

# Evaluación Interna Integral 2016-2018 del

# Programa Social: Comedores Públicos





# Contenido

| I.   | DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA SOCIAL  | 4  |
|------|--|----|
| II N | NETODOLOGÍA DE LA EVALUACIÓN INTERNA INTEGRAL 2016-2018  | 10 |
| ı    | I.1 ÁREA ENCARGADA DE LA EVALUACIÓN INTERNA  | 10 |
| ı    | I.2. METODOLOGIA DE LA EVALUACIÓN  | 12 |
| ı    | I.3. FUENTES DE INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN   | 14 |
|      | II.3.1. INFORMACIÓN DE GABINETE  | 14 |
|      | II.3.2 INFORMACIÓN DE CAMPO  | 15 |
| III. | EVALUACIÓN EL DISEÑO DEL PROGRAMA SOCIAL   | 21 |
|      | III.1.2. Análisis del apego de las Reglas de Operación a los Lineamientos para la Elaboración de Regl<br>de Operación    |    |
|      | III.1.3. Análisis del apego del diseño del Programa Social a la política social de la Ciudad de México.                  | 26 |
| Inc  | orporado en Reglas de Operación  | 27 |
| ı    | II.2 Identificación y diagnóstico del problema social atendido por el Programa Social                                    | 29 |
| ı    | II. 3 Árbol del problema   | 31 |
| ı    | II.4 Árbol del problema  | 31 |
|      | III.4.1 Árbol de Objetivos.  | 32 |
|      | III.4.2 Árbol de Acciones  | 33 |
|      | III.4.3. Resumen narrativo.  | 34 |
|      | III.4.4. Matriz de Indicadores del Programa Social   | 35 |
|      | III.4.5. Consistencia Interna del Programa Social (Lógica vertical)  | 39 |
|      | III.4.6. Valoración del diseño y consistencia de los indicadores para el monitoreo del Programa Soci (Lógica Horizontal) |    |
|      | III.4.7. Análisis de Involucrados  | 42 |
| ı    | II.5. Complementariedad o coincidencia con otros Programas y Acciones Sociales.  | 43 |
| ı    | II.6. Análisis de la congruencia del proyecto como Programa Social de la CDMX  | 44 |
| IV.  | EVALUACIÓN DE LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA SOCIAL   | 44 |
| ı    | V.1. Estructura Operativa del Programa Social en 2017  | 44 |



| IV.2. Congruencia de la Operación del Programa Social con su Diseño.                      | 68  |
|---|-----|
| IV.4. Descripción y Análisis de los Procesos del Programa Social.                         | 75  |
| IV.5 Seguimiento y Monitoreo del Programa Social  | 82  |
| IV.6. Valoración General de la Operación del Programa Social                              | 85  |
| V. EVALUACIÓN DE SATISFACCIÓN DE LAS PERSONAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA SOCIAL           | 87  |
| VI. EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS  | 93  |
| VI.1.1 Resultados en la Cobertura de la Población Objetivo del Programa Social            | 93  |
| VI.2. Resultados al Nivel del Propósito y Fin de Programa Social                          | 95  |
| VI.3. Resultados del Programa Social  | 97  |
| VII. ANÁLISIS DE LAS EVALUACIONES INTERNAS ANTERIORES                                     | 103 |
| VII.CONCLUSIONES Y ESTRATEGIAS DE MEJORA  | 104 |
| VII.1. Matriz FODA  | 104 |
| VII.1.1. Matriz FODA del Diseño y la Operación del Programa Social                        | 106 |
| VIII.1.2. Matriz FODA de la Satisfacción y los Resultados del Programa Social             | 107 |
| VIII.2. Estrategias de Mejora   | 108 |
| VIII.2.1 Seguimiento de las Estrategias de Mejora de las Evaluaciones Internas Anteriores | 108 |
| VIII.2.2. Estrategias de Mejora derivadas de las Evaluaciones 2018                        | 111 |
| VIII.3. Cometarios Finales (No aplica)  | 112 |
| XI. Referencias Documentales  | 113 |



# I. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA SOCIAL

El programa Comedores Públicos inició operaciones a partir del 16 de marzo del 2009, bajo la responsabilidad operativa de la Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social de la Secretaría de Desarrollo Social. Contribuye a garantizar el derecho a la alimentación a través de la entrega de raciones alimentarias nutritivas, suficientes, de calidad y gratuitas a la población que vive, trabaja o transita por unidades territoriales de media, alta y muy alta marginación de la Ciudad de México, principalmente las personas en situación de vulnerabilidad, acorde al artículo II "Ciudad Incluyente" de la Constitución Política de la Ciudad de México, brinda atención prioritaria a las mujeres, las niñas, niños y adolescentes, las personas jóvenes, personas mayores, personas con discapacidad, personas LGBTTTI, personas migrantes y sujetas de protección internacional, víctimas de violaciones a los derechos humanos o de la comisión de delitos, personas integrantes de las poblaciones callejeras, personas privadas de su libertad, personas que residen en instituciones de asistencia social, personas afrodescendientes, personas de identidad indígena y minorías religiosas.

Cumpliendo con lo establecido en la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Distrito Federal ya que el programa forma parte del Sistema para la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la CDMX, con estas acciones se busca constituir condiciones que permitan el ejercicio del derecho a la alimentación, que para el año 2011 fue establecido expresamente en el Artículo 4° Constitucional como un derecho que debe ser garantizado por el Estado.

En el Cuadro 1 se describen los principales aspectos del Programa Comedores Públicos y las modificaciones que fueron surgiendo a lo largo de la operación de este programa implementado por la Secretaría de Desarrollo Social de la Ciudad de México, operado a través de la Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social (DGIASIS).

Cuadro 01. Descripción del Programa Social

| Cuauro VI. Describeion del Frograma Social             |   |   |  |  |  |  |  |
|--|---|---|--|--|--|--|--|
| Aspectos del<br>Programa Social                        | 2015  | 2016  | 2017   | Justificación en caso de cambios   |  |  |  |
| Nombre del Comedores<br>Programa Social Públicos       |   | Comedores Públicos  | Programa Comedores<br>Públicos   | No hubo cambios  |  |  |  |
| Problema central<br>atendido por el<br>Programa Social | Pobreza alimentaria   | Pobreza alimentaria   | Pobreza alimentaria  | No hubo cambios  |  |  |  |
| Objetivo General                                       | Contribuir a garantizar el derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, a través del funcionamiento de los ComedoresPúblicos gratuitos que brinden una ración de alimento a la | del funcionamiento de Comedores Públicosgratuitos que brinden una ración de alimento a la población que viva, | Operar Comedores Públicos Gratuitos que brinden raciones de alimento a la población que viva, trabaje o transite por unidades territoriales clasificadas como media, alta y muy alta marginación, así como aquellas zonas que presentan condiciones de | En el año 2016 se incluye dentro del Objetivo General la Ley de Seguridad Alimetaria para el Distrito Fedral para coadyuvar a garantizar el derecho a la alimetación de los habitantes de la Ciudad de |  |  |  |



|                          | población que viva, trabaje o transite por unidades territoriales de alta y muyalta marginación.   | de media, alta y muy alta marginación de la Ciudad de México, durante el ejercicio fiscal 2016.  Con este programa social, se contribuye en el cumplimiento de la "Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Distrito Federal   | pobreza, desigualdad y vulnerabilidad social de la Ciudad de México; asimismo, en la periferia de hospitales públicos en la CDMX, Centros de Asistencia e Integración Social, Hogar CDMX, acción social Niñas y Niños fuera de Peligro y a las personas beneficiarias del Centro de Servicios Sociales que depende del Programa Atención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras. Con este programa se contribuye a garantizar el derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, encumplimiento de la "Ley de Seguridad Alimentaria" | México. Para el año 2017 se amplia la atención en zonas que presenten condiciones de pobreza, desigualdad y vulnerabilidad social, así como las periferias de los hospitales públicos C.A.I.S Hogar CDMX, Acción Social Niñas y Niños fuera de Peligro y las personas beneficiarias del Centro de Servicios Sociales que depende del Programa Atención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras. |
|--------------------------|--|--|---|---|
| Objetivos<br>Especificos | 1. Suministrar raciones de alimento caliente a la población solicitante, principalmente aquella que viva, trabaje o transite por zonas de alta o muy alta marginación para proporcionarles alternativas que les permitan hacer garante el derecho a la alimentación.  2. Dar seguimiento nutricional a una muestra aleatoria de personas beneficiarias delos Comedores | 1. Instalar y operar los Comedores Públicos gratuitos para contribuir en el acceso al derecho a la alimentación.  2. Proporcionar alternativas que permitan el ejercicio del derecho a la alimentación a las personas que vivan, trabajen o transiten por unidades territoriales de media, alta o muy alta marginación, a través de raciones de alimento nutritivo, suficiente y de calidad.  3. Promover la salud | Nutricional para el Distrito Federal".  1. Instalar y operar los Comedores Públicos gratuitos para contribuir en el acceso al derecho a la alimentación.  2 Proporcionar alternativas que permitan el ejercicio del derecho a la alimentación, a las personas que vivan, trabajen o transiten por unidades territoriales de media, alta y muy alta marginación, así como aquellas zonas que presenten condiciones de pobreza, desigualdad y vulnerabilidad social de la Ciudad de   | a la población  |



| Públicos a través de                     | alimentaria de los     | México, asimismo, en                        |  |
|--|------------------------|---|--|
| pláticas, censo con                      | beneficiarios del      | la periferia                                |  |
| seguimiento,                             | Programa Comedores     | dehospitales públicos                       |  |
| actividades lúdicas                      | Públicos a través de   | en la CDMX, Centros                         |  |
| y/o recreativas, para                    | pláticas, censo con    | de Asistencia e                             |  |
| beneficio de su                          | seguimiento,           | Integración Social.                         |  |
| salud.                                   | actividades lúdicas    | Hogar CDMX, acción                          |  |
| 3. Operar la                             | y/o recreativas, entre | social Niñas yNiños                         |  |
| Campaña de                               | otras.                 | fuera de Peligro y a las                    |  |
| Invierno del 1 de                        | 4. Operar Comedores    | personas beneficiarias                      |  |
| noviembre al 28 de                       | Públicos Emergentes    | del Centro de Servicios                     |  |
| febrero del año                          | durante la temporada   | Sociales que depende                        |  |
| siguiente, con la                        | invernal (1 de         | del Programa                                |  |
| posibilidad, en caso                     | noviembre del 2016     | Atención Integral a                         |  |
| de ser necesario, de                     | al 28 de febrero del   | Personas Integrantes de                     |  |
| que pueda                                | 2017, en caso de       | las Poblaciones                             |  |
| adelantarse o                            | ser necesario, podrá   | Callejeras, a través de                     |  |
| ampliarse dicho                          | adelantarse o          | raciones de alimento                        |  |
| periodo únicamente                       | ampliarse dicho        | nutritivo, suficiente y                     |  |
| por causas                               | periodo) y/o ante      | de calidad.                                 |  |
| climáticas extremas                      | contingencias          | 3. Promover la salud                        |  |
| para mitigar los                         | provocadas por la      | alimentaria de las y los                    |  |
| riesgos inherentes                       | naturaleza o el        | derechohabientes del                        |  |
| en la población.                         | hombre, para mitigar.  | Programa Comedores                          |  |
| 4. Desarrollar                           | 5. Analizar            | Públicos a través de                        |  |
| acciones a través de                     | periódicamente la      | pláticas, actividades                       |  |
| los Bomberos                             | calidad y los          | lúdicas y/o recreativas,                    |  |
| Sociales, mediante                       | contenidos             | entre otras.                                |  |
| las cuales se                            | nutricionales de cada  | 4. Operar Comedores                         |  |
| atenderán las                            | ración alimenticia.    | Públicos Emergentes                         |  |
| contingencias                            | racion annicilicia.    | durante la temporada                        |  |
| Ĭ.                                       |                        | -   |  |
| naturales que afecten a la               |                        | invernal (1 de noviembre del 2017 al        |  |
|  |                        | 28 de febrero del 2018,                     |  |
| población, ya sea en zonas de alta o muy |                        |   |  |
| alta marginación                         |                        |   |  |
| (siempre y cuando                        |                        | necesario, podrá<br>adelantarse o ampliarse |  |
| 1  |                        | dicho periodo) y/o ante                     |  |
| la población se<br>encuentre en          |                        | contingencias                               |  |
| situación de                             |                        | provocadas por la                           |  |
| vulnerabilidad)                          |                        | naturaleza o el hombre,                     |  |
|  |                        | para mitigar los riesgos                    |  |
| para garantizar su<br>derecho a la       |                        | 1   |  |
|  |                        | inherentes en la población.                 |  |
| alimentación<br>durante la               |                        | poblacion. 5. Analizar                      |  |
|  |                        |   |  |
| contingencia.                            |                        | periódicamente la                           |  |
|  |                        | calidad y los                               |  |
|  |                        | contenidos                                  |  |
|  |                        | nutricionales de cada                       |  |
|  |                        | ración alimenticia.                         |  |
|  |                        | 6. Promover una                             |  |
|  |                        | cultura de alimentación                     |  |
|  |                        | adecuada para mejorar                       |  |



