

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° 3023 - 6 de Enero
Distrito Yasy Kañy - Dpto. de Canindeyú

Resolución AGPE N° 201/2026

**Junio 2026
Asunción – Paraguay**

INFORME DE VERIFICACIÓN IN SITU

Programa de Alimentación Escolar "Hambre Cero en Nuestras Escuelas"

Escuela Básica N° 3023 - 6 de Enero

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..."*,

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".*

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 del Departamento de Canindeyú (Programa Hambre Cero) - Ad Referéndum – Plurianual
Proveedor adjudicado	COMERCIAL BLANCA NIEVES
Contrato N°	08/2024
Lote adjudicado	Lote 2 – Distrito de Yasy Cañy – Cocinando
Monto máximo del Lote Gs.	43.970.057.184.-
Servicios proveídos	Desayuno, Almuerzo, Merienda
Fecha de Suscripción	22/07/2024
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° 3023 - 6 de Enero
Distrito	Yasy Kañy
Departamento	Canindeyú
Fecha de Verificación	19/06/2026

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 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:



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) 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 siguiente imagen exponemos lo observado:



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, las mismas resultan insuficientes. Verificamos que ciertos utensilios son depositados sobre estantes provisorios, debiendo ser almacenados en estantes o mobiliarios específicos que garanticen condiciones adecuadas de orden, higiene y resguardo. 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:



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) 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*".

e) Utensilios - espátula de madera

Visualizamos la utilización de espátula de madera para la preparación de los alimentos, incumpliendo de esta manera lo establecido en el citado apartado inciso **b. Utensilios**, el cual menciona en el primer punto: "*Utensilios para la preparación de los alimentos (Ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), según necesidad se deben evitar los utensilios de madera*". Dicha situación exponemos en la siguiente imagen:



f) Utensilios – Cucharones

Constatamos la existencia de una sola medida de cucharón (100ml.) para servir las raciones correspondientes, incumpliendo 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.*". Dicha situación exponemos en la siguiente imagen:



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".

3.1.2 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:

a) El área de lavamanos no cuenta con productos de aseo

El área de lavamanos no cuenta con los productos de aseo requeridos tal como lo establece el apartado mencionado del inciso **a.** "... *la empresa adjudicada deberá: en el segundo punto... área de lavamanos con jabón líquido, toallas descartables,... para los estudiantes...*". En la siguiente imagen exponemos lo observado:



b) 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, clasificado para cada material...*". En la siguiente imagen observamos lo mencionado:



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

Constatamos inobservancias a los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar aprobado por *Resolución CONAE N° 053/2024 Capítulo I Disposiciones Generales; Capítulo II Lineamientos Técnicos Nutricionales Sección V Infraestructura y Equipamiento para Alimentación Escolar; 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:

3.2.1 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 la siguiente imagen observamos lo mencionado:



3.2.2 El espacio físico utilizado para la cocina y el servicio del almuerzo escolar no reúne las condiciones adecuadas

Durante la verificación in situ constatamos que la estructura utilizada para la cocina/comedor es de madera, la cual a la vez es utilizada como depósito de los insumos, estando el mismo en condiciones deterioradas y no cumple con las condiciones higiénico-sanitarias. Al respecto, el *Capítulo II Sección V* establece... “*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*”. Así también el apartado *La Infraestructura de la cocina y comedor* deberá tener en cuenta los siguientes aspectos: inciso b) *Las paredes deberán ser de materiales no absorbentes y lavables, lisas, sin grietas, de fácil limpieza y desinfección...*”.

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".

En las siguientes imágenes observamos el lugar utilizado para la cocina/comedor:



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

Los productos alimenticios para desayuno y merienda (leche) no se encuentran almacenados en condiciones adecuadas, los mismo se encuentran colocadas directamente en el piso y pegadas a la pared, 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 piso, siempre alejados mínimamente de la pared...". En la siguiente imagen evidenciamos lo mencionado:



3.2.3 Conservación inadecuada de frutas y verduras

Constatamos que las frutas y verduras no se encuentran adecuadamente refrigeradas para su conservación prolongada, algunas ya en mal estado lo que representa un riesgo potencial para la inocuidad en la elaboración de los alimentos, incumpliendo lo

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”.

establecido en los Lineamientos *Capítulo III Sección IV* apartado *Aspectos Generales de Conservación de los Alimentos*, establece: *La manipulación higiénica de los alimentos permite conservar y prolongar la vida útil de un producto alimenticio, manteniendo sus propiedades nutritivas por más tiempo, y es imprescindible para evitar las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Las condiciones para conservar los insumos para el servicio de almuerzo/cena escolar son los siguientes: “...h) **Frutas, hortalizas y verduras:** lavarlas y secarlas antes de guardar en la heladera, en recipientes cerrados.”.* En las siguientes imágenes observamos que las verduras y frutas se encuentran mantenidas a temperatura ambiente:



3.2.4 Inadecuada manipulación de desechos en la Institución

Según manifestaciones de la Directora, 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, [...]”. En la siguiente imagen evidenciamos la situación observada:



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".

3.2.5 Balones de gas ubicados en la cocina incumpliendo medidas de prevención

Los balones de gas se encuentran ubicados dentro del área de la cocina, 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 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 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.

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° 3023 - 6 de Enero** 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 utensilios
 - d) Bascula
 - e) Utensilios – Espátula de Madera
 - f) Utensilios – Cucharones
 - Debilidades en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato
 - a) El área de lavamanos no cuenta con productos de aseo
 - b) Los productos de limpieza no se encuentran dispuestos en depósitos

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".

- 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
 - El espacio físico utilizado para la cocina y el servicio de almuerzo escolar no reúne las condiciones adecuadas
 - Los productos alimenticios para el desayuno y merienda no se encuentran almacenados adecuadamente
 - Conservación inadecuada de frutas y verduras
 - Inadecuada manipulación de desechos en la Institución
 - Balones de gas ubicados en la cocina incumpliendo medidas de prevención

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

Sr. Andrés Irala
Auditor

Lic. Aníbal Acevedo
Director

Mag. Cinthia Noemí Ortíz Escurra
Directora General de Control Interno