicho equipamiento imposibilita 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*”.

3.2. 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:

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 Los productos de limpieza no se encuentran dispuestos en depósitos

Los productos de limpieza se encuentran dispuestos en el área de procesamiento de alimentos. Al respecto, el apartado mencionado en el segundo punto indica: “...la empresa adjudicada deberá contar con los siguientes espacios: ... *depósito y área de producto de limpieza y basurero*”. En la siguiente imagen observamos lo mencionado:



3.3. Algunas inobservancias a los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar

Constatamos inobservancias a los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar aprobado por *Resolución CONAE N° 053/2024 Capítulo I Disposiciones Generales ; Capítulo III Procedimientos Administrativos Sección V Protocolos de Prevención*; que detallamos a continuación:

3.3.1. La Institución Educativa no cuenta con depósito o área de guardado

Durante la verificación in situ, constatamos que la institución educativa no cuenta con un depósito o área exclusiva para el almacenamiento de los insumos de desayuno, almuerzo y merienda escolar; hallándose dichos productos almacenados de manera dispersa en la cocina y en la oficina de la Dirección. Al respecto, conforme lo establecido en el *Capítulo III Sección IV apartado Condiciones de almacenamiento para el servicio de desayuno y merienda escolar, inc. a)* establece “Disponer de un área con delimitación física idealmente, o en su defecto funcional; limpio y aireado con acceso restringido para guardar los alimentos”.

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”.

Así también, la mencionada Sección en su apartado *Condiciones de almacenamiento de los alimentos para el servicio de almuerzo/cena escolar*, en su inc. a) establece: *“Disponer de un depósito, área o zona con delimitación física idealmente, o en su defecto funcional; limpia y aireada donde se almacenan los insumos [...]”*. En las siguiente imagen evidenciamos la situación observada:



3.3.2. La cocina/comedor no cumple con las consideraciones adecuadas

Durante la verificación in situ constatamos que el servicio de almuerzo escolar, reciben en un espacio compartido con la cocina, que no reúne las condiciones adecuadas, según lo establecido en los Lineamientos Capítulo II Sección V ... *“Las Instituciones educativas que no cuentan con una infraestructura adecuada (comedor escolar) para el servicio de almuerzo escolar o cena deberán habilitar las aulas para que cumplan la función de comedor, asegurando de esa manera que los estudiantes estén a gusto a la hora de recibir ese alimento y lo hagan en condiciones adecuadas”*. En las siguientes imágenes observamos el espacio físico utilizado para el servicio del almuerzo escolar:



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”.

3.3.3 El Menú cíclico no se encuentra expuesto en lugares visibles de la Institución Educativa

El Menú cíclico se encuentra expuesto solo en el interior de la cocina/comedor. 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 las siguientes imágenes observamos lo mencionado:



3.3.4 Balones de gas ubicados incumpliendo medidas de prevención

El balón de gas se encuentra ubicados dentro del área de la cocina/depósito, debiendo ubicarse en el exterior. Esta situación representa un riesgo potencial ante una posible fuga o incidente. Al respecto, lo establecido en el Capítulo III en la Sección V apartado Medidas para prevenir una fuga de gas en el inciso e) establece: “*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:



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”.

3.3.5 La Institución Educativa verificada no fomenta las buenas prácticas de higiene

La institución educativa verificada no fomenta las buenas prácticas de higiene, teniendo en cuenta la no disposición de un área de lavamanos para la higienización de las manos antes del consumo de los alimentos. Al respecto, conforme lo establecido en el *Capítulo III Sección IV apartado Higiene de los estudiantes, docentes y otros* “Es obligatorio lavarse las manos correctamente con agua y jabón antes de recibir un alimento... Todos los miembros de la comunidad educativa deben fomentar constantemente las prácticas de higiene personal”.

3.3.6 Inadecuada manipulación de desechos en la Institución

Según manifestaciones de la Directora de la Institución, y que consta en el Acta/Formulario de Verificación In Situ, “los residuos de la institución son arrojados y posteriormente quemados dentro del predio”. En relación con ello, el *Capítulo III, Sección IV, apartado Manipulación de desechos*, establece: “...Queda prohibida la quema de residuos en la institución educativa y evacuar residuos sólidos en la red de alcantarillado. La institución educativa podrá contar con un plan de reciclado de residuos vinculado a un proyecto educativo, a fin de fomentar la protección del medio ambiente y reducir la generación de residuos, reciclado de los productos susceptibles de serlo, compostaje o biodigestión de residuos orgánicos, entre otros.”. En las siguientes imágenes evidenciamos la situación observada:



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 misma consta en el Acta/Formulario de Verificación In Situ:

4.1. La Institución Educativa no cuenta con servicio de internet.

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° 3642 San José**, concluimos que:

- Existen algunos incumplimientos al requerimiento del Pliego de Bases y Condiciones – PBC:
 - Falta de provisión de equipamientos requeridos
 - a) Heladera insuficiente para el almacenamiento de alimentos
 - b) Utensilios (Cucharon de 200 ml y 50 ml)
 - c) Mesada de Fácil limpieza
 - d) Mobiliarios para el almacenamiento de los utensilios
 - e) Báscula de 150 a 200 kilogramos.
- Existen debilidades en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato
 - a) Los productos de limpieza no se encuentran dispuestos en depósitos
- Existen algunas inobservancias a los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar.
 - a) La Institución Educativa no cuenta Deposito o área de guardado
 - b) La cocina/comedor no cumple con las consideraciones adecuadas
 - c) El Menú cíclico no se encuentra expuesto en lugares visibles de la Institución Educativa.
 - d) Balones de gas ubicados incumpliendo medidas de prevención
 - e) La Institución Educativa verificada no fomenta las buenas prácticas de higiene
 - f) Inadecuada manipulación de desechos en la Institución.

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 Canindeyú 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, 29 de junio de 2026

Abg. Daniel Cardozo
Auditor

Arq. Antonio Boselli B.
Jefe

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”.