| Población<br>Objetivo del<br>Programa Social<br>(descripción y<br>cuantificación) | Población que habite, trabaje o transite por unidades territoriales de alta y muy alta marginación  | Personas que vivan,<br>trabajeno transiten<br>por unidades<br>territoriales de media,<br>alta y muy alta<br>marginación   | los hábitos alimentarios bajo los principios de equidad social y de género, preservando el derecho a la alimentación.  Población que viva, trabaje o transite por unidades territoriales clasificadas como media, alta y muy alta marginación, así como aquellas zonas que presentan condiciones de pobreza, desigualdad y vulnerabilidad social, asimismo, en la periferia de hospitalespúblicos en la CDMX, Centros de Asistencia e Integración Social, Hogar CDMX, acción social Niñas y niños fuera dePeligro, y a las personas beneficiarias del Centro Servicios Sociales que depende del Programa Atención Integral aPersonas | Para el año 2017 se incluye la población beneficiaria que atiende las Acciones Intitucionales o Programas dentro del IASIS con el fin de brindar una mayor cobertura a la población que se encuentra en una situación de vulnerabilidad dentro de la Ciudad de México. |
|---|---|---|--|--|
| Área encargada<br>de la Operación<br>del Programa                                 | La Secretaría de Desarrollo Social mediante la Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, a través de laCoordinación de Atención Social Emergente y Enlace Interinstitucional, en la Jefatura de Unidad Departamental de Programas Especiales y un Líder Coordinador de Proyectos como responsable del | La Secretaría de Desarrollo Social mediante la Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, a través de laCoordinación de Atención Social Emergente y Enlace Interinstitucional, en la Jefatura de Unidad Departamental de Programas Especiales y un Líder Coordinador de Proyectos como responsable del programa. | Integrantes de las Poblaciones Callejeras, La Secretaría de Desarrollo Social mediante la Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, a través de laCoordinación de Atención Social Emergente y Enlace Interinstitucional, en la Jefatura de Unidad Departamental de Programas Especiales y un Líder Coordinador de Proyectos como responsable del programa.   | No hubo cambios  |



|  | programa.   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
| Bienes o servicios<br>que otorgo el<br>programa social,<br>periodicidad de<br>entrega y en que<br>cantidad | Este programa es de transferencia material y entrega una ración de alimento gratuito por persona de lunes a viernes, excepto dias festivos.                                   | Este programa es de trasferencia material y entrega una ración de alimento gratuito por persona de lunes a viernes, excepto días festivos.                                   | Este programa es de trasferencia material y entrega raciones de alimento gratuito por persona de lunes a viernes, excepto días festivos.   |   |
| Presupuesto del<br>Programa Social   | \$61,733,723.00   | \$78,806,693.00  | \$81,168,120.00  | Para el periodo de 2015 a 2016 el presupuesto aumento en un 17%, asimismo, para el año 2017 se incrementó en un 3% generando más posibilidades de contribuir a garantizar el Derecho a la Alimentación.   |
| Cobertura<br>Geografica del<br>Programa Social   | Unidades territoriales de alta y muy alta maginación , Así como zonas que presenten condiciones de emrgencias climatologícas, desastres naturales o provocados por el hombre. | Unidades territoriales de alta y muy alta maginación , Así como zonas que presenten condiciones de emrgencias climatologícas, desastres naturales o provocados por el hombre | Unidades territoriales clasificadas como media, alta y muy alta marginación, así como aquellas zonas que presentan condiciones de pobreza, desigualdad y vulnerabilidad social de la Ciudad de México; asimismo, en la periferia dehospitales públicos en la CDMX, Centros de Asistencia e Integración Social, Hogar CDMX, acción social Niñas yNiños fuera de Peligro y a las personas beneficiarias del Centro de Servicios Sociales que depende del ProgramaAtención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras. | Se amplia la cobertura al incorporar para el año 2017 la periferia de los hospitales públicos de la CDMX,Centros de Asistencia e Integración Social, Hogar CDMX,Acción Social Niñas y Niños fuera de peligroy las personas benefiaciarias del Centro de Cervicios Sociales que depende del Programa Atención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras. |



En el cuadro 02 se muestra la Alineación Programática de las Reglas de Operación 2017 del Programa Comedores Públicos con el Programa General de Desarrollo del Distrito Federal 2013-2018, Programa Sectoriales, Institucionales y especiales de la Ciudad de México

Cuadro 02. Alineación Programática de las Reglas de Operación 2017

| Cuadro 02. Alineación Programática de las Reglas de Operación 2017                           |  |  |  |
|--|--|--|--|
| Aspecto del Programa Social  | Descripción  |  |  |
| Año de Creación  | 2009 <b>Eje 1</b> Equidad e Inclusión social para el Desarrollo Humano   |  |  |
| Alineación con el Programa General<br>de Desarrollo del Distrito Federal<br>2013-2018        | <ul> <li>Área de oportunidad A.O.1Discriminación y Derechos Humanos</li> <li>Objetivo 1Consolidar una estrategia sostenible de la ampliación de la oferta de alimentos saludables a bajo costo en las unidades territoriales con índices de marginación medio alto y muy alto.</li> <li>Meta 1 Mantener en funcionamiento los comedores comunitarios, públicos y populares ya instalados y aumentar su número en las unidades territoriales clasificadas con índice de marginación muy alto en el Distrito Federal.</li> <li>Línea de acción</li> <li>Fortalecer las capacidades organizativas de la población con mayor pobreza, para beneficiarse de los programas alimentarios como los</li> </ul>  |  |  |
|  | <ul> <li>comedores.</li> <li>Realizar un estudio de mejoras alimenticias de los usuarios de los servicios de comedores populares, comunitarios y públicos.</li> <li>Diseñar e implementar una estrategia con la participación de organizaciones comunitarias de la sociedad civil, para el diagnóstico y la transparencia del funcionamiento de los comedores y la capacitación de su personal.</li> </ul>   |  |  |
| Alineación con los Programas<br>Sectoriales, Especiales, Institucionales<br>o Delegacionales | <ul> <li>Alineación Programa Sectorial de Desarrollo Social con Equidad e Inclusión 2013-2018.</li> <li>Área de Oportunidad Alimentación.</li> <li>Objetivo Consolidar una estrategia sostenible de ampliación de la oferta de alimentos saludables a bajo costo en las unidades territoriales con índices de marginación medio, alto y muy alto.</li> <li>Meta Sectorial Consolidar los 363 comedores ya instalados e incrementar, por lo menos 10 nuevos comedores en las unidades territoriales clasificadas de muy alta y alta marginación para el 2018.</li> <li>Política Pública</li> <li>La Secretaría de Desarrollo Social a través del Instituto de Asistencia e Integración Social y la Dirección General de Igualdad y Diversidad Social, en coordinación con el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Distrito Federal promoverá capacitación con la finalidad de potencializar las capacidades organizativas de los grupos y así mejorar el funcionamiento de los comedores.</li> <li>La Secretaría de Desarrollo Social a través del Instituto de Asistencia e Integración Social y de la Dirección General de Igualdad y Diversidad Social en coordinación con el Sistema de Desarrollo Integral de la Familia del Distrito Federal, promoverá ejercicios anuales de capacitación sobre rendición de cuentas y resultados para la mejora en el funcionamiento de los comedores.</li> <li>Programa Institucional de la Secretaría de Desarrollo Social 2013-2018 La Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social a través de la consolidación de comedores públicos gratuitos, garantizará el derecho a la alimentación de la</li> </ul> |  |  |



|  | población del Distrito Federal, que brindan atención a personas que se encuentren en situación de vulnerabilidad en el periodo 2013-2018.   |
|--|---|
| Modificaciones en el nombre, los<br>objetivos, los bienes y/o servicos que<br>otorga o no vigencia en 2018 | Para el ejercicio 2017 el Programa Social tiene un cambio en sus dos vertientes que son Campaña de Invierno y Bomberos Sociales, ahora son conocidos como Comedores Públicos Emergentes. El segundo cambio que se tiene dentro del Programa es su Objetivo General y los Objetivos Específicos Además de reforzar la Alineación Programática con el Programa Especial de Igualdad de Oportunidades y no Discriminación hacia las Mujeres de la Ciudad de México 2015-2018, Programa para Prevenir y Eliminar la Discriminación en la Ciudad de México 2016-2018 (PAPED 2016-2018), Programa de Derechos Humanos del Distrito Federal 2016-2021, y a la Agenda 2030 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Organización de las Naciones Unidas. |

# II METODOLOGÍA DE LA EVALUACIÓN INTERNA INTEGRAL 2016-2018

# II.1 ÁREA ENCARGADA DE LA EVALUACIÓN INTERNA

Durante el periodo de 2016 – 2018, la Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social mediante el Área de Planeación fue la encargada de llevar a cabo la evaluación interna del Programa Comedores Públicos. A continuación se describe en el siguiente cuadro las personas servidoras públicas que participaron en la elaboración de las mismas.

Cuadro 03. Perfil, experiencia de la Coordinación de Operación, Seguimiento y Evaluación

| Evaluac<br>ión<br>Interna | Puesto                  | Sexo    | E<br>d<br>a<br>d           | Formación<br>Profesional  | Funciones               | Experi<br>encia<br>m&E<br>(1)   | Experiencia<br>m&E (2)  |
|---------------------------|-------------------------|---------|----------------------------|---|-------------------------|---|---|
| 2016                      | Apoyo<br>Administrativo | Hombre  | 34                         | Licenciatura en<br>Ciencias<br>Políticas y<br>Administración<br>Pública | Apoyo<br>administrativo | 3 años  | No participa en la operación del programa se dedica exclusivament e al monitoreo y evaluación |
| 2010                      | Apoyo<br>Administrativo | Hombre  | Homore 1/9/1 Politicas V 1 | Apoyo<br>administrativo   | 4 años                  | No participa en la operación del programa se dedica exclusivament e al monitoreo y evaluación |   |
| 2017                      | JUD de                  | Femenin |                            | Maestra en  | Elaborar,               | 2 años  | No participa  |



|      | Planeación              | 0            | 35 | Derecho               | concentrar, y presentar informes cualitativos y cuantitativos así como dar seguimiento a los avances en el cumplimiento de los objetivos y metas de los programas que pertenecen al IASIS.             |        | en la operación del programa se dedica exclusivament e al monitoreo y evaluación                                   |
|------|-------------------------|--------------|----|-----------------------|--|--------|--|
|      | Apoyo<br>Administrativo | Femenin<br>O | 27 | Asistente             | Apoyo<br>administrativo  | 1 años | No participa<br>en la<br>operación del<br>programa se<br>dedica<br>exclusivament<br>e al monitoreo<br>y evaluación |
|      | Apoyo<br>Administrativo | Femenin<br>o | 28 | Asistente             | Apoyo<br>administrativo  | 1 años | No participa en la operación del programa se dedica exclusivament e al monitoreo y evaluación                      |
| 2018 | JUD de<br>Planeación    | Femenin<br>o | 35 | Maestra en<br>Derecho | Elaborar, concentrar, y presentar informes cualitativos y cuantitativos, así como, dar seguimiento a los avances en el cumplimiento de los objetivos y metas de los programas que pertenecen al IASIS. | 2 años | No participa<br>en la<br>operación del<br>programa se<br>dedica<br>exclusivament<br>e al monitoreo<br>y evaluación |
|      | Apoyo<br>Administrativo | Femenin<br>0 | 28 | Asistente             | Apoyo<br>administrativo  | 2 año  | No participa<br>en la<br>operación del<br>programa se<br>dedica<br>exclusivament<br>e al monitoreo<br>y evaluación |



|                         |              |    |           |                         |       | No pa             | articipa     |
|-------------------------|--------------|----|-----------|-------------------------|-------|-------------------|--------------|
|                         |              |    |           |                         |       | en<br>operació    | la<br>ón del |
| Apoyo<br>Administrativo | Femenin<br>o | 28 | Asistente | Apoyo<br>administrativo | 2 año | program<br>dedica | na se        |
|                         |              |    |           |                         |       | exclusiv          | ament        |
|                         |              |    |           |                         |       | e al mo           | nitoreo      |
|                         |              |    |           |                         |       | y evalua          | ación        |

# II.2.METODOLOGIA DE LA EVALUACIÓN

La Evaluación Interna 2018 forma parte de la Evaluación Interna Integral del Programa Social de mediano plazo (2016- 2018). El objetivo de llevar a cabo una Evaluación Integral en tres etapas ha sido generar un proceso incremental de aprendizaje que permita de forma progresiva crear condiciones idóneas para la evaluación de los programas sociales en los diferentes ámbitos de gobierno de la Ciudad de México como contribución al afianzamiento de una cultura organizacional abierta al mejoramiento continuo.



