



**CONTRALORÍA
GENERAL DE
LA REPÚBLICA**
PARAGUAY

MISIÓN

Organismo Constitucional de Control Gubernamental,
que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio
de la sociedad.

SISTEMA DE CONTROL INTERNO NORMA DE REQUISITOS MÍNIMOS MECIP 2015	Código: FO-CG-19/01
	Versión: 2

Contraloría General de la República

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero
Escuela Básica N° 2370 “Padres Unidos”
Distrito de Gral. Higinio Morínigo
Departamento de Caazapá

Resolución CGR N° 308/2025

Mayo, 2025
Asunción, Paraguay

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la
transparencia con procesos innovadores y competentes
en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar
la diferencia en la vida de los ciudadanos.

Tel: (595 21) 6200 000 • cgr@contraloria.gov.py
Bruselas N° 1880 • Asunción, Paraguay
www.contraloria.gov.py





Contraloría General de la República (CGR)

Principales Autoridades

Dr. Camilo D. Benítez Aldana
Contralor General

Dr. Augusto José Félix Paiva
Subcontralor General

Equipo Auditor

Dirección General de Control de Organismos Departamentales y Municipales

Funcionario	Función	Afectación por Nota CGR N°
Abg. Ignacio Dellavedova Cosp	Coordinador	2755/2025
Lic. Piedad Aguilera del Puerto	Supervisora	2755/2025
Ing. Com. María Liz Mareco	Auditora	2755/2025
Lic. Carlos Benítez Pesoa	Auditor	2755/2025

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



INFORME DE VERIFICACIÓN
“PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO”
ESCUELA BÁSICA N° 2370 “PADRES UNIDOS”
DISTRITO DE GRAL. HIGINIO MORÍNIGO, DEPARTAMENTO DE CAAZAPÁ

1. Origen de la verificación

Por Resolución CGR N° 308 del 30/04/25 *“Por la cual se amplía el Artículo 3° de la Resolución CGR N° 592/24 “Por la cual se aprueba el Plan General de Auditorías (PGA) de la Contraloría General de la República para el Ejercicio Fiscal 2025, en cuyo Artículo 3° Numeral 15, se dispuso la Verificación del Programa de Alimentación Hambre Cero ...”*

Al respecto, en la Nota CGR N° 2755 del 05/05/2025, se comunicó a la Escuela Básica N° 2370 “Padres Unidos”, ubicada en el Distrito de Gral. Higinio Morínigo, Departamento de Caazapá, los temas o aspectos que serán objeto de revisión, la Unidad Misional responsable, los funcionarios designados, etc.

2. Objetivo General

Verificar si los estudiantes de la Institución Educativa reciben el Almuerzo Escolar, según menú cíclico del día ; así como, el servicio para la elaboración, manejo y distribución del almuerzo., en el marco de la implementación del Programa de Almuerzo Escolar en cumplimiento de las leyes y reglamentaciones del programa Hambre Cero de Paraguay, específicamente la Ley N° 5210/14 de *“Alimentación Escolar y Control Sanitario”* y su Decreto Reglamentario N° 2366/14 y sus modificaciones, y la Ley N° 7264/24 *“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 y modifica la Ley N° 6628/2020 “Que establece la gratuidad de los cursos de admisión y de grado en todas las Universidades Públicas del País, en el Instituto Superior de Bellas Artes, en Institutos de Formación Docente, dependientes del Ministerio de Educación y Ciencias y en el Instituto Nacional de Salud y modifica los Artículos 3°, 5° y 6° de la Ley N° 4758/2012 “Que crea el Fondo Nacional de Inversión Pública y Desarrollo (FONACIDE) y el Fondo para la Excelencia de la Educación y la Investigación” y sus modificatorias”* y el Decreto Reglamentario N° 1584/24 *“Por el cual se reglamenta la Ley N° 7264/2024 (“Hambre Cero en nuestras escuelas y sistema educativo)”*”.

3. Alcance

La verificación *in situ* consiste en la revisión de la provisión del almuerzo, los procesos de elaboración, distribución del almuerzo escolar proporcionado a los estudiantes y servicio en general de la Empresa proveedora, en cuanto a los utensilios y equipamientos mínimos requeridos para el manejo de los alimentos, de la Escuela Básica N° 2370 “Padres Unidos”, del Distrito de Gral. Higinio Morínigo, Departamento de Caazapá, en fecha 07/05/2025 bajo la modalidad *“Cocinando en las Escuelas”*.

