

*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 Hambre Cero en Nuestras Escuelas”**

Escuela Básica N° 2666 San Sebastián  
Distrito Horqueta - Dpto. Concepción

Resolución AGPE N° 124/2025

**Junio, 2025**  
**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° 2666 San Sebastián**

**I. ANTECEDENTES**

La Resolución AGPE N° 124/2025 “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 los Centros Educativos del Departamento Concepción, conforme a lo dispuesto en la Ley N° 7264/2024 y el Decreto Reglamentario N° 3248/2025”.

**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 Concepción en los distritos de Paso Barreto, San Alfredo, Paso Horqueta, Azotey, Arroyito, Yby Yauú, Horqueta, Belén y Loreto.

Nuestro trabajo no incluye una revisión detallada e integral de todas las operaciones, por lo tanto, el presente informe no se puede considerar como 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, “De Administración Financiera del Estado” y el funcionamiento del Sistema Integrado de Administración Financiera- SIAF”,

*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° 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° 3210/2025 “*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 2025*”.

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° 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*”

Resolución AGPE N° 36/2025 “*Por la cual se establecen los mecanismos para el monitoreo y control de la Administración, Gestión y Ejecución de los recursos financieros del Fondo Nacional de Alimentación Escolar (FONAE), conforme a la Ley N° 7264/2024 y el Decreto Reglamentario N° 3248/2025*”.

## **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 Encargado de las Instituciones Educativas.
- ✓ Realizar entrevista a los padres de familia.
- ✓ Verificar la provisión de los servicios de alimentación 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".*

## **VI. DESARROLLO**

### **1. Datos del Contrato**

<b>ID de la Licitación</b>	458765
<b>Contratante</b>	Gobernación de Concepción
<b>Nombre de la Licitación</b>	Provisión de Alimentación Escolar - Programa Hambre Cero.
<b>Proveedor Adjudicado</b>	Grupo Altair S.A.
<b>Contrato N°</b>	02/2025
<b>Lote y Grupo Adjudicado</b>	2 - 2 Cocinando – Horqueta
<b>Monto del Grupo Gs.</b>	54.818.635.620
<b>Servicios Proveídos</b>	Desayuno, Almuerzo y Merienda
<b>Fecha de Suscripción</b>	21/02/2025
<b>Vigencia del Contrato</b>	31/08/2027

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

### **2. Institución Educativa seleccionada para la verificación in situ**

<b>Institución Educativa</b>	<b>Escuela Básica N° 2666 San Sebastián</b>
<b>Distrito</b>	Horqueta
<b>Departamento</b>	Concepción
<b>Fecha de Verificación</b>	08/05/2025

### **3. Situaciones Observadas**

Durante la verificación realizada por el Equipo Auditor pudimos constatar las siguientes debilidades:

#### **3.1 Incumplimiento al requerimiento del Pliego de Bases y Condiciones-PBC**

##### **3.1.1 No se remitió Actas de Recepción por las raciones entregadas en forma diaria.**

Se verifica que la última Acta de Recepción por las raciones entregadas en la Institución Educativa, por los servicios de desayuno, almuerzo y merienda escolar corresponde a la fecha 29/04/2025. Al respecto, en el PBC, en su parte pertinente menciona: *Procedimiento para la ejecución del contrato. Servicio de Almuerzo/Cena-Cocinando en el numeral 3) El responsable de la institución educativa deberá verificar la cantidad de raciones diarias a ser distribuidas a los estudiantes en el marco del contrato para la provisión del almuerzo/cena escolar. Para lo cual debe verificar la entrega del plato principal, ensalada y postre; así como el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos por parte del personal responsable del servicio de alimentación, y el numeral 4) El Acta de Recepción deberá emitirse*

*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”.*

*diariamente detallando la cantidad de platos servidos a efectos de determinar la totalidad mensual consumida.*

Esta situación genera dificultad y desprolijidad a las autoridades educativas en el control de las raciones entregadas.