Figura 3 Evaluación Interna Integral de los Programas Sociales de la Ciudad de México 2016-2018

De esta forma, en 2016 se inició la PRIMERA ETAPA, enmarcada en la Metodología de Marco Lógico, con la Evaluación de Diseño y Construcción de la Línea Base, que comprendió el análisis de la justificación inicial del programa, es decir, el diagnóstico del problema social atendido y la forma en que estos elementos de diagnóstico han evolucionado y lo han influido o afectado; el análisis de la población afectada por la problemática y la capacidad de atención del programa social; el análisis del ordenamiento y consistencia del programa, examinando sus objetivos generales o específicos, sus componentes y actividades para responder a cada uno de ellos; la revisión de los indicadores diseñados para monitorear cada nivel de objetivos; y el diseño de la línea base del programa social, es decir, la magnitud de la problemática social en la población atendida. La evaluación puede ser consultada en el Sistema de Información de Desarrollo Social (SIDESO) <a href="https://www.sideso.cdmx.gob.mx/?id=670">https://www.sideso.cdmx.gob.mx/?id=670</a>

La SEGUNDA ETAPA, correspondió en 2017 a la Evaluación de Operación y Satisfacción, y Levantamiento de Panel, que implicó el análisis de los procesos seguidos por el programa social para otorgar los bienes o servicios a la población atendida, el análisis de la calidad de atención del programa y de la percepción de beneficiarios a través de los resultados arrojados por el levantamiento de la línea base planteada en 2016; además del diseño del levantamiento de panel, como seguimiento al levantamiento inicial, es decir, establecer la ruta crítica para aplicar a



la misma población el instrumento diseñado inicialmente, pero un periodo después.La evaluación puede ser consultada en el Sistema de Información de Desarrollo Social (SIDESO) http://www.sideso.cdmx.gob.mx/?id=704

La TERCERA ETAPA y última, en 2018, corresponde a la presente Evaluación de Resultados, que comprende el análisis de los resultados del levantamiento de panel, a través del cual se determinarán el cumplimiento de los objetivos y metas del programa social, de los efectos esperados y la medición de cambios en el nivel de bienestar en la población, como resultado de la intervención.

La metodología de la evaluación es cuantitativa y cualitativa que a través de diversas estrategias analíticas permite construir y explicar los procesos e interacciones entre los diferentes actores involucrados que hacen posible que el programa social se lleve a cabo, y con ello, una valoración objetiva de las fortalezas y áreas de oportunidad que al respecto se tengan.

A continuación se presenta un cuadro conla ruta crítica de la integración del informe de la evaluación del programa social que comprende un periodo total de 4 meses, asimismo, se describe por apartado el tiempo dedicado a cada uno.

Cuadro 04Ruta crítica para la elaboración de las evaluaciones internas del Programa Social 2018

| Apartado de la Evaluación   | Periodo de<br>análisis<br>2015 | Periodo de<br>análisis<br>2016 | Periodo de<br>análisis<br>2017 | Periodo de<br>análisis 2018 |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| I. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA SOCIAL  | Mes de<br>marzo                | Mes de abril                   | Mes de<br>mayo                 | Mes de abril                |
| II. METODOLOGÍA DE LA EVALUACIÓN INTERNA  | Mes de<br>marzo                | Mes de abril                   | Mes de<br>mayo                 | Mes de abril                |
| II.1. Área Encargada de la Evaluación Interna   | Mes de<br>marzo                | Mes de abril                   | Mes de<br>mayo                 | Mes de abril                |
| II.2. Metodología de la Evaluación  | Mes de<br>marzo                | Mes de abril                   | Mes de<br>mayo                 | Mes de abril                |
| II.3. Fuentes de Información de la Evaluación   | Mes de<br>marzo                | Mes de abril                   | mes de<br>mayo                 | Mes de abril                |
| II.3.1. Información de Gabinete   | Mes de abril                   | Mes de abril                   | Mes de junio                   | Mes de mayo                 |
| II.3.2. Información de Campo  | Mes de abril                   | Mes de abril                   | Mes de junio                   | Mes de mayo                 |
| III. EVALUACIÓN DEL DISEÑO DEL<br>PROGRAMA SOCIAL                                     | Mes de abril                   | Mes de<br>mayo                 | Mes de junio                   | Mes de mayo                 |
| IV. EVALUACIÓN DE LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA SOCIAL                                    | Mes de abril                   | Mes de<br>mayo                 | Mes de junio                   | Mes de mayo                 |
| V. EVALUACIÓN DE SATISFACCIÓN DE LAS<br>PERSONAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA<br>SOCIAL | Mes de abril                   | Mes de<br>mayo                 | Mes de<br>junio                | Mes de mayo                 |
| VI.1. Resultados en la cobertura de la Población<br>Objetivo del Programa Social      | Mes de abril                   | Mes de<br>mayo                 | Mes de junio                   | Mes de mayo                 |
| VI.2. Resultados a Nivel del Propósito y Fin del<br>Programa Social                   | Mes de<br>mayo                 | Mes de<br>mayo                 | Mes de junio                   | Mes de mayo                 |
| VI.3. Resultados del Programa Social  | Mes de<br>mayo                 | Mes de<br>mayo                 | Mes de junio                   | Mes de junio                |
| VII. ANALISIS DE LAS EVALUACIONES<br>INTERNAS ANTERIORES                              | Mes de<br>mayo                 | Mes de<br>mayo                 | Mes de junio                   | Mes de junio                |
| VIII. CONCLUSIONES Y ESTRATEGIAS DE<br>MEJORA   | Mes de<br>mayo                 | Mes de<br>junio                | Mes de junio                   | Mes de junio                |



| VIII.1. Matriz FODA                                | Mes de | Mes de | Mes de        | Mes de junio    |  |
|--|--------|--------|---------------|-----------------|--|
| VIII.I. Matriz FODA                                | mayo   | junio  | junio         | wies de juiilo  |  |
| VIII.1.1 Matriz FODA del Diseño y la Operación del | Mes de | Mes de | Mes de        | Mes de junio    |  |
| Programa Social                                    | mayo   | junio  | junio         | wies de juino   |  |
| VIII.1.2 Matriz FODA de la Satisfacción y los      | Mes de | Mes de | Mes de        | Mes de junio    |  |
| Resultados del Programa Social                     | mayo   | junio  | junio         | Mes de Julio    |  |
| VIII.2. Estrategias de Mejora                      | Mes de | Mes de | Mes de        | Mes de junio    |  |
|  | junio  | junio  | junio         | Mes de Julio    |  |
| VIII.2.1 Seguimiento de las Estrategias de Mejora  | Mes de | Mes de | Mes de        | Mes de junio    |  |
| de las Evaluaciones Internas Anteriores            | junio  | junio  | junio         | Mes de Julio    |  |
| VIII.2.2. Estrategias de Mejora derivadas de la    | Mes de | Mes de | Ms de junio   | Mes de junio    |  |
| Evaluación 2018                                    | junio  | junio  | wis de juillo | Mes de Julio    |  |
| VIII.3. Cometarios Finales                         | Mes de | Mes de | Mes de        | Mes de junio    |  |
| v 111.5. Cometatios rinales                        | junio  | junio  | junio         | ivies de Julilo |  |
| XI. REFERENCIAS DOCUMENTALES                       | Mes de | Mes de | Mes de        | M. 1. 1         |  |
| AI. REFERENCIAS DUCUMENTALES                       | junio  | junio  | junio         | Mes de junio    |  |

### II.3. FUENTES DE INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN

# II.3.1. INFORMACIÓN DE GABINETE

Para el desarrollo de esta evaluación, se enlistan todas las fuentes de información de gabinete que se emplearon para el análisis y estudio de cada aspecto abordado en la evaluación:

- 1. Programa General de Desarrollo del Distrito Federal 2013-2018
- Programa Sectorial de Desarrollo Social con Equidad e Inclusión Social 2013-2018.
- 3. Programa Institucional de la Secretaria de Desarrollo Social 2013-2018
- 4. Programa Especial de Igualdad de Oportunidades y no Discriminación hacia las Mujeres de la Ciudad de México 2015-2018.
- 5. Programa para Prevenir y Eliminar la Discriminación en la Ciudad de México 2016-2018(PAPED).
- 6. Programa de Derechos Humanos de la Ciudad de México2016-2021
- 7. Agenda 2030 Objetivos de Desarrollo Sostenible.
- 8. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT 2012)
- 9. Medición de la Pobreza en México 2016 (CONEVAL)
- 10. Análisis de la medición de la pobreza multidimensional 2014, para el caso del Distrito Federal (EVALUA-CDMX).
- 11. Ley de Desarrollo Social para el Distrito Federal
- 12. Ley de Presupuesto y Gasto Eficiente de la Ciudad de México
- 13. Ley para la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Ciudad de México
- 14. Manual Administrativo de la Secretaria de Desarrollo Social
- 15. Lineamientos para la Elaboración de Reglas de Operación 2015, 2016 y 2017
- 16. Lineamientos para las Evaluaciones Internas 2015, 2016, 2017 y 2018
- 17. Información emanada del trabajo de campo.
- 18. Matriz de Indicadores del Programa 2015, 2016 y 2017
- 19. Padrón de beneficiarios del Programa2015,2016 y2017
- 20. Sistema de Información Básica para la Asistencia e Integración Social (SIBAIS).2015, 2016 2017 y 2018.
- 21. Informes y tabuladores de avance del Programa.
- 22. Evaluaciones Internas de los años 2014, 2015, 2016 y 2017.
- 23. Evaluación Externa 2016.



#### II.3.2 INFORMACIÓN DE CAMPO

De acuerdo al problema social atendido por el programa, y considerando la complejidad que representa la población del Programa Comedores Públicos y a la movilidad constante, falta de certeza respecto a los datos generales que puedan proporcionar las y los derechohabientes, entre otros factores, es complicado aplicar cualquier instrumento después de un año, como lo solicitan los lineamientos para la elaboración de la Evaluación Interna Integral 2016-2018

Para este ejercicio se decidió aplicar una encuesta personal, dicho instrumento se aplicó a las y los derechohabientes del programa en 25 de 54 comedores públicos aperturados tomado a consideración la unidad territorial. Através de una entrevista personal cada derechohabiente pudo expresar su sentir en relación a la calidad del servicio brindado por parte del programa así como el trato, además del tiempo de espera para el hacer los trámites correspondientes para ser derechohabiente del programa.

La encuesta fue realizada en cada uno de estos comedores públicos; el tiempo durante el cual se aplicó fue de Noviembre a Diciembre de año 2017, el personal del área de planeación y del área de supervisión del programase encargaron de hacer este levantamiento durante las rutas de distribución de los alimentos para acortar tiempos y no generar costos extras.

El instrumento de análisis aplicado contenía tres secciones

- 1. Datos Generales, la cual permitió conocer a la población atendida
- **2.Desempeño del Programa Social**, en donde las y losderechohabientes opinaron que tan satisfechos se sienten con el programa y el servicio que les brinda así como el trato por parte de las personas servidoras públicas, la calidad y cantidad de los alimentos recibidos, así como la identificación del propio programa.
- **3.-Impacto del Programa Social en las y los derechohabientes**, es decir, si han mejorado su economía, su salud, y sobre todo su alimentación, además del entorno en el que ellos habitan o transitan.

Se espera que en un**Corto Plazo** el programa pueda consolidar espacios públicos de alimentación para garantizar la estabilidad en la disposición de alimentos de la población en situación de vulnerabilidad. **Mediano Plazo** el Programa social contribuya a garantizar la Seguridad Alimentaria y Nutricional mientras que a **Largo Plazo** se espera que se vea reflejado en cuestiones de salud, alimentación y economía de la ciudadaníaque actualmenteva a los comedores públicos.

Cuadro 05 Reactivos de los instrumentos diseñados para la línea base y de panel.

| Categoría<br>de Análisis                  | Justificación   | Reactivos de Instrumento línea<br>base   | Reactivos de<br>Instrumento<br>Panel  | Justificación de<br>su inclusión en<br>Panel  |
|---|---|--|---|---|
| 1.Datos<br>Generales                      | Permitió conocer a la población atendida por parte del Programa Social.                               | - Edad - Sexo - Grado máximo de estudios - ¿Qué actividad realiza en la colonia donde se encuentra el comedor? -¿Actualmente a que se dedica?  | -Edad<br>-Sexo<br>-Grado máximo<br>de estudios  | Conocer la<br>demografía de la<br>población que fue<br>objeto del<br>levantamiento de<br>panel. |
| 2.Desempeñ<br>o del<br>Programa<br>Social | Permitió<br>conocer por<br>parte de los<br>derechohabien<br>tes como se<br>sienten con el<br>programa | <ul> <li>¿Cómo nos conoció?</li> <li>¿Cuál es su grado de satisfacción en cuanto al acceso al comedor público?</li> <li>¿Con qué frecuencia visita el comedor público?</li> <li>¿Qué le parece la comida que sirven en el comedor?</li> <li>¿Cómo considera la atención</li> </ul> | -¿Con qué<br>frecuencia<br>acude al<br>comedor<br>público<br>-¿Cómo nos<br>conoció?<br>-¿Conoce la<br>Dependencia o | Conocer la<br>opinión directa de<br>las y los<br>derechohabientes<br>acerca del<br>programa.    |



|  |   | en el comedor por parte del encargado?  - ¿Quién maneja los alimentos en el comedor porta, mandil, cofia y cubre bocas todos los días?  - ¿Cómo considera la presentación del personal?  - ¿Cómo es la atención que recibe del personal del comedor?  - La calidad de los alimentos es:  - El cocimiento de los alimentos es:  - La limpieza de las instalaciones es:  - La limpieza de los sanitarios es:  - ¿La comida es servida caliente y/o fresca?  - ¿La comida tiene buen sabor?  - ¿La comida tiene buena apariencia?  - ¿La cantidad de comida es adecuada?  -¿La cantidad de bebida es adecuada? | Institución que está a cargo de este Programa Social -¿Conoce el motivo por el cual están en operación los comedores públicos? -¿Qué tan satisfecho se siente con el servicio otorgado por los comedores públicos? -¿Cómo es la higiene dentro del comedor público? -¿La atención que se recibe por parte del personal del comedor público son amables y respetuosos? -¿Cómo considera la calidad de los |  |
|--|---|---|--|--|
| 3Impacto del Programa Social en las personas derechohabi entes | Permitió conocer si el programa social ha impactado en su economía, salud y nutrición además del entorno en el que habitan o transitan. | -¿La ración de alimento que recibe,<br>ha beneficiado su estado de salud?<br>-¿Los alimentos que recibe en el<br>comedor son variados y<br>balanceados?   | calidad la   | Se incluyeron los reactivos para saber el impacto que tiene el programa social en las personas derechohabientes. |



| que el Programa Comedores Públicos puede llegar a garantizar su derecho a la alimentación? -¿Usted considera que acudiendo al comedor público le ayuda a generar mayor integración con su comunidad |  |
|---|--|
| o familia? -¿Considera usted que el Programa Social contribuye a que se desarrollen actividades dentro de su comunidad?   |  |