La actividad de control se realiza de conformidad a las Normas Internacionales de las Entidades Fiscalizadoras Superiores (ISSAI), por sus siglas en inglés que son emitidas por la Organización Internacional de Entidades Fiscalizadoras Superiores (INTOSAI), las Normas Internacionales de Auditoría (NIA), que son compatibles con la Norma de Auditoría Gubernamental del Paraguay (NAGUP), el Manual de Auditoría Gubernamental y el Manual de Auditoría “Tesarekó”, que contiene disposiciones para las actividades en materia de control gubernamental, fundamento principal de



referencia de las actividades de verificación y control de la (CGR) Contraloría General de la Republica.

Las observaciones son el resultado del análisis de lo verificado en la fecha arriba señalada, siendo dichos actos, de exclusiva responsabilidad de los funcionarios intervinientes en las operaciones que estuvieron sujetas a verificación.

4. Desarrollo del Informe Final de Verificación

Introducción

El 20 de junio de 2014 a través de la Ley N° 5210/14 “DE ALIMENTACION ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO”, en su Artículo 1° se crea la *Ley de Alimentación Escolar y Control Sanitario, en atención a los derechos de la alimentación y salud del estudiante, con el fin de garantizar su bienestar físico durante el período de asistencia en la Institución Educativa.*

La Ley N° 7264/24 “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 y modifica la Ley N° 6628/2020 “Que establece la gratuidad de los cursos de admisión y de grado en todas las Universidades Públicas del País, en el Instituto Superior de Bellas Artes, en Institutos de Formación Docente, dependientes del Ministerio de Educación y Ciencias y en el Instituto Nacional de Salud y modifica los Artículos 3°, 5° y 6° de la Ley N° 4758/2012 “Que crea el Fondo Nacional de Inversión Pública y Desarrollo (FONACIDE) y el Fondo para la Excelencia de la Educación y la Investigación” y sus modificatorias”, en su Artículo 7° establece que la Contraloría General de la República controlará la administración, distribución, gestión y ejecución de los recursos financieros del Fondo Nacional de Alimentación Escolar (FONAE), en el ámbito de su competencia.

Considerando el marco normativo y a los efectos de verificar como se desarrolla el proceso del servicio de Almuerzo Escolar y su cumplimiento, éste Equipo Auditor se constituyó en la Escuela Básica N° 2370 “Padres Unidos”, del Distrito de Gral. Higinio Morínigo, Departamento de Caazapá, el día miércoles 07/05/2025.

En la Verificación *in situ* realizada, el Equipo Auditor se entrevistó con el Profesor Aldo Raúl Garayo Vera, Director de la Escuela, quien informó que están habilitados para la provisión de la Alimentación Escolar, a los alumnos del Nivel Inicial (Jardín y Preescolar) hasta el 3° Curso Nivel Medio), de los Turnos Mañana y Tarde.

La verificación consistió en la observación de las condiciones en cuanto al manejo de los insumos, el proceso de elaboración del Almuerzo Escolar, hasta la provisión de los alimentos a los alumnos de la Institución Educativa beneficiada; así como, la revisión de los documentos obrantes en el local educativo.

Respecto a la verificación de la disponibilidad de insumos, utensilios y equipos requeridos para cumplir con el menú cíclico de la semana, se observó que algunos de los equipos básicos y esenciales para garantizar un servicio adecuado en el Almuerzo Escolar no fueron proporcionados, como ser, tapabocas, guantes de látex descartables y porta nombres, que serán expuestos en éste informe más adelante.

Las observaciones presentadas en este informe, se basan en los resultados obtenidos en la Verificación realizada en la Institución Educativa y la documentación visualizada en la verificación.

Asimismo, se debe señalar que la gestión de las operaciones verificadas, es de exclusiva responsabilidad de las Instituciones encargadas de la financiación y provisión de los insumos, utensilios y equipamientos para el Servicio de Almuerzo Escolar.



Los procedimientos puntuales aplicados durante la verificación, cuyos resultados se señalan en el presente Informe, se citan a continuación:

- Verificación *in situ* (Acta de Verificación N° 03 del 07/05/2025, realizada en la Escuela Básica N° 2370 “Padres Unidos”).
- Entrevista (Acta de Entrevista Documentada N° 05 del 07/05/2025, realizada a la madre de un alumno de la Escuela).
- Entrevista (Acta de Entrevista Documentada N° 06 del 07/05/2025, realizada a la madre de un alumno de la Escuela).

Capítulo I

Cantidad y condiciones de la provisión del Almuerzo Escolar.

