

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° 6668 San Miguel
Distrito Minga Guazú - Dpto. de Alto Paraná

Resolución AGPE N° 300/2025

Gobernación de Alto Paraná

**Octubre 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° 6668 San Miguel

I. ANTECEDENTES

La Resolución AGPE N° 300/2025 “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 las Instituciones Educativas del Departamento de Alto Paraná, 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 Alto Paraná en los Distritos Juan E. O’Leary, Los Cedrales, Minga Guazú, Santa Fé del Paraná, Hernandarias y Pdte. Franco.

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° 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° 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 Escuelas”.

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”; y

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 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	458786
Contratante	Gobierno Departamental de Alto Paraná
Nombre de la Licitación	Contratación de Alimentación Escolar de la Gobernación de Alto Paraná para el Programa Hambre Cero en las Escuelas - Ad Referéndum - plurianual ejercicio 202 - 2027
Proveedor adjudicado	LADERO PARAGUAYO S.A.
Contrato N°	01/2025
Lote adjudicado	Lote 11 – Minga Guazú Zona 1 - Cocinando
Monto máximo del Lote Gs.	65.830.693.840.-
Servicios proveídos	Almuerzo, desayuno y merienda.
Fecha de Suscripción	20/02/2025
Vigencia del Contrato	31/08/2027

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

2. Institución Educativa seleccionada para la Verificación In Situ

Institución Educativa	Escuela Básica N° 6668 San Miguel
Distrito	Minga Guazú
Departamento	Alto Paraná
Fecha de Verificación	08/10/2025

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, 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) Heladeras

Si bien la institución cuenta con una heladera, la misma resulta insuficiente para el correcto almacenamiento de verduras. 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 mencionado:



b) Mobiliario para el almacenamiento de los alimentos y utensilios

Si bien cuentan con estantes, los mismos resultan insuficientes para el correcto almacenamiento de los alimentos y utensilios como lo requiere el apartado mencionado en el inciso **a. Equipamientos**: “*...Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y*

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”.

para los utensilios, separados de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados”. En las imágenes exponemos lo mencionado:



c) 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 “Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos”.

d) Mesas

Las mesas (tablones) proveídas se encuentran sin uso debido a su estado de deterioro, además de ser insuficientes para el volumen de alumnos que reciben el servicio de alimentación utilizando sus pupitres. Al respecto el apartado mencionado; establece “El plazo para renovar será de un año o de: como mínimo anualmente o según el deterioro,...”. 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”.

e) Utensilio - espátula de madera

Visualizamos la utilización de espátula de madera para la preparación de los alimentos. Al respecto, el citado apartado inciso **b. Utensilios** primer punto menciona: “*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 deteriorados

Observamos que algunos utensilios de la cocina y proveído por la empresa adjudicada se encuentra deteriorado (sin mango), situación que lleva a la utilización de un cuchillo de uso particular de la servidora. Al respecto el apartado mencionado; establece “*El plazo para renovar será de un año o de: como mínimo anualmente o según el deterioro,...*”. En la siguiente imagen 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”.

3.1.2 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:

a) Los productos de limpieza no se encuentran dispuestos en depósitos

Los productos de limpieza no se encuentran dispuestos en depósitos tal como lo requiere el apartado mencionado en el inciso a. “...la empresa adjudicada deberá contar con los siguientes espacios: en el segundo punto ... depósito y área de producto de limpieza ...”. En la siguiente imagen exponemos lo mencionado:



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. Esta situación generó dificultades y falta de prolijidad a las autoridades educativas en el control de las raciones entregadas. Al respecto, el inciso d. establece: “*El Acta de Recepción deberá emitirse diariamente detallando la cantidad de platos servidos a efectos de determinar la totalidad mensual consumida.*

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

Constatamos algunas inobservancias a los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar, aprobados por Resolución CONAE N° 053/2024: *Capítulo II Lineamientos Técnicos Nutricionales Sección II Almuerzo Escolar y Sección V*

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”.

Infraestructura mínima para cocina comedor de la institución educativa; Capítulo III Procedimientos Administrativos Sección IV Buenas Prácticas de recepción, almacenamiento, conservación, manipulación e higiene de los alimentos y Sección V Protocolo de Prevención.

3.2.1 Postre servido sin la condición requerida

Observamos que el postre servido (naranja) fue entregado sin el previo proceso de pelado de la fruta, sin bien es dividida en porciones, no se ajusta a lo requerido. Al respecto, el *Capítulo II Sección II* en el apartado *Condiciones para los postres* en el tercer punto “*En el caso específico de la naranja, esta deberá ser entregada pelada*”. En las siguientes imágenes exponemos lo mencionado:



3.2.2. Estado de pileta principal con desague obstruido y auxiliar sin conexión de agua corriente

La pileta principal de lavado ubicada dentro del área de la cocina se encuentra con el desagüe obstruido impidiendo su utilización. Por otro lado la pileta auxiliar ubicada fuera de la cocina se encuentra sin conexión de agua corriente y sin sistema de desagüe, por lo que requiere de abastecimiento manual para la sanitización de los alimentos y lavado de los utensilios,. Al respecto, el *Capítulo II, Sección V*, en los incisos: e) *Deberá contar con un sistema de red de agua potable para la realización de las operaciones de producción, cocción y limpieza de los utensilios e insumos alimenticios....* y f) *Deberá disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.*”. Así mismo, el *Capítulo III, Sección IV* apartado “*Condiciones de manipulación de los alimentos*”, establece: “*....Se debe tener especial cuidado con los alimentos que se consumen crudos como las frutas, hortalizas y verduras, lavándolas con agua*

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”.

potable a chorro sin usar detergentes o jabones....”. En las siguientes imágenes observamos lo mencionado:

Pileta principal dentro de la cocina – con desagüe obstruido



Pileta auxiliar ubicada fuera de la cocina – sin sistema de agua corriente y desagüe



3.2.3 El espacio físico utilizado para la cocina no reúne las condiciones adecuadas

La infraestructura destinada a la cocina resulta insuficiente para el volumen de alimentos que se requiere almacenar, generando limitaciones en la organización y conservación de los mismos. Al respecto, el Capítulo II Sección V “La infraestructura en las instituciones educativas para el almacenamiento de los insumos alimenticios y no alimenticios, la preparación y/o distribución del servicio de alimentación escolar es un requerimiento crucial para la inocuidad, la calidad alimentaria y nutricional, y la

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”.

buenas gestiones del PAE-HO y comprende aspectos relacionados a la construcción o adecuación de espacios para la cocina comedor, la compra, mantenimiento o la provisión de los equipamientos y los utensilios culinarios necesarios”. En las siguientes imágenes observamos el lugar utilizado para el servicio del almuerzo escolar:



3.2.4 El área de lavamanos no cuenta con productos de aseo

Si bien la institución educativa cuenta con área de lavamanos ubicado frente a los sanitarios, la misma no dispone de productos de aseo (jabón) para la higiene personal de los alumnos y de la comunidad educativa. Al respecto, lo dispuesto en el *Capítulo III Sección IV, apartado Higiene de los estudiantes, docentes: “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.”*. En la siguiente imagen observamos lo mencionado:



3.2.5 Los productos alimenticios no se encuentran almacenados adecuadamente

Los productos alimenticios (leche) no se encuentran almacenados adecuadamente en contenedor/base tipo pallets, conforme lo establecido en el *Capítulo III en la Sección IV, apartado Condiciones de almacenamiento para el Servicio de Desayuno y Merienda Escolar* en el inciso b) “Los alimentos deben ser colocados sobre pallets,

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”.

tarimas o estantes. Nunca directamente sobre el piso. Siempre alejado mínimamente de la pared... En las siguientes imágenes evidenciamos que las cajas de leche están dispuestas directamente sobre el piso:



3.2.6 Balones de gas instalados en la cocina incumpliendo medidas de prevención

Los balones de gas se encuentran peligrosamente instalados dentro del área de la cocina, debiendo ubicarse en el exterior. Esta situación representa un riesgo potencial para el personal de servicio 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) 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 Incumplimiento a la Resolución N° 142 del Ministerio de Educación y Ciencias – MEC

3.3.1 Demora en la recepción de raciones de Alimentación Escolar a través del RUE

A la fecha de verificación, visualizamos que la Institución Educativa no realizó el registro de las raciones de Alimentación Escolar a través del RUE. La última recepción realizada es de fecha 08/08/2025; en relación al mismo, 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 Encargado 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”. En la captura evidenciamos un ejemplo del Acta pendiente de recepción de fecha 30/09/2025:

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° 6668 San Miguel**, concluimos que:

- Existen algunos incumplimientos al requerimiento del Pliego de Bases y Condiciones – PBC:
 - Falta de provisión de Equipamientos y utensilios requeridos
 - a) Heladeras.
 - b) Mórbiliario para almacenamiento de alimentos y utensilios
 - c) Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos
 - d) Mesas

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”.

- e) Utilización de espátula de madera
- f) Utensilios deteriorados (cucharones)
- Debilidades en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato
 - a) Los productos de limpieza no se encuentran dispuestos en depósitos
 - b) No remitió las Actas de Recepción por las raciones entregadas en forma diaria.
- Existen algunas inobservancias a los Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar:
 - Postre servido sin la condición requerida
 - Estado de pileta principal con desagüe obstruido y auxiliar sin conexión de agua corriente
 - El espacio físico utilizado para la cocina no reúne las condiciones adecuadas
 - El área de lavamanos no cuenta con productos de aseo
 - Los productos alimenticios no se encuentran almacenados adecuadamente
 - Balones de gas instalados en la cocina incumpliendo medidas de prevención
- Existe incumplimiento a la Resolución N° 142 del Ministerio de Educación y Ciencias – MEC
- Demora en la recepción de raciones de Alimentación Escolar a través del RUE.

VIII. RECOMENDACIONES

Recomendamos a la Gobernación del Departamento de Alto Paraná 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, 31 de octubre de 2025

Andrés Irala
Auditor

CP. Carmen Britos
Jefa

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”.