El instrumento diseñado para la construcción de la línea base del Programa de Comedores Públicos se incorpora a continuación:



| a) Excelente                              | b) buena                        | c) regular                        | d) mala                          |                         |  |   |
|---|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|-------------------------|--|---|
| 12. La calidad de                         |                                 |                                   |                                  |                         |  |   |
| <ul><li>a) Excelente</li></ul>            | b) buena                        | c) regular                        | d) mala                          |                         |  |   |
| 14. El cocimiento                         |                                 |                                   |                                  |                         |  |   |
| a) Excelente                              | b) buena                        | c) regular                        | d) mala                          |                         |  |   |
| 15. La calidad de                         |                                 |                                   |                                  |                         |  |   |
| a) Excelente                              | b) buena                        | c) regular                        | d) mala                          |                         |  |   |
| 16. La limpieza d                         |                                 |                                   |                                  |                         |  |   |
| a) Excelente                              | b) buena                        | c) regular                        | d) mala                          |                         |  |   |
| 17. La limpieza d                         |                                 |                                   |                                  |                         |  |   |
| a) Excelente                              | b) buena                        | c) regular                        | d) mala                          | otro_                   |  | · <u>,</u>                                      |
|   |                                 |                                   |                                  |                         | EXPLIQUE POR QU  | J <b>E.</b>                                     |
| 18. ¿La ración de                         | alimento que                    | e recibe, ha bei                  | neficiado su e                   | stado de s              | salud? sino  |   |
| 19. ¿Los alimento                         | s que recibe                    | en el comedor                     | son variados                     | y balance               | eados? sino  |   |
| 20. ¿La comida es                         | s servida cali                  | ente y/o fresca                   | ?                                | sin                     | 0  |   |
| 21. ¿La comida ti                         | ene buen sab                    | or?                               |                                  | si                      | no   |   |
| 22. ¿La comida ti                         | ene buena ap                    | pariencia?                        |                                  | si                      | no   |   |
| 23. ¿La cantidad                          | de comida es                    | adecuada?                         |                                  | si_                     | no   |   |
| 24. ¿La cantidad                          |                                 |                                   |                                  | si                      |  |   |
| provienen de los i<br>políticos, electora | mpuestos que<br>les, de lucro y | pagan todos lo<br>otros distintos | os contribuyen<br>a los establec | es. Está p<br>dos. Quie | o por partido político e<br>prohibido el uso de est<br>en haga uso indebido a<br>ley ante la autoridad c | e programa con fines<br>le los recursos de este |
| A continuación se                         | incorpora el i                  | nstrumento para                   | a el levantamie                  | ento de pa              | nel  |   |
| CÉDULA                                    | DE CALIDA                       | AD Y SATISFA                      | ACCIÓN PRO                       | )GRAM                   | A COMEDORES PÚI  | BLICOS2017                                      |
|   | mación obten                    | ida es confiden                   |                                  |                         | de los servicios que rec<br>ines estadísticos y para   |   |
| Nambua dal aama                           | 1                               |                                   |                                  |                         | No do folio.   |   |
| Nombre y firma d                          |                                 |                                   |                                  |                         | No de folio: _   | <del></del>                                     |
| Edad:  1Grado máximo                      | Sexo: a                         | a) Femenino                       | b) Mascu                         |                         |  |   |
| a) Primaria b) Se                         |                                 | c) Medio Supe                     | rior d) Sup                      | erior                   | e) Sabe leer y Escribir  | f) Ninguna                                      |
| <b>2</b> Actualmente a ca a) Comerciante  | •                               | c) Desemplead                     | do d) Estu                       | diante                  | e) Hogar   | f) Otro   |
| 3 Con qué frecue<br>a) 1 a 2 vece         | ncia acude al<br>s por semana   |                                   | co<br>ces por seman              | a                       | c) Toda la semana  |   |
| 4 ¿Cómo nos cor<br>a) Amigos              | oció?<br>b) Familia             | c) Publicidad                     | d) Interne                       | t e) Tr                 | rabajador de Gobierno  | f) otro   |
| 5Conoce la Depe                           | ndencia o Ins                   | titución que est                  | á a cargo de es                  | te Progra               | ma Social  |   |



|  | a) Sí                                       | b) No   |  |
|--|---|---|--|
| <b>6</b> Conoce el motivo por e              | el cual están en operación<br>a) Sí         | los comedores públicos<br>b) No   |  |
| 7 ¿Qué tan satisfecho se a) Muy Satisfecho   | siente con el servicio oto<br>b) Satisfecho | orgado por los comedores públ<br>c) Poco Satisfecho                           | licos?<br>d) Nada Satisfecho                                     |
| 8 ¿Cómo es la higiene de a) Buena            | _   | o?<br>Legular   | c) Mala  |
| 9. La atención que recibe a) Siempre         |   | l comedor público es amable y<br>asi siempre                                  | y respetuosa<br>c) Nuca  |
| 10 ¿Cómo considera la ca) Muy buena          | calidad de los alimentos r<br>b) Buena      | ecibidos en el comedor públic<br>c) Regular                                   | o?<br>d) Mala  |
| <b>11</b> La porción de alimen a) Abundant   |   | dor público es:<br>ficiente   | c) Insuficiente  |
| <b>12</b> Para usted, el Progran<br>a) Mucho | na de Comedores Público<br>b) Po            | os contribuye a su economía fa<br>oco   | amiliar<br>c) Nada   |
| 13 Para usted, la ración a) Mucho            | que recibe ha beneficiado<br>b) Poc         |   | c) Nada  |
| <b>14</b> Usted considera qualimentación     | jue el Programa de Co                       | medores Públicos puede lle  | gar a garantizar su derecho a la                                 |
| a) Sí  | b) Reg                                      | ular  | c) No  |
| <b>15</b> Usted o algún integra CDMX.        | ante de su familia recibe                   | en actualmente algún otro ap  | poyo por parte del Gobierno de la                                |
| a) Sí <b>16</b> Usted considera que familia. | b) No acudiendo al comedor pu               |   | ozco los programas sociales<br>or integración con su comunidad o |
|  |   | <ul><li>b) No</li><li>izará algún tipo de trabajo o a</li><li>b) No</li></ul> | ctividad   |
|  | el Programa Social contri                   |   | vidades dentro de su comunidad                                   |
|  | ¡Gracias                                    | s por su participación!   |  |
|  |   |   | <del>-</del>   |

"Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todas y todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa en la Ciudad de México será sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente".



Dicho instrumento se aplicó en 25 de 54 comedores públicos aperturados tomando a consideración un comedor o más por delegaciónconsiderando la unidad territorial, se aplicaron 10 encuestas por comedor dando un total de 250 encuestas aplicadas en el programa con la finalidad de asegurar el mayor nivel de confianza y objetividad en la recolección de datos, la población específica para este ejercicio fueron las y los derechohabientes que asistieron al servicio el día que se tomó la muestra

A continuación se muestra en el siguiente cuadroel cronograma de aplicación del instrumento y del procesamiento de la información del mismo.

CUADRO 06. Muestra, la población que participó en el levantamiento del panel.

| Desegregación o<br>Estratificación | Número de personas de la muestra | Número de personas<br>efectivas |
|------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| 250                                | 250                              | 250                             |

Fuente: Elaboración propia de la Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018

CUADRO 07. Población que participó en el levantamiento del panel

| Poblaciones   | Número de personas   |
|---|--|
| Población beneficiaria que participó en el levantamiento de la línea base   | 540  |
| Población que participó en el levantamiento de la línea base activa en el programa 2017 (A)   | No se puede tener el número de<br>la población activa debido a que<br>el Programa atiende a población<br>flotante así como la movilidad<br>que representa la población<br>objetivo |
| Población que participó en el levantamiento de la línea base que ya no se encontraba activa en el programa en 2017, pero se consideraba que podía ser localizada para el levantamiento de panel (B) | No se puede tener el número de<br>la población activa debido a que<br>el Programa atiende a población<br>flotante así como la movilidad<br>que representa la población<br>objetivo |
| Población muestra para el levantamiento de Panel (B)  | 250  |
| Población que participó en el levantamiento de la línea base activa en el programa en 2017 y que participó en el levantamiento del panel (a)  | No se puede tener el número de<br>la población activa debido a que<br>el Programa atiende a población<br>flotante así como la movilidad<br>que representa la población<br>objetivo |
| Población que participó en el levantamiento de la línea base que ya no se encontraba activa en el programa en 2017, pero que efectivamente pudo ser localizada para el levantamiento del panel (b)  | No se puede tener el número de<br>la población activa debido a que<br>el Programa atiende a población<br>flotante así como la movilidad<br>que representa la población<br>objetivo |
| Población que efectivamente participó en el levantamiento de Panel  | 250  |

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018

A continuación se describen las principales características de la población que participó en el levantamiento de panel, lo cual se representa en el siguiente cuadro, con la finalidad de verificar la representatividad de la población derechohabiente del Programa Comedores Públicos para el Desarrollo Social.

Cuadro 08. Descripción de las características de la población que participó en el levantamiento de Panel 2018

| Concepto |        | Población activa |
|----------|--------|------------------|
| Corro    | Mujer  | 109              |
| Sexo     | Hombre | 141              |



|                      | Menos de 19                            | 3  |
|----------------------|--|----|
| D 1 1 1              | 20 a 39                                | 81 |
| Rangos de edad       | 40 a 59                                | 96 |
|                      | Más de 60                              | 70 |
| Ubicación geográfica | 16 delegaciones de la Ciudad de México |    |
| Tipo de apoyo        | Ración de alimento al día              |    |

A continuación se presenta en el siguiente cuadro el cronograma de aplicación del Instrumento utilizado y procesamiento de la información para la construcción del Panel.

CUADRO 09. Cronograma de aplicación del Instrumento utilizado y procesamiento de la información para la construcción del panel.

| la construcció                                    | 2017           |        |            |   |           |           |       | 2018    |       |
|---|----------------|--------|------------|---|-----------|-----------|-------|---------|-------|
| ETAPA   | Mayo-<br>Julio | Agosto | Septiembre |   | Noviembre | Diciembre | Enero | Febrero | Marzo |
| Diseño de instrumento                             | X              |        |            |   |           |           |       |         |       |
| Pilotaje  |                | X      |            |   |           |           |       |         |       |
| Análisis y<br>reestructur<br>a del<br>instrumento |                |        | X          | X |           |           |       |         |       |
| Aplicación<br>del                                 |                |        |            |   |           |           |       |         |       |
| instrumento<br>en los 25<br>comedores             |                |        |            |   | X         | X         |       |         |       |
| Depuración<br>del<br>instrumento                  |                |        |            |   |           |           | X     |         |       |
| Captura de los datos                              |                |        |            |   |           |           | X     | X       |       |
| Análisis de<br>los<br>resultados                  |                |        |            |   |           |           |       |         | X     |

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018.

El levantamiento de la línea base se realizó tal cual se diseñó la Cédula de Calidad y Satisfacción para la obtención de datos, los retos que se enfrentaron son básicamente en cuanto a los tiempos empleados en el levantamiento, un momento complicado fue la labor de convencimiento que tuvieron que efectuar las personas servidoras públicas para que las y los derechohabientes brindaran parte de su tiempo y poder aplicar la encuesta. Para el levantamiento de panel se trabajó con las y los responsables de comedor, ya que conocen a la población que llega al comedor para tratar de sensibilizarla y tener una mejor respuesta de la población

# III. EVALUACIÓN EL DISEÑO DEL PROGRAMA SOCIAL

- III.1. Consideración Normativa y Alineación con la Política Social de la Ciudad de México.
- III.1.1. Análisis del Apego del Diseño del Programa Social a la Normatividad Aplicable.