❖ **Provisión de Almuerzo Escolar servido, modalidad “Cocinando en las Escuelas”**

En la Verificación *in situ* realizada el 07/05/25, el Equipo Auditor se entrevistó con el Profesor Aldo Raúl Garayo Vera, Director de la Escuela, quién informó que se encontraban habilitados para la implementación del Programa de Alimentación Escolar, los alumnos del Nivel Inicial (Jardín y Preescolar) hasta el 3° Curso Nivel Medio), de los turnos Mañana y Tarde.

Al respecto, el día de la verificación se visualizó la provisión de los insumos, según consta en las Nota de traslado de insumo N°600.014.165 de fecha 02/05/2025, para la elaboración del menú del Almuerzo Escolar, correspondiente a 88 (ochenta y ocho) raciones de almuerzo, para los alumnos de la Institución Educativa.

Y conforme a los documentos señalados, se informa que no se detectaron diferencias entre la cantidad de las raciones entregadas por la empresa proveedora y la cantidad de alumnos inscriptos, según lo informado por la responsable de la Institución Educativa.

Por otra parte, es importante mencionar que el almuerzo escolar, presenta un buen aspecto, olor y sabor.

❖ **Composición del menú cíclico servido en el Almuerzo Escolar.**

Se visualizó la elaboración del menú del día miércoles 07/05/2025, según el recetario del Menú Cíclico, consistente en 88 (ochenta y ocho) raciones de almuerzo escolar, para la totalidad de alumnos matriculados en el Nivel Inicial (Jardín y Preescolar) hasta el 3° Curso Nivel Medio), consistente en:

- ✓ Plato Principal : Salsa de legumbres con arroz quesu
- ✓ Ensalada : Ensalada de vegetales
- ✓ Postre : Fruta cítrica

Es importante señalar que, los alimentos entregados del plato principal, ensaladas y postre no coincidieron en su totalidad con el Menú Cíclico establecido para la semana y el día, teniendo en cuenta que se sirvió dulce de batata en vez de fruta cítrica.

El motivo manifestado por la responsable de la Institución del cambio de la composición del postre, de debió a que la fruta cítrica fue servida a los alumnos el día anterior (martes), debido a la rápida descomposición del alimento perecedero, conforme se puede visualizar en la siguiente imagen:



Cabe resaltar lo establecido en la Resolución del CONAE N° 053/2024 “Por el 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”, resuelve en el artículo 1° **Actualizar** el Art. 1 de la Resolución CONAE 01/2024, por el 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)”; conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución”, en el artículo 2° **Encomendar** a todas las entidades ejecutoras de la Alimentación Escolar, la aplicación de los mecanismos necesarios para apoyar y garantizar el cumplimiento de la presente disposición”, en el Anexo, en el Capítulo II Lineamientos Técnicos Nutricionales, en la Sección II Almuerzo Escolar, expresa: “Estandarización de los alimentos.

Las preparaciones culinarias se encuentran estandarizadas, y deberán ser utilizadas por las convocantes (MDS y Gobernaciones) para elaborar el Proyecto de Almuerzo y Cena Escolar, respetando el “Recetario PAE-H0” que se encuentra disponible en la página Web del MDS <https://www.mds.gov.py/> que direcciona al portal del Programa Hambre Cero <https://hambrezero.gobiernodelparaguay.gov.py/>. El mismo podrá ser actualizado por el equipo técnico de la DGAE del MDS, en coordinación con el INAN.

Composición del menú y preparación.

El menú para el servicio de almuerzo escolar deberá estar compuesto indefectiblemente por:

- a. Plato principal;
- b. Ensalada, y

c. *Postre.*

Las preparaciones culinarias deben ser elaboradas y servidas en el día.

...ENSALADAS

Servicio y combinación de ensaladas

Debe ser servida visiblemente separado del plato principal y estará compuestamente obligatoriamente por al menos 3 vegetales, según disponibilidad local.

Se debe tener en cuenta que los ingredientes para las ensaladas deberán ser variados, evitando repetir el mismo ingrediente en días consecutivos.

Cuando el menú principal contiene legumbres, ese día evitar la combinación con ensaladas que contenga repollo, coliflor y brócoli.

Composición de las ensaladas

La combinación de las ensaladas podrá contener según la disponibilidad local: rabanito, remolacha, repollo, rúcula, tomate, variedad de zapallos, zanahoria, berro, brócoli, cebolla, chaucha, choclo, coliflor, lechuga, pepino, arvejas.

Los vegetales citados más arriba, podrán ser libremente reemplazados entre ellos, ya que las diferentes combinaciones no representan impacto calórico significativo...”.

