

*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° 3483 Sagrada Familia  
Distrito Juan E. O’Leary - 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° 3483 Sagrada Familia**

#### **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	450988
Contratante	Gobierno Departamental de Alto Paraná
Nombre de la Licitación	Contratación de Alimentación Escolar de la Gobernación de Alto Paraná correspondiente a los distritos de Itakyry, Juan E. O’Leary y Ñacunday (Programa Hambre Cero en las Escuelas) - Ad Referéndum - plurianual ejercicio 2024-2027
Proveedor adjudicado	CONSORCIO ALIMENTOS DEL ESTE
Contrato N°	15/2024
Lote adjudicado	Lote 5 - Juan E. O’Leary Zona N° 2 - Cocinando
Monto máximo del Lote Gs.	11.257.617.488.-
Servicios proveídos	Almuerzo, desayuno y merienda.
Fecha de Suscripción	06/09/2024
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° 3483 Sagrada Familia
Distrito	Juan E. O’Leary
Departamento	Alto Paraná
Fecha de Verificación	06/10/2025

*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) Mesada de fácil limpieza**

El área de procesamiento de alimentos no cuenta con una mesada de fácil limpieza, conforme a lo establecido en el inciso **a. Equipamientos**, que señala: “...*Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante*””. En la siguiente imagen observamos pupitres escolares de madera utilizada como mesada:

*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) **Mobiliario para el almacenamiento de los alimentos**

Si bien cuenta con un estante para utensilios, el mismo resulta insuficiente para el correcto almacenamiento de los alimentos (productos secos) como lo requiere el apartado mencionado en el inciso **a. Equipamientos:** “...Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separados de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados”. En las imágenes observamos lo mencionado:



### 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 “Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos”.

*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 - cucharones

Constatamos la utilización de una sola medida de cucharón para servir las raciones debido a que el segundo se encuentra sin mango y fuera de uso. 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:



*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) El personal de servicio no cuenta con el atuendo requerido**

El personal de servicio no cuenta con la totalidad del atuendo requerido durante la preparación de los alimentos. Al respecto, el apartado mencionado en el inciso a. en el quinto punto menciona “... Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros)”. 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”.

### c) 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*”. Así también, en la fecha de verificación las solicitudes de desayuno, almuerzo y merienda aún no se encontraban confirmadas por el proveedor para registrar la cantidad de raciones recibidas por parte de la Directora en el módulo “Recepciones de Alimentaciones Escolares” del RUE, la última recepción realizada a través del RUE fue de fecha 28/07/2025. En relación al mismo, el Anexo a la Resolución N° 142/2025 del Ministerio de Educación y Ciencias MEC en el numeral 7. *Recepciones de Raciones de Alimentación Escolar “El Director o Encargo 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”*. A continuación, exponemos captura de pantalla del mensaje generado al momento de procurar registrar la cantidad de raciones recibidas:

Registrar Recepción

Datos de la Recepción

Fecha de Recepción (*)	dd / mm / aaa	Obtener Remisiones
<input type="checkbox"/> Cantidad Solicitada: <small>Es la cantidad de raciones que el administrador del contrato (Gobernación o MDS) solicita a la empresa entregar, en la orden de servicio. Esta cantidad debe ser igual a las autorizaciones cargadas en el RUE por cada tipo de alimentación.</small>	<input checked="" type="checkbox"/> Cantidad Entregada: <small>Es la cantidad de raciones entregada por el proveedor del servicio (empresa) y que entregará a la institución educativa.</small>	<input type="checkbox"/> Total de Raciones Recibidas: <small>Se consigna la cantidad de raciones del servicio de alimentación escolar que la empresa proveedora entrega en la institución educativa por día (plato servido en el almuerzo, avos de leche en desayuno/merienda), conforme al menú cíclico definido.</small>
<input type="radio"/> Hora de Recepción: <small>Se consigna el horario en que se inicia la entrega del servicio de alimentación escolar a la institución educativa por parte de la empresa. Ejemplo: 7 horas desayuno, 11:00 horas almuerzo, 1:00 merienda, 15:00 horas merienda. Sería el horario en que se inicia la entrega del desayuno/merienda y de los platos en el almuerzo, a los estudiantes.</small>	<input type="checkbox"/> Observación: <small>Se consigna cualquier diferencia de raciones entre lo solicitado, entregado y lo recibido, así como cualquier irregularidad en el servicio de alimentación, en caso que lo hubiere.</small>	<input type="checkbox"/> No recepcionar: <small>En caso que el tipo de alimentación no corresponde con su oferta educativa, utilice este botón para descartar las raciones que no desea recepcionar.</small>
<p>Solicitud de Almuerzo para ESCUELA BÁSICA N° 3483 SAGRADA FAMILIA. Confirmada por el administrador de contrato, no confirmada por el proveedor.</p> <p>Solicitud de Desayuno para ESCUELA BÁSICA N° 3483 SAGRADA FAMILIA. Confirmada por el administrador de contrato, no confirmada por el proveedor.</p> <p>Solicitud de Merienda para ESCUELA BÁSICA N° 3483 SAGRADA FAMILIA. Confirmada por el administrador de contrato, no confirmada por el proveedor.</p>		