En el siguiente cuadro se observa el apego de los Comedores Públicos a la Ley de Desarrollo Social para el Distrito Federal:

Cuadro 10. Apego del Programa Atención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras

a la Ley de Desarrollo Social para el Distrito Federal

| Ley                                | Artículo | Apego del diseño del Programa Social  |
|------------------------------------|----------|---|
| Ley de<br>Desarrollo               | 4        | Se incorporan los principios de la política de Desarrollo Social en el diseño, operación, seguimiento y evaluación del programa Comedores Públicos.   |
| Social para el<br>Distrito Federal | 7        | Toda persona, sin distinción alguna puede acceder a las raciones gratuitas de alimento que proporciona el programa Comedores Públicos.  |
|                                    | 31       | Se establecen mecanismos y formas mediante los cuales se fomenta la participación ciudadana.  |
|                                    | 32       | Cumple con los principios de la Ley que nos ocupa y se encuentra alineado al Programa General de Desarrollo del Distrito Federal 2013 – 2018.   |
|                                    | 33       | El programa Comedores Públicos cuenta con Reglas de Operación publicadas en la Gaceta Oficial de la CDMX el 31 de enero de 2018 y considera los aspectos indicados en el Artículo y los señalados por el Evalúa CDMX.   |
|                                    | 34       | Se cuenta con su Padrón de derechohabientes, mismo que de conformidad a la Ley se hace público a través de la Gaceta Oficial de la CDMX, y son entregados a la Asamblea Legislativa de la CDMX y está disponible en el Sistema de Información del Desarrollo Social (SIDESO). |
|                                    | 36       | Los datos personales recabados en el programa Comedores Públicos son tratados de conformidad a la normatividad vigente y aplicable en la materia, tal cual lo establecen las Reglas de Operación.   |
|                                    | 38       | Se incorpora la leyenda indicada en la Ley en todos los formatos y lonas publicitarias del programa Comedores Públicos.   |
|                                    | 39       | Se considera en las Reglas de Operación la participación voluntaria de la sociedad en la implementación y evaluación de los Comedores Públicos.   |
|                                    | 42       | Las Reglas de Operación consideran la Evaluación Interna, misma que contempla los aspectos señalados en la Ley, así como la opinión de las personas derechohabientes.   |
|                                    | 45       | En las Reglas de Operación del programa Comedores Públicos se<br>considera a la Contraloría General para interponer quejas por parte de<br>cualquier persona en referencia al programa  |

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018.

En el siguiente cuadro se observa el apego de los Comedores Públicos a la Ley para la Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Distrito Federal.

Cuadro 10.1. Apego del Diseño del Programa con la Ley para la Seguridad alimentaria y Nutricional

para el Distrito Federal

| u di Distritto i cacitai  |   |   |  |  |  |
|---------------------------|---|---|--|--|--|
| Ley Artículo              |   | Apego del diseño del Programa Social                          |  |  |  |
| Ley para la Seguridad     |   | El Programa contribuye al logro del objeto de la Ley a través |  |  |  |
| Alimentaria y Nutricional | 1 | de la entrega de raciones de alimento gratuito, caliente,     |  |  |  |
| para el D.F.              |   | nutritivo y de calidad.                                       |  |  |  |



| Ley | Artículo | Apego del diseño del Programa Social                       |
|-----|----------|--|
|     |          | El Programa contribuye al cumplimiento de las obligaciones |
|     |          | de la Ciudad de México en materia del derecho a la         |
|     | 7        | alimentación y nutrición de sus habitantes, a través de la |
|     |          | entrega de las raciones de alimento gratuito, caliente,    |
|     |          | nutritivo y de calidad.                                    |
|     |          | El Programa forma parte de la política social en materia   |
|     | 19       | alimentaria y nutricional del Gobierno de la Ciudad de     |
|     |          | México, contribuyendo al ejercicio de este derecho humano. |

No obstante, el Programa Comedores Públicos, también se alinea a la Constitución Política de la Ciudad de México, próxima a entrar en vigor, acorde al artículo II "Ciudad Incluyente" donde menciona que se brindará atención prioritaria a las mujeres, las niñas, niños y adolescentes, las personas jóvenes, personas mayores, personas con discapacidad, personas LGBTTTI, personas migrantes y sujetas de protección internacional, víctimas de violaciones a los derechos humanos o de la comisión de delitos, personas integrantes de las poblaciones callejeras, personas privadas de su libertad, personas que residen en instituciones de asistencia social, personas afrodescendientes, personas de identidad indígena y minorías religiosas.

En el siguiente cuadro se señalan los doce principios de la Ley de Desarrollo Social para el Distrito Federal que deben ser considerados en la implementación de programas y actividades del Gobierno de la Ciudad de México.

CUADRO 10.2.Principios de la Ley de Desarrollo Social para el Distrito Federal en el Programa Comedores Públicos

| confedores rublicos  |   |  |  |  |
|----------------------|---|--|--|--|
| Principios de la     |   |  |  |  |
| Política de          | Apego del diseño del Programa   |  |  |  |
| Desarrollo Social    |   |  |  |  |
| Universalidad        | El programa Comedores Públicos está destinado a la población en situación de vulnerabilidad; sin embargo, cualquier persona puede solicitar y recibir el servicio, lo que ha significado que, de manera progresiva incremente su cobertura de acuerdo a la población potencial existente, para 2009, se sirvieron 1,376,934 raciones alimentarias; para el ejercicio fiscal 2010 fueron distribuidas 2,193,406 raciones; para 2011 la cantidad se incrementó para alcanzar 2,483,253, en el año 2012, las raciones distribuidas ascendieron a 2,568,224, en 2013 las raciones totales entregadas fueron 2,658,289, para el año 2014 ascendió a la cantidad de 3,065,130 raciones, para el año 2015 se otorgaron 2,996,972, para el año 2016 se otorgaron 4,680.979 raciones y para el año 2017 fueron 4, 994,428 raciones de alimento que incluyen raciones servidas en contingencias que surgieron durante el año y la temporada invernal. |  |  |  |
| Igualdad             | A través del acceso a una seguridad alimentaria básica se contribuye a abatir las diferencias entre personas, familias, grupos sociales y ámbitos territoriales.  |  |  |  |
| Equidad de<br>Género | El programa se implementa con enfoque de género, se contempla en las Reglas de Operación 2018, así como en la operación cotidiana, mismo que al Artículo II Ciudad Incluyente de la Constitución Política de la Ciudad de México. Al cierre de 2017, del total de derechohabientes del Programa Comedores Públicos, 35.63% fueron mujeres y el 64.36% hombres.  |  |  |  |
| Equidad Social       | El programa Comedores Públicos contribuye a superar toda forma de desigualdad, exclusión o subordinación social basada principalmente en la condición de vulnerabilidad por roles de género, edad, características físicas, pertenencia étnica, preferencia sexual, origen nacional, práctica religiosa o cualquier otra, de una amplia gama de la población entre la que se encuentran niñas, niños, mujeres embarazadas o en etapa de lactancia, personas con discapacidad, personas adultas mayores, integrantes de las poblaciones callejeras, desempleados, así como a las personas afectadas por contingencias y solicitantes que requieran el apoyo.   |  |  |  |



| Principios de la<br>Política de<br>Desarrollo Social | Apego del diseño del Programa   |
|--|---|
| Justicia<br>Distributiva                             | Al apoyar de manera equitativa a las personas en situación de vulnerabilidad, facilitando las raciones de alimento a cualquier persona que lo solicite, se contribuye a dar cumplimiento cabal con el precepto de justicia distributiva, priorizando las necesidades de los grupos en condición de pobreza, exclusión y desigualdad social.   |
| Diversidad   | Se reconoce la pluriculturalidad de sus derechohabientes y se construye igualdad social en el marco de la diferencia de sexos, cultura, edades, capacidades, de ámbitos territoriales, de formas de organización y participación ciudadana, preferencias y necesidades, generando procesos que tienden a la generación de igualdad social en beneficio de la población que se atiende a través del Programa.  |
| Integralidad   | El programa Comedores Públicos ha sido integral, con el objetivo de brindar un mejor servicio a la población derechohabiente, se establece coordinación con la Secretaría de Protección Civil quien imparte capacitación al personal de los comedores para garantizar la seguridad en la operación de las cocinas y los Comedores Públicos; de la misma forma gestiona coordinación con la Secretaría de Salud quien imparte capacitación para el manejo de alimentos, lo cual permite cumplir con la normatividad en materia de higiene de alimentos. En coordinación con la Subsecretaría de Participación Ciudadana se fomenta la participación de la comunidad y los derechohabientes de los comedores para la difusión de estos en las cercanías de sus instalaciones.   |
| Territorialidad                                      | Se cuenta con 54 Comedores Públicos distribuidos en las 16 Delegaciones Políticas de la CDMX ubicados preferentemente en Unidades Territoriales consideradas de Muy Alta y Alta Marginalidad, así como en la periferia de hospitales públicos en la CDMX, Centros de Asistencia e Integración Social, Hogar CDMX, acción social Niñas y Niños fuera de Peligro y a las personas beneficiarias del Centro de Servicios Sociales que depende del Programa Atención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras, buscan atender de forma prioritaria a la población que se encuentra en situación de vulnerabilidad, generando procesos de desarrollo social para la población atendida.   |
| Exigibilidad   | La exigibilidad del Derecho a la Alimentación queda garantizada por el programa Comedores Públicos, ya que en sus Reglas de Operación se indica la legislación aplicable, los espacios y formas donde la persona puede exigir el cumplimiento de este derecho. De tal forma que la DGIASIS mantiene permanentemente los requisitos y procedimientos para que las y los ciudadanos puedan acceder a los Comedores Públicos, en la página http://www.iasis.cdmx.gob.mx y de la Secretaría de Desarrollo Social <a href="http://www.sds.cdmx.gob.mx">http://www.sds.cdmx.gob.mx</a> . En caso de omisión, las y los usuarios podrán exigir su cumplimiento ante la Contraloría General de la CDMX que es el órgano competente para conocer las denuncias en materia de desarrollo social en apego a la normatividad aplicable. |
| Participación  | Las organizaciones sociales, civiles, comunitarias, grupos de vecinos, ciudadanas y ciudadanos en general, con experiencia en el manejo de éste tipo de Comedores e interesados en participar en la instalación, operación y difusión de los Comedores Públicos, orientadas a promover acciones a favor del Derecho a la Alimentación, pueden participar sin fines de lucro, sin percibir remuneración por su labor, así como fomentar e impulsar la participación social, tal como lo establecen las Reglas de Operación.  |



| Principios de la<br>Política de<br>Desarrollo Social | Apego del diseño del Programa   |
|--|---|
| Transparencia  | Se cumple a través del portal de internet del Instituto, http://www.iasis.cdmx.gob.mx, de la página de la Secretaría de Desarrollo Social de la CDMX http://www.sds.cdmx.gob.mx, y en el Sistema de Información del Desarrollo Social (SIDESO) <a href="www.sideso.cdmx.gob.mx">www.sideso.cdmx.gob.mx</a> , los cuales están disponibles permanentemente. En el portal de la DGIASIS se informa a la comunidad sobre el funcionamiento, horarios y accesibilidad al servicio. Por otra parte, las y los responsables de cada uno de los Comedores Públicos difunden en las inmediaciones del mismo el servicio que se ofrece.  |
| Efectividad  | Se cumple en la operación y aplicación del programa Comedores Públicos, siempre optimizando al máximo los recursos y en reconocimiento pleno de los derechos de la población derechohabiente.   |
| Legalidad  | En cumplimiento al Reglamento de la Ley de Desarrollo Social para el Distrito Federal, en sus artículos 56, 57, 58, 59 y 60; se elabora el Padrón de Derechohabientes del programa Comedores Públicos. Dicho padrón contiene los elementos establecidos por el Reglamento y su elaboración se establece en el Manual de Administrativo de la Secretaria de Desarrollo Social del Programa, en el Proceso de "Elaboración de la Base de Datos de las y los Usuarios del Programa Comedores Públicos", el cual tiene como objetivo: Elaborar la Base de Datos de los usuarios del Programa Comedores Públicos, en tiempo y forma para generar los reportes necesarios, el Padrón de Derechohabientes y medir el funcionamiento de los comedores. Para poder visualizar el proceso de elaboración, seguimiento y depuración en el procedimiento. |

III.1.2. Análisis del apego de las Reglas de Operación a los Lineamientos para la Elaboración de Reglas de Operación

En el siguiente cuadro se presenta la alineación de las Reglas de Operación del Programa Comedores Públicos con respecto a los criterios indicados por el Evalúa – CDMX a través de los Lineamientos para la Elaboración de Reglas de Operación:

Cuadro 11. Análisis del apego a los lineamientos para la elaboración de Reglas de Operación.

| Anantada   | Nivel de Cumplimiento |               |               | Justificación  |  |
|--|-----------------------|---------------|---------------|--|--|
| Apartado   | 2015                  | 2016          | 2017          | Justificación  |  |
| Introducción   | Satisfactorio         | Satisfactorio | Satisfactorio | Se encuentra incorporada la información correspondiente en el cuerpo del documento de las Reglas de Operación. |  |
| I. Dependencia o Entidad<br>Responsable del Programa | Satisfactorio         | Satisfactorio | Satisfactorio | Se encuentra incorporada la información correspondiente en el cuerpo del documento de las Reglas de Operación. |  |
| II. Objetivos y Alcances                             | Satisfactorio         | Satisfactorio | Satisfactorio | Se encuentra incorporada la información correspondiente en el cuerpo del documento de las Reglas de Operación. |  |
| III. Metas Físicas                                   | Satisfactorio         | Satisfactorio | Satisfactorio | Se encuentra incorporada la información correspondiente en el cuerpo del documento de las Reglas de Operación. |  |
| IV. Programación                                     | Satisfactorio         | Satisfactorio | Satisfactorio | Se encuentra incorporada la  |  |



| Presupuestal  |               |               |               | información correspondiente en el  |
|---|---------------|---------------|---------------|--|
|   |               |               |               | cuerpo del documento de las  |
|   |               |               |               | Reglas de Operación.   |
| V. Requisitos y<br>Procedimientos de Acceso                 | Satisfactorio | Satisfactorio | Satisfactorio | Se encuentra incorporada la información correspondiente en el cuerpo del documento de las Reglas de Operación. |
| VI. Procedimiento de<br>Instrumentación                     | Satisfactorio | Satisfactorio | Satisfactorio | Se encuentra incorporada la información correspondiente en el cuerpo del documento de las Reglas de Operación. |
| VII. Procedimiento de<br>Queja o Inconformidad<br>Ciudadana | Satisfactorio | Satisfactorio | Satisfactorio | Se encuentra incorporada la información correspondiente en el cuerpo del documento de las Reglas de Operación. |
| VIII. Mecanismo de<br>Exigibilidad                          | Satisfactorio | Satisfactorio | Satisfactorio | Se encuentra incorporada la información correspondiente en el cuerpo del documento de las Reglas de Operación. |
| IX. Mecanismos de<br>Evaluación e Indicadores               | Satisfactorio | Satisfactorio | Satisfactorio | Se encuentra incorporada la información correspondiente en el cuerpo del documento de las Reglas de Operación. |
| X. Formas de<br>Participación Social                        | Satisfactorio | Satisfactorio | Satisfactorio | Se encuentra incorporada la información correspondiente en el cuerpo del documento de las Reglas de Operación. |
| XI. Articulación con Otros<br>Programas Sociales            | Satisfactorio | Satisfactorio | Satisfactorio | Se encuentra incorporada la información correspondiente en el cuerpo del documento de las Reglas de Operación. |

III.1.3. Análisis del apego del diseño del Programa Social a la política social de la Ciudad de México.