❖ **Condición del espacio físico donde almuerzan los estudiantes.**

Se visualizó que el Almuerzo Escolar se realizó en la Cocina/Comedor de la Institución Educativa, donde se pudo observar que contaba con la cantidad de mobiliario necesario para el almuerzo escolar, en buenas condiciones de higiene, iluminación y ventilación, conforme se puede visualizar en la siguiente imagen:



Al respecto la Resolución CONAE N° 053/24 “POR LA CUAL SE APRUEBA LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) V2” en su Artículo 1° establece: “Actualizar el Art. 1 de la Resolución CONAE 01/2024, por el 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), conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución.”

El Anexo de esta resolución en su Capítulo II de “*Lineamientos Técnicos Nutricionales*”, en su Sección V “*Infraestructura y equipamientos para la Alimentación Escolar*”, establece: “*Infraestructura mínima para la implementación de un servicio de alimentación escolar.*”

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 buena gestión del PAE-H0 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 utensilios culinarios necesarios.

Las instituciones educativas que no cuenten 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.

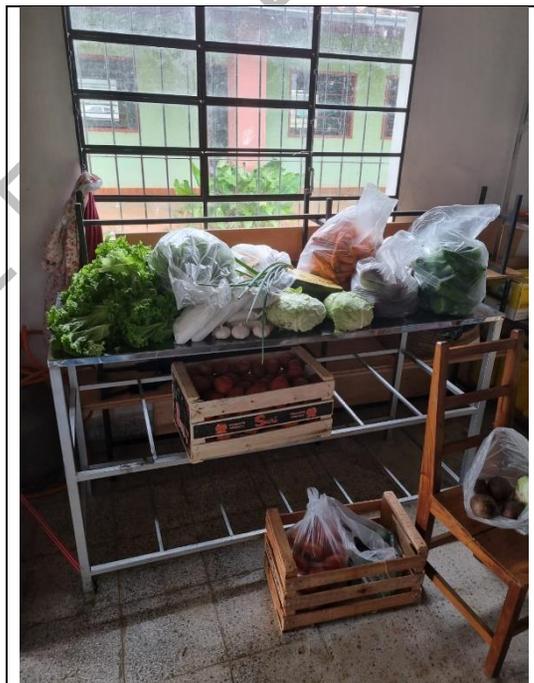
Capítulo II

Condiciones del almacenamiento de insumos, manipulación y elaboración de los Alimentos

❖ Insumos almacenados en condiciones adecuadas.

En la Verificación *In Situ*, se visualizó que el almacenamiento de los alimentos fueron los adecuados, verificándose:

- Insumos perecederos almacenados en cajas ubicadas correctamente, conforme se expone en la siguiente imagen:



- Alimentos no perecederos almacenados en mobiliarios (estantes) en condiciones adecuadas, conforme se expone en las siguiente imagen:



Aspectos generales de conservación de los alimentos.

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:

(...).

c) Refrigeración y congelación: mantener en condiciones de refrigeración o congelación según la naturaleza de los alimentos, todos los alimentos perecederos y semi-perecederos.

(...).

i) Alimentos perecederos: refrigerar los alimentos perecederos a menos 5 °C, evitando cortes de la cadena de frío para garantizar su inocuidad.”

❖ **Manipulación inadecuada de los alimentos.**

En la Verificación *In Situ*, se visualizó una manipulación inadecuada de los alimentos, debido a la falta de equipamientos básicos en el personal de cocina contratado por la empresa, como ser: falta de tapabocas, falta de guantes de látex descartables y porta nombres; las mismas debía contar con los elementos correspondientes a fin de garantizar la seguridad e higiene en la elaboración de los alimentos.

Al respecto la Resolución CONAE N° 053/24 “POR LA CUAL SE APRUEBA LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) V2” en su Artículo 1° establece: “Actualizar el Art. 1 de la Resolución CONAE 01/2024, por el 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), conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución.”

El Anexo en su Capítulo III – Procedimientos Administrativos, Sección IV – Buenas prácticas de recepción, almacenamiento, conservación, manipulación e higiene de los alimentos, establece: *“Condiciones de manipulación de los alimentos.*

(...).

Higiene del personal encargado de manipular los alimentos.

Todo el personal que manipule alimentos, es decir desde el momento de la recepción, preparación de los menús y distribución de los mismos debe tener todos los cuidados de control para evitar ETA.

Para el efecto, los indicadores de higiene y manipulación de alimentos que deben ser cumplidas son las siguientes:

(...).

c) Tener el cabello limpio, corto o recogido, completamente cubierto con cofia o cubre pelo, incluso si utiliza kepi o gorro.

d) Utilizar delantal limpio, preferentemente de color claro; y calzados cerrados...”.