### **3.1.2 Falta de provisión suficiente de Equipamientos y Utensilios**

#### **a) Heladeras**

De la verificación in situ realizada, constatamos que el proveedor adjudicado no proveyó los equipamientos suficientes requeridos en el Pliego de Bases y Condiciones, apartado *Suministro Requerido – Especificaciones Técnicas*, apartado *Equipamiento, utensilios y personal requerido* inciso a) *Equipamiento*, punto “Heladeras y congeladores (freezer) según volumen de alimentos a almacenar para el uso diario”, a consecuencia la totalidad de las frutas y verduras no son almacenadas ni conservadas adecuadamente, tal como se visualiza en las siguientes imágenes:



#### **b) Balanza con capacidad hasta 5 kilos y Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos**

Asimismo, no se encontraban en el lugar la balanza con capacidad hasta 5 kilos y la báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos, al respecto, se menciona la parte pertinente *Suministro Requerido – Especificaciones Técnicas*, apartado *Equipamiento, utensilios y personal requerido* inciso a) *Equipamiento*, puntos “*Balanza con capacidad hasta 5 kilos*” y “*Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos*”; en consecuencia, la falta de dichos equipamientos imposibilita la correcta medición, tanto de los ingredientes correspondiente a cada menú, el gramaje que debe tener cada plato según el nivel educativo, como así también el control del peso correcto de los insumos que son entregados en la Institución Educativa.

*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) Utensilios (cucharones de 200 ml)**

De la misma manera, constatamos que no se encontraba en la cocina los cucharones de 200ml, incumpliendo lo establecido en el PBC, específicamente *Suministro Requerido – Especificaciones Técnicas*, apartado *Equipamiento, utensilios y personal requerido* inciso b) *Utensilios; los utensilios para servir las raciones correspondientes a las preparaciones de plato principal, ensalada y postre, se detallan a continuación: Sopas, caldos, guisados y estofados Cucharones 200 mL.*

### **d) Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y utensilios**

De la verificación in situ realizada, constatamos que el proveedor adjudicado no proveyó los equipamientos suficientes requeridos en el Pliego de Bases y Condiciones, apartado *Suministro Requerido – Especificaciones Técnicas...Equipamiento, utensilios y personal requerido* inciso a) *Equipamiento*, punto "*Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separado de los insumos domisanitarios*", a consecuencia de ello, se observan situaciones, donde los utensilios (cubiertos) son resguardados en cajas de maderas de manera improvisada, que inicialmente se utilizan para el traslado de frutas y verduras; asimismo, algunos alimentos son resguardados en lugares que no se encuentran alejados de los productos de limpieza. A continuación, se exponen las siguientes imágenes:



*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 Falta de insumos de aseo en el área del lavamanos**

Pudimos constatar que, en el área de lavamanos, no se encontraban los insumos de aseo, al respecto, el PBC menciona en el apartado *Procedimiento para la ejecución del contrato. Servicio de Almuerzo/Cena-Cocinando* en el numeral 1)...*área de lavamanos con jabón líquido, toallas descartables, basureros con bolsa y tapa...*" En la siguiente imagen observamos que el área no reúne las condiciones requeridas:



## **3.2 Incumplimiento a la Resolución CONAE N° 053/24**

### **3.2.1 La Institución Educativa no cuenta con infraestructura destinada a comedor.**

Visualizamos que la Institución Educativa verificada, no cuenta con comedor, por lo que ubican mesas y sillas en el corredor de uno de los pabellones frente a las aulas.



*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”.*

Al respecto se menciona lo establecido en la Resolución CONAE N° 053/2024 en la **Sección V, Infraestructura mínima para la implementación de un servicio de Alimentación Escolar, en el apartado “Las Instituciones educativas que no cuenten con una infraestructura adecuada (comedor escolar) para el servicio del 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; teniendo en cuenta que el momento de la alimentación escolar debe ser un espacio educativo”.**

### **3.2.2 Falta de Contenedor/base tipo pallets para los insumos de desayuno y merienda**

De la verificación in situ realizada, constatamos que los insumos para el desayuno y merienda son colocados directamente sobre el piso, al respecto la Resolución CONAE N° 053/24 en su apartado *Condiciones para el almacenamiento para el servicio de Desayuno y Merienda Escolar*, inciso b) expresa: “Los alimentos deben ser colocados *sobre pallets, tarima o estantes. Nunca directamente sobre el piso...*” A continuación, se exponen las siguientes imágenes:



### **3.2.3 La cocina utilizada no posee los requerimientos mínimos en su infraestructura**

Asimismo, hemos observado que la cocina no posee los mínimos requerimientos en cuanto a su infraestructura, de las cuales podemos citar:

- El piso no es de un material resistente y no se encuentra en buenas condiciones
- Las paredes se encuentran sin revocar (de ladrillo hueco)
- No posee ventanas, por lo tanto, no hay ventilación ni iluminación natural