El siguiente cuadro se describe con puntualidad como contribuye el Programa Comedores Públicos del Derecho a la Alimentación.

Cuadro 12. Diseño del Programa Social a la Política Social de la Ciudad de México.

| Derecho Social  | Descripción de la contribución del Programa<br>Social al derecho social   | Incorporado a las RO 2015, 2016 y 2017. |
|---|---|---|
| Artículo 1,<br>fracción II de la<br>Ley de Desarrollo<br>Social para el<br>Distrito Federal<br>(Derecho a la<br>alimentación) | Mediante la entrega de raciones de alimento<br>gratuita y nutritiva, el Programa Comedores<br>Públicos contribuye en la garantía del Derecho<br>Humano a la Alimentación. | Incorporado en Reglas de Operación      |



| Artículo 9 de la<br>Constitución<br>Política de la<br>Ciudad de<br>México.( Derecho<br>a la Alimentación )            | El Programa contribuye mediante la entrega de raciones de alimento adecuado, suficiente, inocuo y gratuito.  | Incorporado en Reglas de Operación  |
|---|--|---|
| Artículo 7 de la Ley de la Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Distrito Federal .( Derecho a la Alimentación) | El Programa contribuye mediante la entrega de raciones de alimento adecuado, suficiente, inocuo y gratuito.  | Desde 2016 el Programa Comedores<br>Públicos, incorporo en sus ROP este<br>fundamento                                 |
| Artículo 19 de la<br>Ley de Comedores<br>Sociales de la<br>Ciudad de México<br>.( Derecho a la<br>Alimentación )      | Los comedores públicos contribuyen a garantizar el derecho a la alimentación y nutrición de la población que viva, trabaje o transite por unidades territoriales preferentemente clasificadas como media alta o muy alta marginalidad. | Este fundamento fue incorporado en<br>Reglas de Operación a partir del año<br>2017 del Programa Comedores<br>Públicos |

En el siguiente cuadro se muestra la alineación programática del programa Comedores Públicos con el Programa General de Desarrollo del Distrito Federal 2013–2018:

Cuadro 13Alineación con el Programa General de Desarrollo del Distrito Federal 2013–2018.

|          | Cuadro 13/11mcación con en 11051ama General de Desarrono del Distrito I caeran 2010. |                   |        |                 |               |                             |  |  |
|----------|--|-------------------|--------|-----------------|---------------|-----------------------------|--|--|
|          | Eje  | 1. Equidad e Incl |        |                 |               |                             |  |  |
| Programa | Área<br>de<br>Opo<br>rtun<br>idad<br>6   | Objetivo 2        | Meta 1 | Línea de Acción | Justificación | Incor<br>porad<br>o a<br>RO |  |  |



| Programa   | Alim  | Consolidar     | Mantener en    | <ul> <li>Fortalecer las</li> </ul>         | El programa         | Se     |
|------------|-------|----------------|----------------|--|---------------------|--------|
| General de | entac | una estrategia | funcionamient  | capacidades                                | Comedores           | incorp |
| Desarrollo | ión.  | sostenible de  | o los          | organizativas de la                        | Públicos se apega   | oró a  |
| del        |       | ampliación de  | comedores      | población con mayor                        | a lo indicado en el | las    |
| Distrito   |       | la oferta de   | comunitarios,  | pobreza, para                              | Programa General    | Reglas |
| Federal    |       | alimentos      | públicos y     | beneficiarse de los                        | de Desarrollo ya    | de     |
| 2013-      |       | saludables a   | populares ya   | programas alimentarios                     | que su principal    | Opera  |
| 2018.      |       | bajo costo en  | instalados y   | como los comedores.                        | actividad es        | ción   |
|            |       | las unidades   | aumentar su    | <ul> <li>Realizar un estudio de</li> </ul> | brindar el servicio | 20152  |
|            |       | territoriales  | número en las  | mejoras alimenticias de                    | de alimentos        | 016 y  |
|            |       | con índices de | unidades       | los usuarios de los                        | gratuitos           | 2017.  |
|            |       | marginación    | territoriales  | servicios de comedores                     | calientes,          |        |
|            |       | medio, alto y  | clasificadas   | populares, comunitarios                    | nutritivos y de     |        |
|            |       | muy alto.      | con índice de  | y públicos.                                | calidad, en el      |        |
|            |       |                | marginación    | <ul> <li>Diseñar e implementar</li> </ul>  | marco del           |        |
|            |       |                | muy alto, alto | una estrategia, con la                     | Derecho Humano      |        |
|            |       |                | medio y bajo   | participación de                           | a la Alimentación.  |        |
|            |       |                | en la Ciudad   | organizaciones                             |                     |        |
|            |       |                | de México.     | comunitarias y de la                       |                     |        |
|            |       |                |                | sociedad civil, para el                    |                     |        |
|            |       |                |                | diagnóstico y la                           |                     |        |
|            |       |                |                | transparencia del                          |                     |        |
|            |       |                |                | funcionamiento de los                      |                     |        |
|            |       |                |                | comedores y la                             |                     |        |
|            |       |                |                | capacitación de su                         |                     |        |
|            |       |                |                | personal.                                  |                     |        |

A continuación se muestra en el siguiente cuadro la alineación del Programa Comedores Públicos con el Programa Sectorial Desarrollo Social con Equidad e Inclusión 2013-2018:

Cuadro 14Alineación con el Programa Sectorial de Desarrollo Social con Equidad e Inclusión 2013-2018

| Programa   | con e  | l Programa Secto | Justificación                                 | Incorpor<br>ado a       |                |           |
|------------|--|------------------|---|-------------------------|----------------|-----------|
|            | AO6 Objetivo Meta<br>Sectorial Política Social |                  |   | RO                      |                |           |
| Programa   | Alim   | Consolidar       | Consolidar los                                | La SEDESO a través      | El Programa    | Se        |
| Sectorial  | en   | una estrategia   | 363   | de la DGIASIS y de la   | Comedores      | incorporó |
| Desarrollo | tació  | sostenible de    | comedores ya                                  | DGIDS, en               | Públicos se    | a las RO  |
| Social con | n  | ampliación de    | npliación de instalados e coordinación con el |                         | apega a lo     | 2015 2016 |
| Equidad e  |  | la oferta de     | la oferta de incrementar Sistema para el      |                         | indicado en el | y 2017.   |
| Inclusión  |  | alimentos        | en, por lo                                    | Desarrollo Integral de  | Programa de    |           |
|            |  | saludables a     | menos, 10                                     | la Familia de la Ciudad | Desarrollo     |           |
|            |  | bajo costo en    | nuevos  | de México promoverá     | Social con     |           |
|            |  | las unidades     | comedores en                                  | capacitación con la     | Equidad e      |           |
|            |  | territoriales    | las Unidades                                  | finalidad de            | inclusión ya   |           |
|            |  | con índices de   | Territoriales                                 | potencializar las       | que su         |           |
|            |  | marginación      | clasificadas de                               | capacidades             | principal      |           |
|            |  | medio, alto y    | muy alta y alta                               | organizativas de los    | actividad es   |           |
|            |  | muy alto.        | marginación                                   | grupos y así mejorar el | brindar el     |           |
|            |  |                  | para el 2018.                                 | funcionamiento de los   | servicio de    |           |



|  |  | comedores.              | alimentos       |  |
|--|--|-------------------------|-----------------|--|
|  |  |                         |                 |  |
|  |  | La SEDESO través de     | calientes       |  |
|  |  | la DGIASIS y de la      | gratuitos,      |  |
|  |  | DGIDS en                | nutritivos y de |  |
|  |  | coordinación con el     | calidad, en el  |  |
|  |  | Sistema de DIF de la    | marco del       |  |
|  |  | Ciudad de México,       | Derecho         |  |
|  |  | promoverá ejercicios    | Humano a la     |  |
|  |  | anuales de capacitación | alimentación    |  |
|  |  | sobre rendición de      |                 |  |
|  |  | cuentas y resultados    |                 |  |
|  |  | para la mejora en el    |                 |  |
|  |  | funcionamiento de los   |                 |  |
|  |  | comedores.              |                 |  |

Asimismo para el año 2018 se incorporó en las Reglas de Operación la alineación con el Programa Especial de Igualdad de Oportunidades y no Discriminación hacia las Mujeres de la Ciudad de México 2015-2018; Programa para Prevenir y Eliminar la Discriminación en la Ciudad de México 2016-2018 (PAPED 2016-2018); Programa de Derechos Humanos de la Ciudad de México 2016-2021; Programa Institucional de la Secretaría de Desarrollo Social 2013-2018 y la Agenda 2030, Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Organización de las Naciones Unidas.

# III.2 Identificación y diagnóstico del problema social atendido por el Programa Social

En el siguiente cuadro, es posible identificar la problemática central, la población que la padece y las zonas geográficas donde se identifica la presencia de esta población.

Cuadro 15. Identificación y diagnóstico del problema social atendido por el Programa Comedores Públicos.

| Aspecto                           | Descripción y datos estadísticos  |  |  |  |
|-----------------------------------|---|--|--|--|
| Problema social identificado      | La población que habita y transita en la Ciudad de México en unidades territoriales de media, alta y muy alta marginación, tiene limitadas posibilidades de acceder a alimentos nutritivos, calientes y de calidad. |  |  |  |
| Población que padece el problema  | Para el año 2016, 1 014217 habitantes de la Ciudad de México tenían carencia en el acceso a la alimentación (Con base al CONEVAL en el MCS-ENIGH y el MEC 2016 del MCS-ENIGH).                                      |  |  |  |
| Ubicación geográfica del problema | 16 Delegaciones Políticas de la CDMX  |  |  |  |

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018

#### INDICADORES EXISTENTES



En el siguiente cuadro es posible identificar un indicador con su resultado, mismo que fue elaborado por el Evalúa CDMX y que refleja por tipo de inseguridad alimentaria la situación en la que actualmente se encuentra la Ciudad de México.

Cuadro 16. Indicadores basados en la Seguridad Alimentaria.

| Fuente   | Indicador  | Resultados<br>(Porcentaje de habitantes de la Ciudad<br>de México)  |
|--|--|---|
| Diagnóstico de la<br>Seguridad<br>Alimentaria y<br>Nutricional en la<br>Ciudad de México | Seguridad alimentaria en la Ciudad de<br>México con base en la Escala Mexicana de<br>Seguridad Alimentaria (EMSA), 2014<br>(Encuesta Nacional de Ingreso y Gasto de<br>los Hogares, ENIHG) | <ul> <li>Seguridad alimentaria: 76.9%</li> <li>Inseguridad leve: 11.4%</li> <li>Inseguridad moderada: 8.2%</li> <li>Inseguridad severa: 3.5%</li> </ul> |

Fuente: Elaboración propia con información del Diagnóstico de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en la Ciudad de México, publicado por el Evalúa CDMX.

En el siguiente cuadro es posible identificar aspectos cualitativos y cuantitativos referentes al Programa Comedores Públicos, mismos que fueron incorporados en las Reglas de Operación del Programa.

Cuadro 17. Aspectos Integrados en Reglas de Operación del Programa Comedores Públicos.

| En las RO se incluyeron los siguientes aspectos:                      | Valoración<br>2015 | Valoración<br>2016 | Valoración<br>2017 | Justificación   |
|---|--------------------|--------------------|--------------------|---|
| Descripción del problema<br>social atendido por el<br>Programa Social | Satisfactorio      | Satisfactorio      | Satisfactorio      | Ninguna   |
| Datos estadísticos del problema social atendido                       | Parcial            | Parcial            | Parcial            | No es preciso tener el dato   |
| Identificación de la población que padece la problemática             | Parcial            | Satisfactorio      | Parcial            | No es preciso tener el dato   |
| Ubicación geográfica del problema                                     | Satisfactorio      | Satisfactorio      | Satisfactorio      | Ninguna   |
| Descripción de las causas<br>del problema                             | Parcial            | Parcial            | Parcial            | Es necesario señalar<br>dentro de las RO las<br>causas que originan el<br>problema social<br>identificado y atendido. |
| Descripción de los efectos<br>del problema                            | Parcial Par        |                    | Parcial            | Es necesario señalar<br>dentro de las RO los<br>efectos que produce el<br>problema social<br>identificado.            |
| Línea base  | Parcial            | Parcial            | Parcial            | Es necesario señalar con<br>mayor precisión la línea<br>base sobre la que incide<br>el programa social.               |

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018.