❖ **Utensilios y equipamientos mínimos requeridos para el servicio de Almuerzo Escolar, fueron entregados por la empresa proveedora.**

Durante la Verificación *In Situ*, se visualizó que se proveyó a la Institución Educativa, la totalidad de los utensilios y equipamientos mínimos requeridos para la elaboración del Almuerzo Escolar, por parte de la empresa contratada para el efecto, conforme lo disponen los lineamientos para el servicio de Almuerzo Escolar aprobado por Resolución CONAE N° 053/24.

Esta situación fue señalada en el Acta de Verificación N° 03 del 07/05/2025, por lo que se puede observar en las siguientes imagenes:





Al respecto la Resolución CONAE N° 053/24 “POR LA CUAL SE APRUEBA LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) V2” en su Artículo 1° establece: “Actualizar el Art. 1 de la Resolución CONAE 01/2024, por el 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), conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución.”

El Anexo en su Capítulo II – Lineamientos Técnicos Nutricionales, Sección II. Almuerzo Escolar, apartado “Alimentos preparados en las escuelas (Cocinando en las Escuelas)”, establece: “Es el alimento preparado en la institución educativa, en un área definida (cocina) que debe ser adecuada y equipada para la manipulación de los alimentos; pudiendo tener las siguientes variantes:

a) Como intermediario con una empresa contratada: Alimentos preparados en la escuela cuyos insumos, equipamientos, personal de cocina y todo lo necesario para la elaboración, conservación y distribución de los alimentos, son proveídos por una empresa contratada por medio de los mecanismos legales. El alimento en su totalidad debe ser preparado en la escuela.”

Asimismo, en el apartado “UTENSILIOS Y UNIDAD DE MEDIDA DEL ALIMENTO” establece:

“Utensilios para el servido de los alimentos.

Los utensilios para servir las raciones correspondientes a las preparaciones del plato principal, ensalada y postres, se detallan a continuación:

Cuadro 10. Características para el servicio de alimentos.		
Preparaciones	Tipo de utensilio	Capacidad
Sopas, caldos, guisados y estofados	Cucharones	200 ml
Salsas y guarniciones (arroz, polenta, purés, entre otros)	Cucharones	100 ml
Fideos tipo espaguetis, tallarín, cintas y ensaladas de todo tipo	Pinzas	
Postres	Cucharones	50 ml

Así también, en la Sección V. Infraestructura y Equipamiento para alimentación escolar, apartado “Equipamientos y utensilios mínimos requeridos para cocina y comedor de la Institución Educativa”, establece: “La cocina, comedor de la institución educativa, deberá contar con los equipamientos y utensilios mínimos, como:

- a) Heladera y congeladora (freezer) según volumen de alimentos a almacenar para el uso diario.
- b) Cocina industrial o fogón de fácil limpieza con horno y plancha de hierro.
- c) Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por si misma un agente de contaminación.
- d) Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separados de los insumos Domi sanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.
- e) Piletas de lavado.
- f) Balanza con capacidad hasta 5 kilogramos.
- g) Báscula con capacidad hasta 150 200 kilogramos, cuando corresponda.
- h) Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillo, cucharones, tenedor, tablas diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandeja y otros), según necesidad, se deben evitar los utensilios de madera.
- i) Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos, entre otros) según necesidad, aptos para entrar en contacto con alimentos y de uso exclusivo según corresponda.
- j) Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa”.
- k) Mesas y sillas según volumen.



Fortalezas

❖ Garantizar el acceso a alimentos básicos para las poblaciones más vulnerables.
❖ Reduce las desigualdades al ofrecer a todos los estudiantes el mismo acceso a una alimentación digna.
❖ Educa a los estudiantes sobre la importancia de una dieta balanceada y promueve buenas prácticas nutricionales desde la infancia.
❖ Mejora el rendimiento académico, favorece la concentración.
❖ Promueve la convivencia, el respeto y el compañerismo al compartir la comida en un entorno común.

Conclusión

El Equipo Auditor pudo constatar que la Escuela Básica N° 2370 “Padres Unidos”, del Distrito de Gral. Higinio Morínigo, Departamento de Caazapá; que los estudiantes reciben el almuerzo escolar en buenas condiciones de higiene, calidad y cantidad, para la totalidad de los alumnos matriculados en la Institución, por lo que no se detectaron discrepancias entre la cantidad de las raciones entregadas por la empresa proveedora y la cantidad de alumnos.

Es nuestro Informe
Asunción, mayo de 2025

Ing. Com. María Liz Mareco
Auditora

Lic. Carlos Benítez
Auditor

Lic. Piedad Aguilera del Puerto
Supervisora

Abg. Ignacio Dellavedova Cosp
Coordinador

Dirección General de Control de Organismos Departamentales y Municipales

VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.