

## **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° 6658 Virgen del Pilar  
Distrito Santa Rosa - Dpto. Misiones  
Resolución AGPE N° 209/2025

Gobernación de Misiones

**Julio 2025**  
**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° 6658 Virgen del Pilar**

#### **I. ANTECEDENTES**

La Resolución AGPE N° 209/2025 *"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 Misiones, 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 de Misiones en los distritos de San Miguel, Santa Rosa, Santa María, Ayolas, Santiago, San Patricio y San Ignacio.

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..."*

*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° 8127/00 *"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",*

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 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 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 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".*

*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 Encargado 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**

<b>ID de la Licitación</b>	457976
<b>Contratante</b>	Gobierno Departamental de Misiones
<b>Nombre de la Licitación</b>	Contratación de Alimentación Escolar para el Departamento de Misiones - Programa Hambre Cero (ad referéndum - plurianual) segunda parte
<b>Proveedor Adjudicado</b>	Grupo Belmac S.A.
<b>Contrato N°</b>	01/2025
<b>Lote Adjudicado</b>	Lote 3 – Grupo 1 Santa Rosa y Santiago – Cocinando
<b>Monto del Lote Gs.</b>	27.089.206.800.-
<b>Servicios Proveídos</b>	Desayuno/Merienda/Almuerzo/Cena
<b>Fecha de Suscripción</b>	17/02/2025
<b>Vigencia del Contrato</b>	31/07/2027

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

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

<b>Institución Educativa</b>	Escuela Básica N° 6658 Virgen del Pilar
<b>Distrito</b>	Santa Rosa
<b>Departamento</b>	Misiones
<b>Fecha de Verificación</b>	08/07/2025

*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, constatamos las siguientes debilidades:

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

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

El proveedor adjudicado no proveyó de la totalidad de los equipamientos básicos requeridos en el *Pliego de Bases y Condiciones - PBC, Suministro Requerido – Especificaciones Técnicas apartado Equipamientos, utensilios y personal requerido*, detallados a continuación:

##### **a) Heladeras**

La heladera existente resulta insuficiente para el correcto almacenamiento y conservación de las frutas, las cuales se encuentran a temperatura ambiente, al respecto el apartado mencionado en el inciso **a. Equipamiento**, punto "*Heladeras y congeladores (freezer) según volumen de alimentos a almacenar para el uso diario*". En las siguientes imágenes exponemos lo observado:



##### **b) Mobiliarios para almacenamiento de los utensilios**

Los utensilios (cubiertos) no son almacenados en mobiliarios (estantes), los mismos son acomodados de manera improvisada. Al respecto, lo requerido en el citado apartado inciso **a. Equipamiento**, punto "*Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados*". A continuación, exponemos 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”.



### c) Bascula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos

No cuenta con Basculas para el control del peso correcto de los insumos que son entregados en la Institución Educativa., *incumpliendo lo requerido en el apartado mencionado el inciso a. Equipamiento “...Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos”.*

### d) Utensilios para el servicio (Cucharitas para postre)

Visualizamos que durante el servicio del almuerzo los postres son servidos sin el utensilio correspondiente (cucharita), por lo que los alumnos se ven forzados a consumir el postre con las manos. Al respecto el apartado mencionado más arriba en el inciso **b. Utensilios** “... Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), según necesidad, aptos para entrar en contacto con alimentos de uso exclusivo según corresponda”. En la siguiente imagen observamos que los postres no cuentan con el utensilio para su consumición (cucharitas):



*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".*

### **3.1.2 Debilidades en el Procedimiento para la ejecución del Contrato**

Constatamos incumplimientos a lo requerido en el *Pliego de Bases y Condiciones – PBC*, en el apartado *Procedimiento para la ejecución del Contrato - Servicio de Almuerzo/cena - Cocinando*. A continuación, detallamos la debilidad observada:

#### **a) No se remitió Actas de Recepción por las raciones entregadas en forma diaria**

El proveedor adjudicado no remitió diariamente las Acta de Recepción por las raciones entregadas en la Institución Educativa, situación que imposibilitó al Equipo Auditor corroborar la correspondencia de las raciones proveídas con la cantidad de alumnos según RUE. Al respecto, el apartado mencionado 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 diariamente detallando la cantidad de platos servidos a efectos de determinar la totalidad mensual consumida"*. Esto además genera dificultad y desprolijidad a las autoridades educativas en el control de las raciones entregada.

### **3.2 Algunas inobservancias a los Lineamientos para el Servicios de Alimentación Escolar**

De la verificación in situ realizada, constatamos inobservancia de los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar aprobado por Resolución CONAE N° 053/2024 *Capítulo II Lineamientos Técnicos y Nutricionales Sección V Infraestructura y Equipamiento para Alimentación Escolar*, apartado *La Infraestructura de la cocina y comedor de la Institución Educativa* y el *Capítulo III Procedimientos Administrativos Sección IV Buenas Prácticas de recepción, almacenamiento, conservación, manipulación e higiene de los alimentos*; que detallados a continuación:

#### **3.2.1 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 la *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"*.

*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".*

### **3.2.2 Inadecuado sistema de evacuación de aguas residuales**

El agua residual proveniente de la cocina es vertida inadecuadamente, el mismo no cuenta con un sistema eficaz de evacuación por lo que se vierten al aire libre. Al respecto el apartado mencionado "La infraestructura de la cocina y comedor deberá tener en cuenta los siguientes aspectos: en el inciso f) *Deberá disponer de un sistema eficaz de evacuación de agua residuales, de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.*". A continuación, exponemos las siguientes imágenes:



## **VII.CONCLUSIÓN**

En base a los trabajos realizados y los resultados obtenidos en la verificación in situ en la Institución Educativa **Escuela Básica N° 6658 Virgen del Pilar**, concluimos que:

- Existen algunos incumplimientos al requerimiento del Pliego de Bases y Condiciones – PBC
  - Falta de provisión suficiente de Equipamientos y Utensilios
    - a) Heladera
    - b) Mobiliarios para almacenamiento de los utensilios.
    - c) Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos
    - d) Utensilios para el servicio (Cucharitas para postre).
  - Debilidades en el Procedimiento para la ejecución del Contrato
    - a) Las Actas de Recepción no fueron entregadas diariamente.
- Existen algunas inobservancias a los Lineamientos para el Servicios de Alimentación Escolar
  - La Institución Educativa verificada no fomenta las buenas prácticas de higiene (lavamanos)
  - Inadecuado sistema de evacuación de aguas residuales.

*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".*

## **VIII. RECOMENDACIONES**

Recomendamos a la Gobernación de Misiones 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, 31 de julio de 2025

*Abg. Atilio Gaona*  
**Auditor**

*Arq. Antonio Boselli B.*  
**Jefe**

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