# III.3 Árbol del problema

El programa Comedores Públicos fue diseñado e implementado en el año 2009 como respuesta del Gobierno de la Ciudad de México a los efectos de la crisis económica mundial, que impactó en el país y en la Ciudad, mermando el poder adquisitivo, incrementando el desempleo y limitando el acceso a los alimentos para sus habitantes.

Por otro lado, en la Ciudad de México la carencia por acceso a la alimentación ha tenido bajas entre 2010-2016, lo que representa que 367,048 personas dejaron de tener esta carencia.

Cuadro 18. Medición de la carencia por acceso a la alimentación en la Ciudad de México, 2010-2016

|              |      | Por  | centaje |      | Número de personas |           |           |           |
|--------------|------|------|---------|------|--------------------|-----------|-----------|-----------|
|              | 2010 | 2012 | 2014    | 2016 | 2010               | 2012      | 2014      | 2016      |
| Carencia por |      |      |         |      |                    |           |           |           |
| acceso a la  | 15.5 | 13.0 | 11.7    | 11.5 | 1,381,265          | 1,157,516 | 1,031,502 | 1,014,217 |
| alimentación |      |      |         |      |                    |           |           |           |

Fuente: CONEVAL con base en el MCS-ENIGH 2010, 2012, 2014 y el MEC 2016 del MCS-ENIGH.

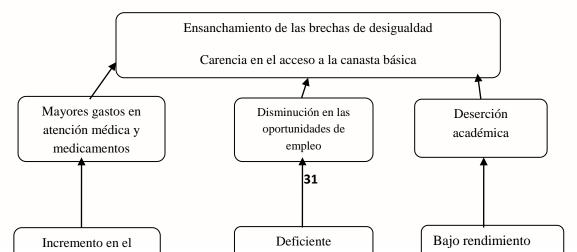
Bajo ese contexto, el programa atiende la demanda de la población de la Ciudad de México en cuestión alimentaria, además, el 17 de septiembre del 2009, se publicó en la Gaceta Oficial de la CDMX la "Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Distrito Federal" mientras que la "Ley de Comedores Sociales" fue publicada el 26 de junio del 2017.

Con el programa Comedores Públicos y las Leyes en referencia, el Gobierno de la Ciudad de México busca garantizar el acceso a la alimentación de las y los habitantes de la Ciudad de México, para establecer las condiciones que permitan el ejercicio pleno del Derecho Humano a la Alimentación, que para el año 2011 fue establecido expresamente en el articulo 4° Constitucional, como Derecho que debe ser garantizado por el Estado.

En el Programa General de Desarrollo del Distrito Federal 2013-2018 se establece que "En la Ciudad de México, el 28.7% de la población se encuentra dentro del rango de pobreza (2.2% en pobreza extrema), 35.5 % es vulnerable por alguna carencia social y 5.3% es vulnerable por ingresos. El 15.5% presenta carencia en el acceso a la alimentación. Existen 473,367 personas en pobreza alimentaria, de las cuales el 5.4% no tiene recursos para comprar los bienes de la canasta básica alimentaria.

A este universo de personas es al que busca atender de forma prioritaria -que no exclusivamente- el programa Comedores Públicos, basado en los principios de equidad social y justicia distributiva que contribuya en la superación de la condición de vulnerabilidad en la que eventualmente se encuentra la persona, lo que se complementa con los programas: Comedores Comunitarios y Aliméntate.Implementados por la Secretaria de Desarrollo Social y Comedores Populares a cargo del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México.

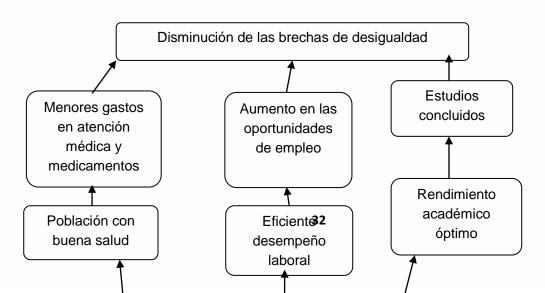
# III.4 Árbol del problema





# III.4.1 Árbol de Objetivos.

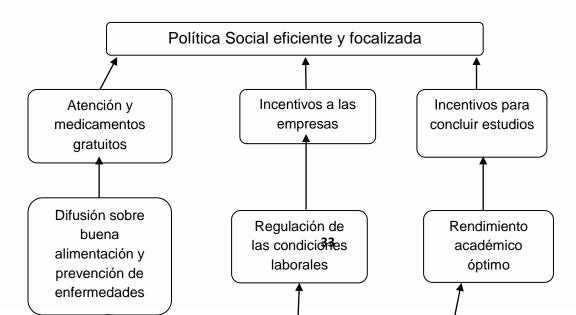
El siguiente árbol representa la problemática central atendida por el programa Comedores Públicos, en el entendido que éste árbol de objetivos significa la versión positiva del árbol de problemas:





# III.4.2 Árbol de Acciones

El siguiente árbol representa las diferentes acciones que se visualizan para la atención de los medios detectados en el árbol de objetivos, en este sentido, tal vez en la tercera columna es en la que incide directamente los Comedores Públicos





### III.4.3. Resumen narrativo.

El siguiente cuadro muestra el resumen narrativo del programa Comedores Públicos que permite la identificación inmediata acerca de su fin, propósito, componente y actividades ejercidos durante los años 2015, 2016 y 2017:

| Resumen Narrativo del programa Comedores Públicos |          |      |      |  |  |
|---|----------|------|------|--|--|
| Nivol   | Objetivo |      |      |  |  |
| Nivel   | 2015     | 2016 | 2017 |  |  |



| Fin         | Contribuir a la estabilidad de<br>la disposición de alimentos<br>mediante la entrega de<br>comidas en forma sostenida y<br>socialmente aceptable.  | Contribuir a la estabilidad de la disposición de alimentos mediante la entrega de comidas gratuitas en forma sostenida y socialmente aceptable en la Ciudad de México.                              | Contribuir a la estabilidad de la disposición de alimentos mediante la entrega de comidas gratuitas en forma sostenida y socialmente aceptable en la Ciudad de México.                              |  |
|-------------|--|---|---|--|
| Propósito   | La población que habita y transita en la Ciudad de México y en las Unidades Territoriales de media, alta y muy alta marginación cuenta con alternativas de alimentación  | La población que habita y transita en la Ciudad de México, en las Unidades Territoriales de media, alta y muy alta marginación cuenta con alternativas de alimentación, accesibles y nutritivas.    | La población que habita y transita en la Ciudad de México, en las Unidades Territoriales de media, alta y muy alta marginación cuenta con alternativas de alimentación.                             |  |
| Componentes | Ración alimentaria, nutritiva y gratuita.  | Comedor público gratuito instalado.   | Comedor público gratuito instalado.   |  |
| Actividades | <ul> <li>Elaboración de alimentos</li> <li>Distribución de alimento a las y los Comedores Públicos</li> <li>Entrega de alimentos a los beneficiarios</li> <li>Promoción de talleres de capacitación en materia de preparación y manejo adecuado de alimentos.</li> </ul> | <ul> <li>Entrega de raciones alimentarias.</li> <li>Consolidación de comedores.</li> <li>Promoción de talleres de capacitación en materia de preparación y manejo adecuado de alimentos.</li> </ul> | <ul> <li>Entrega de raciones alimentarias.</li> <li>Consolidación de comedores.</li> <li>Promoción de talleres de capacitación en materia de preparación y manejo adecuado de alimentos.</li> </ul> |  |

Cuadro 19. Resumen Narrativo con base a la Metodología de Marco Lógico.

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018.

### III.4.4. Matriz de Indicadores del Programa Social

La matriz de indicadores de resultados es una importante herramienta de los programas sociales; que permite registrar y presentar información sustantiva de manera sencilla y clara. De esta forma, las y los derechohabientes de los programas sociales y el público en general pueden consultar la estructura esencial del programa, comprender de manera sencilla su lógica causal, así como identificar los elementos relacionados con el cumplimiento del objetivo de los programas.

A continuación se presenta la matriz de indicadores diseñada para el monitoreo de la gestión y resultados del programa en los años 2015, 2016 y 2017.

Cuadro 20. Matriz de Indicadores del Programa Comedores Públicos 2015

| Nivel<br>de<br>Objeti<br>vo | Objetivo                       | Indicador               | Fórmula de<br>Cálculo | Tipo de<br>Indicador | Unidad de<br>Medida  | Medios<br>de<br>Verificac<br>ión | Supuesto                   |
|-----------------------------|--------------------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|----------------------------------|----------------------------|
| H. n                        | Contribuir a la estabilidad de | Variación<br>porcentual | (Número de raciones   | Eficacia             | Tasa de<br>variación | www.sed eso.cdm.                 | Los precios de los insumos |



|             | la disposición de alimentos mediante la entrega de comidas en forma sostenida y socialmente aceptable   | de raciones<br>alimenticia<br>s<br>entregadas  | alimenticias<br>entregadas<br>en t/número<br>de raciones<br>alimenticias<br>entregadas<br>en t-1)-<br>1)*100 |            |                      | gob.mx   | para elaboración de los alimentos se mantienen estables y sin mayores incrementos.  |
|-------------|---|--|--|------------|----------------------|--|---|
| Propósito   | La población que habita y transita en la Ciudad de México en las Unidades Territoriales de media, alta y muy alta marginación cuenta con alternativas de alimentación accesibles y nutritivas | Variación<br>porcentual<br>de<br>comedores<br>instalados                               | (Número de comedores instalados en t/número de comedores instalados en t-1)-1)*100                           | Eficacia   | Tasa de<br>variación | www.side<br>so.cdmx.<br>gob.mx;<br>www.sed<br>eso.cdm.<br>gob.mx | La Secretaría de Fianzas entrega en tiempo y forma los recursos presupuestales para la adquisición de insumos.                  |
| Componentes | Comedor<br>público<br>gratuito<br>instalado   | Porcentaje<br>de raciones<br>entregadas<br>con<br>respecto a<br>las<br>programad<br>as | (Número de raciones alimenticias entregadas/N úmero de raciones alimenticias programadas )*100               | Eficacia   | Porcentaje           | www.side<br>so.cdmxg<br>ob.mx                                    | La Secretaría de Protección Civil de la CDMX emite dictamen favorable para instalar Comedores Públicos.                         |
| Actividades | Consolidación<br>de comedores   | Tasa de<br>consolidaci<br>ón de<br>comedores   | (Número de comedores que tienen 3 o más años de funcionamie nto / total de comedores instalados) *           | Resultados | Tasa de<br>variación | Evaluació<br>n Interna<br>del<br>programa                        | Los dueños o responsables administrativo s brindan todas las facilidades necesarias para la operación de los Comedores Públicos |
|             | Promoción de<br>talleres de<br>capacitación<br>en materia de<br>preparación y<br>manejo   | Porcentaje<br>de<br>capacitacio<br>nes<br>realizadas<br>con                            | (Número de<br>capacitacion<br>es<br>impartidas /<br>Número de<br>capacitacion                                | Gestión    | Porcentaje           | Evaluació<br>n Interna<br>del<br>programa                        | Las personas<br>asisten a las<br>capacitaciones<br>que ofrece el<br>Programa.   |



| adecuado  | de | respecto a | es          |  |  |
|-----------|----|------------|-------------|--|--|
| alimentos |    | las        | programadas |  |  |
|           |    | programad  | )* 100      |  |  |
|           |    | as         |             |  |  |

Cuadro 20.1 Matriz de Indicadores del Programa Comedores Públicos 2016.