*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 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 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 No fomenta las prácticas de higiene**

La institución educativa no dispone un área de lavamanos y de productos de aseo (jabón) para la práctica de 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:



#### **3.2.2 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, tarimas o estantes. Nunca directamente sobre el piso. Siempre alejado mínimamente de la pared...*”. En la siguiente imagen evidenciamos que la caja de leche está dispuesta directamente sobre el piso:

*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”.



### **3.2.3 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 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”.

### **3.3 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 28/07/2025; 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 lo mencionado:

Detalles de Recepciones de Alimentaciones Escolares									
Fecha de Recepción dd / mm / aaaa	Buscar	Nota de Remisión N°	Lote N°	Tipo de Alimentación	Hora de Recepción	Total Raciones Confirmadas por el Proveedor	Total Raciones Recibidas por la Institución	Observaciones	Receptor/a por
28/07/2025		1054808-kob0-64ec-a063-c5fa00df7f0	5	Desayuno Escolar	08:00	40	40		MARIA ELENA GONZALEZ DE BENITEZ <a href="#">Editar</a>
28/07/2025		1054809-f9c-602c-8f15-3d60a8b76113	5	Almuerzo Escolar	11:00	50	50		MARIA ELENA GONZALEZ DE BENITEZ <a href="#">Editar</a>
28/07/2025		1054809-e044-61fc-a255-53a4ac234e70	5	Merienda Escolar	15:00	10	10		MARIA ELENA GONZALEZ DE BENITEZ <a href="#">Editar</a>
11/07/2025		1054808-64fb-6454-42a5-53a4ac234e75	5	Merienda Escolar	15:00	10	10		MARIA ELENA GONZALEZ DE BENITEZ <a href="#">Editar</a>
11/07/2025		1054809-f6fe-6ca2-957f-3d60a8b76113	5	Almuerzo Escolar	11:00	50	50		MARIA ELENA GONZALEZ DE BENITEZ <a href="#">Editar</a>
11/07/2025		1054808-badc-8836-915e-c53a0e0bf70	5	Desayuno Escolar	08:00	40	40		MARIA ELENA GONZALEZ DE BENITEZ <a href="#">Editar</a>
10/07/2025		1054808-b057-6f68-a733-c53a0e0bf70	5	Desayuno Escolar	08:00	40	40		MARIA ELENA GONZALEZ DE BENITEZ <a href="#">Editar</a>
10/07/2025		1054809-62a5-614d-bf55-53a4ac234e75	5	Merienda Escolar	14:00	10	10		MARIA ELENA GONZALEZ DE BENITEZ <a href="#">Editar</a>
10/07/2025		1054809-f5a8-612c-3d10a8b76113	5	Almuerzo Escolar	11:00	50	50		MARIA ELENA GONZALEZ DE BENITEZ <a href="#">Editar</a>
09/07/2025		1054809-f620-6f1c-b1ed-3d60a8b76113	5	Almuerzo Escolar	11:00	50	50		MARIA ELENA GONZALEZ DE BENITEZ <a href="#">Editar</a>

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

La siguiente observación consta en el Acta/Formulario de Verificación In Situ:

4.1 El Servicio de internet es privado y solventado con recursos de la ACE.

*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 a los resultados obtenidos de la verificación in situ en la Institución Educativa **Escuela Básica N° 3486 Sagrada Familia**, 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) Mesada de fácil limpieza.
    - c) Mobiliario para el almacenamiento de los alimentos
    - d) Báscula con capacidad hasta 150 a 200 kilogramos
    - e) Utilización de espátula de madera
    - f) Utensilios cucharones
  - Debilidades en los Procedimientos para la Ejecución del Contrato
    - a) Los productos de limpieza no se encuentran dispuestos en depósitos
    - b) El personal de servicio no cuenta con el atuendo requerido
    - c) 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:
  - No fomenta las prácticas de higiene personal
  - 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.

*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 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**

Gobernación de Alto Paraná

*Visión:* “Ser el organismo de excelencia en materia de control interno reconocido por su objetividad, eficiencia y transparencia”.