*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 techo es de zinc y posee aberturas en algunas zonas en la unión con las paredes.
- El desagüe del agua de la cocina se realiza directamente en el patio.
- No posee buena iluminación (sin ventanas y luz artificial deficiente)

De esta manera, se incumple lo establecido en la Resolución CONAE N° 053/24 en su apartado *Sección V Infraestructura y Equipamiento para Alimentación Escolar...Infraestructura mínima para la implementación de un servicio de alimentación escolar*, que menciona en su parte pertinente *La infraestructura de la cocina y comedor deberá tener en cuenta los siguientes aspectos: a) Los pisos deberán ser de materiales resistentes al tránsito, lavables, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Deben estar en buenas condiciones de conservación y preferentemente nivelados b) Las paredes, deberán ser de materiales no absorbentes y lavables, lisas, sin grietas, de fácil limpieza y desinfección...f) Deberá disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales...h) Deberá tener buena iluminación natural y/o artificial suficiente que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos...*A continuación exponemos las siguientes imágenes:



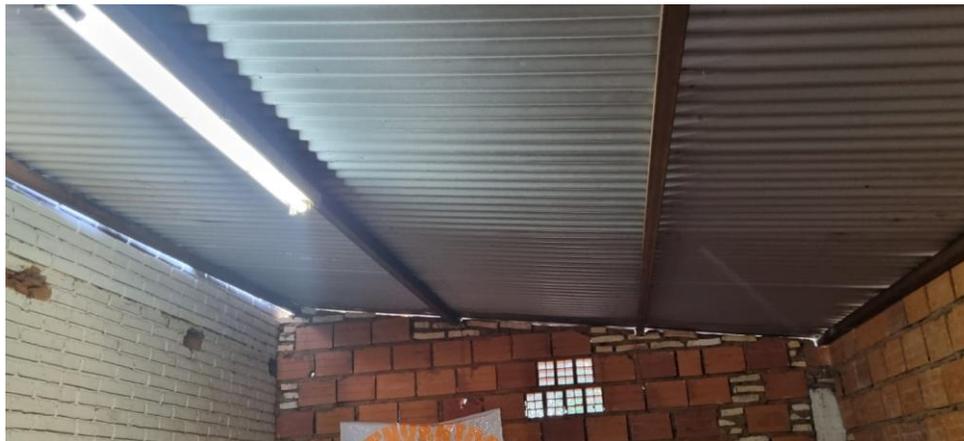
Piso de la cocina en malas condiciones



Aguas residuales desaguadas directamente

*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".*



Cocina sin ventanas, sin buena iluminación, las paredes sin revoque y en mal estado



Abertura en las paredes de la cocina

#### **4. Otras situaciones observadas:**

- 4.1 El Menú cíclico solo se encuentra expuesto en la cocina, no así en un lugar visible para conocimiento de los miembros de la comunidad educativa, tal como lo establece la Resolución CONAE N° 053/2024.
- 4.2 Según lo manifestado por la Directora en el Formulario de Verificación, se constata que la Institución Educativa no cuenta con servicio de conectividad 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 los resultados obtenidos en la verificación in situ en la Institución Educativa **Escuela Básica N° 2666 San Sebastián**, concluimos que:

- Existen Incumplimientos al requerimiento del Pliego de Bases y Condiciones – PBC
  - Las Actas de Recepción no fueron entregadas diariamente.
  - Falta de provisión suficiente de equipamientos y utensilios (heladera, balanza con capacidad hasta 5 kilos, bascula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos, cucharones de 200ml, mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y utensilios, falta de insumos de aseo en el área del lavamanos)
- Existen Incumplimientos a la Resolución CONAE N° 053/24.
  - La Institución Educativa no cuenta con infraestructura destinada a comedor.
  - Falta de Contenedor/base tipo pallets.
  - La cocina utilizada no posee los requerimientos mínimos en su infraestructura

## **VIII. RECOMENDACIONES**

Recomendamos a la Gobernación de Concepción 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 ejecución de los Recursos otorgados en el marco del Programa Hambre Cero en Nuestras Escuelas.

Asunción, 18 de junio de 2025

*Ing. Amb. Rocio Monges*  
**Auditora**

*Abg. Atilio Gaona*  
**Jefe**

*Mag. Cinthia Noemí Ortíz Escurra*  
**Directora General de Control Interno**