|                             | ).1 Matriz de In  | aicadores de   | Programa Co  | meaores Pui          | oncos 2016.          |   |   |
|-----------------------------|---|--|--|----------------------|----------------------|---|---|
| Nivel<br>de<br>Objeti<br>vo | Objetivo  | Indicador  | Fórmula de<br>Cálculo  | Tipo de<br>Indicador | Unidad de<br>Medida  | Medios<br>de<br>Verificac<br>ión                                | Supuesto  |
| Fin                         | Contribuir a la estabilidad de la disposición de alimentos mediante la entrega de comidas en forma sostenida y socialmente aceptable.   | Variación<br>porcentual<br>de raciones<br>alimenticia<br>s<br>entregadas               | (Número de raciones alimenticias entregadas en t/número de raciones alimenticias entregadas en t-1)-1)*100 | Eficacia             | Tasa de<br>variación | www.sed<br>eso.cdmx<br>.gob.mx                                  | Los precios de los insumos para elaboración de los alimentos se mantienen estables y sin mayores incrementos.                   |
| Propósito                   | La población que habita y transita en la Ciudad de México en las Unidades Territoriales de media, alta y muy alta marginación cuenta con alternativas de alimentación accesibles y nutritivas | Variación<br>porcentual<br>de<br>comedores<br>instalados                               | (Número de comedores instalados en t/número de comedores instalados en t-1)-1)*100                         | Eficacia             | Tasa de<br>variación | www.side<br>so.cdmx.<br>gob.mx;<br>www.sds.<br>cdmx.gob<br>.mx; | La Secretaría de Fianzas entrega en tiempo y forma los recursos presupuestales para la adquisición de insumos.                  |
| Componentes                 | Comedor<br>público<br>gratuito<br>instalado   | Porcentaje<br>de raciones<br>entregadas<br>con<br>respecto a<br>las<br>programad<br>as | (Número de raciones alimenticias entregadas/N úmero de raciones alimenticias programadas )*100             | Eficacia             | Porcentaje           | www.side<br>so.cdmx.<br>gob.mx                                  | La Secretaría<br>de Protección<br>Civil de la<br>CDMX emite<br>dictamen<br>favorable para<br>instalar<br>Comedores<br>Públicos. |
| Actividades                 | Consolidación<br>de comedores   | Tasa de<br>consolidaci<br>ón de<br>comedores   | (Número de<br>comedores<br>que tienen 3<br>o más años<br>de<br>funcionamie                                 | Resultados           | Tasa de<br>variación | Evaluació<br>n Interna<br>del<br>programa                       | Los dueños<br>o<br>responsables<br>administrativo<br>s brindan<br>todas las   |



|   |   |  | nto / total de<br>comedores<br>instalados) *<br>100                                  |         |            |   | facilidades<br>necesarias<br>para la<br>operación de<br>los<br>Comedores<br>Públicos |
|---|---|--|--|---------|------------|---|--|
| Promoc<br>talleres<br>capacit<br>en mat<br>prepara<br>manejo<br>adecua<br>aliment | de<br>ación<br>eria de<br>ción y<br>do de | Porcentaje de capacitacio nes realizadas con respecto a las programad as | (Número de capacitacion es impartidas / Número de capacitacion es programadas )* 100 | Gestión | Porcentaje | Evaluació<br>n Interna<br>del<br>programa | Las personas<br>asisten a las<br>capacitaciones<br>que ofrece el<br>Programa.        |

Cuadro 20.2 Matriz de Indicadores del Programa Comedores Públicos 2016.

| Nivel<br>de<br>Objeti<br>vo | Objetivo  | Indicador  | Fórmula de<br>Cálculo  | Tipo de<br>Indicador | Unidad de<br>Medida  | Medios<br>de<br>Verificac<br>ión                               | Supuesto   |
|-----------------------------|---|--|--|----------------------|----------------------|--|--|
| Fin                         | Contribuir a la estabilidad de la disposición de alimentos mediante la entrega de comidas en forma sostenida y socialmente aceptable.   | Variación<br>porcentual<br>de raciones<br>alimenticia<br>s<br>entregadas | (Número de raciones alimenticias entregadas en t/número de raciones alimenticias entregadas en t-1)-1)*100 | Eficacia             | Tasa de<br>variación | www.sed<br>eso.cdmx<br>.gob.mx                                 | Los precios de los insumos para elaboración de los alimentos se mantienen estables y sin mayores incrementos.  |
| Propósito                   | La población que habita y transita en la Ciudad de México en las Unidades Territoriales de media, alta y muy alta marginación cuenta con alternativas de alimentación accesibles y nutritivas | Variación<br>porcentual<br>de<br>comedores<br>instalados                 | (Número de comedores instalados en t/número de comedores instalados en t-1)-1)*100                         | Eficacia             | Tasa de<br>variación | www.side<br>so.cdmx.<br>gob.mx;<br>www.sds.<br>cdmx.gob<br>.mx | La Secretaría de Fianzas entrega en tiempo y forma los recursos presupuestales para la adquisición de insumos. |
| m<br>po<br>ne               | Comedor público   | Porcentaje<br>de raciones  | (Número de raciones  | Eficacia             | Porcentaje           | www.side<br>so.cdmx.   | La Secretaría de Protección  |



|             | gratuito<br>instalado   | entregadas<br>con<br>respecto a<br>las<br>programad<br>as                | alimenticias<br>entregadas/N<br>úmero de<br>raciones<br>alimenticias<br>programadas<br>)*100                               |            |                      | gob.mx                                    | Civil de la CDMX emite dictamen favorable para instalar Comedores Públicos.   |
|-------------|---|--|--|------------|----------------------|---|---|
| Actividades | Consolidación<br>de comedores   | Tasa de<br>consolidaci<br>ón de<br>comedores                             | (Número de<br>comedores<br>que tienen 3<br>o más años<br>de<br>funcionamie<br>nto / total de<br>comedores<br>instalados) * | Resultados | Tasa de<br>variación | Evaluació<br>n Interna<br>del<br>programa | Los dueños y/o responsables administrativo s brindan todas las facilidades necesarias para la operación de los Comedores Públicos |
| A           | Promoción de<br>talleres de<br>capacitación<br>en materia de<br>preparación y<br>manejo<br>adecuado de<br>alimentos | Porcentaje de capacitacio nes realizadas con respecto a las programad as | (Número de capacitacion es impartidas / Número de capacitacion es programadas )* 100                                       | Gestión    | Porcentaje           | Evaluació<br>n Interna<br>del<br>programa | Las personas<br>asisten a las<br>capacitaciones<br>que ofrece el<br>Programa.   |

## III.4.5. Consistencia Interna del Programa Social (Lógica vertical)

A continuación se muestra la congruencia de los indicadores de la matriz de indicadores con el aspecto a evaluar en su Lógica Vertical.

Cuadro 21. Consistencia Interna del Programa Social (Lógica vertical)

| Aspecto  |               | Valoración    |               |                                  |
|--|---------------|---------------|---------------|----------------------------------|
|  | MIR 2015      | MIR 2016      | MIR 2017      |                                  |
| El fin del programa está vinculado a objetivos o metas generales, sectoriales o institucionales. | Satisfactorio | Satisfactorio | Satisfactorio | N/A                              |
| Se incluyen las actividades necesarias y suficientes para la consecución de cada componente.     | Satisfactorio | Satisfactorio | Satisfactorio | N/A.                             |
| Los componentes son los necesarios y suficientes para  | Satisfactorio | Satisfactorio | Parcialmente  | Comedores<br>Públicos instalados |



| lograr el propósito del programa.  |                  |               |               | en espacios del   |
|--|------------------|---------------|---------------|---|
|  |                  |               |               | Gobierno de la CDMX   |
| El propósito es único y representa<br>un cambio específico en las<br>condiciones de vida de la<br>población objetivo.  | Satisfactorio    | Satisfactorio | Parcialmente  | Mayor cobertura del Programa en zonas de media, alta y muy alta marginación.                                    |
| En el propósito la población objetivo está definida con claridad y acotada geográfica y socialmente.                   | Satisfactorio    | Satisfactorio | Parcialmente  | Mayor cobertura<br>del Programa en<br>zonas de media, alta<br>y muy alta<br>marginación                         |
| El propósito es consecuencia directa que se espera ocurrirá como resultado de los componentes.                         | Satisfactorio    | Satisfactorio | Satisfactorio | N/A.  |
| El objetivo de fin tiene asociado al menos un supuesto y está fuera del ámbito del control del programa.               | Satisfactorio    | No se incluyó | Satisfactorio | Los precios de los insumos para elaboración de los alimentos se mantienen estables y sin mayores incrementos    |
| El objetivo de propósito tiene asociado al menos un supuesto y está fuera del ámbito del control del programa.         | No se<br>incluyó | No se incluyó | No se incluyó | La Secretaría de Finanzas entrega en tiempo y forma los recursos presupuestales para la adquisición de insumos. |
| Si se mantiene el supuesto, se<br>considera que el cumplimiento<br>del propósito implica el logro del<br>fin.          | No se<br>incluyó | No se incluyó | No se incluyó | La Secretaría de Finanzas entrega en tiempo y forma los recursos presupuestales para la adquisición de insumos. |
| Los componentes tienen asociados al menos un supuesto y está fuera del ámbito del control del programa.                | No se<br>incluyó | No se incluyó | No se incluyó | La Secretaría de Protección Civil de la CDMX emite dictamen favorable para instalar Comedores Públicos.         |
| Si se mantienen los supuestos, se<br>considera que la entrega de los<br>componentes implica el logro del<br>propósito. | No se<br>incluyó | No se incluyó | Satisfactorio | La Secretaría de Protección Civil de la CDMX emite dictamen favorable para instalar Comedores Públicos.         |
| Las actividades tienen asociado al   | No se            | No se incluyó | Satisfactorio | Los dueños y/o  |



| menos un supuesto y está fuera<br>del ámbito del control del<br>programa.   | incluyó          |               |               | responsables administrativos brindan todas las facilidades necesarias para la operación de los Comedores Públicos.   |
|---|------------------|---------------|---------------|--|
|   |                  |               |               | Las personas servidoras públicas trabajadoras del programa asisten a las capacitaciones que ofrece el mismo.   |
| Si se mantienen los supuestos, se considera que la realización de las actividades implica la generación de los componentes. | No se<br>incluyó | No se incluyó | Satisfactorio | Los dueños y responsables brindan todas las facilidades necesarias para la operación de los Comedores Públicos.  Las personas asisten a las capacitaciones que ofrece el Programa. |

III.4.6. Valoración del diseño y consistencia de los indicadores para el monitoreo del Programa Social (Lógica Horizontal)

En el siguiente cuadro se muestra la comparación de la lógica horizontal de la Matriz de Indicadores de Resultados incorporada en las Reglas de Operación y la Matriz de Indicadores de Resultados de los años 2015, 2016 y 2017 propuesta mediante la presente evaluación:

Cuadro 21.1 Consistencia Interna del Programa Social (Lógica horizontal)

| Aspecto  | V             | Propuesta de<br>Modificación |               |  |
|--|---------------|------------------------------|---------------|--|
|  | MIR<br>2015   | MIR<br>2016                  | MIR<br>2017   |  |
| Los indicadores a nivel de fin permiten monitorear el programa y evaluar adecuadamente el logro del fin. | Satisfactorio | Satisfactorio                | Satisfactorio | Control de porcentajes de entrega de raciones alimentarias entregadas. |
| Los indicadores a nivel de   | Satisfactorio | Satisfactorio                | Satisfactorio | Control de   |



| propósito permiten monitorear el<br>programa y evaluar<br>adecuadamente el logro del<br>propósito.                                      |               |               |               | porcentajes de<br>entrega de<br>raciones<br>alimentarias<br>entregadas.  |
|---|---------------|---------------|---------------|--|
| Los indicadores a nivel de componentes permiten monitorear el programa y evaluar adecuadamente el logro de cada uno de los componentes. | Satisfactorio | Satisfactorio | Satisfactorio | Mayor cobertura del Programa en zonas de media, alta y muy alta marginación y capacitación del personal operativo. |
| Los indicadores a nivel de actividades permiten monitorear el programa y evaluar adecuadamente el logro de cada una de las actividades. | Satisfactorio | Satisfactorio | Satisfactorio | Mayor cobertura del Programa en zonas de media, alta y muy alta marginación y capacitación del personal operativo. |

### III.4.7. Análisis de Involucrados

En el siguiente cuadro se muestra una relación de involucrados interesados en el desarrollo del Programa Social.

Cuadro 22. Descripción de los interesados del Programa Comedores Públicos

| Agente participante                       | Descripción   | Intereses   | Cómo es<br>percibido el<br>problema  | Poder de<br>influencia y<br>mandato   | Obstáculos a vencer   |
|---|---|---|--|---|---|
| Derechohabientes                          | Asisten a<br>solicitar el<br>servicio de<br>Comedor<br>Público. | Recibir el servicio de alimento caliente y gratuito.  | Como una<br>afectación<br>directamente<br>a su<br>condición de<br>vida                               | No tiene influencia sobre el Programa Social, sin embargo, es indispensable su asistencia.                              | El presupuesto sea suficiente para otorgar comidas suficientes a la población que lo requiere. Y la población preste sus inmuebles para la instalación de comedores |
| Organizaciones<br>de la Sociedad<br>Civil | Gestionan la<br>apertura de<br>Comedor<br>Público.              | Habilitar<br>ComedoresPúblicos<br>en sus instalaciones<br>para brindar<br>alimentos calientes<br>y gratuitos. | Como una<br>afectación<br>que incide en<br>su población<br>de atención o<br>comunidad<br>en general. | No tiene poder de influencia en el diseño y evaluación del Programa Social, pero si puede tenerlo en su implementación. | Falta de aplicación de la metodología de acuerdo a las Reglas de Operación e instrumentos normativos del Programa.  |
| Instituciones                             | Solicitud de  | Coadyuvar en la   | Como un  | No tiene poder  | Mejorar los   |



| públicas | apertura de    | integralidad de la | problema que | de influencia o | canales de          |
|----------|----------------|--------------------|--------------|-----------------|---------------------|
|          | Comedor        | implementación del | incide       | mandato dentro  | vinculación         |
|          | Público.       | Programa Social.   | directamente | del Programa    | interinstitucional. |
|          | Apoyo en la    |                    | en el        | Social.         |                     |
|          | implementación |                    | ejercicio de |                 |                     |
|          | de cursos de   |                    | un Derecho   |                 |                     |
|          | capacitación.  |                    | Humano.      |                 |                     |

## III.5. Complementariedad o coincidencia con otros Programas y Acciones Sociales.

En el siguiente cuadro se enlistan de manera particular los Programas y Acciones con las que guarda coincidencia y complementariedad con el programa de Comedores Públicos.

Cuadro 23. Coincidencia con otros Programas Sociales de la Ciudad de México

| Programa<br>Social                | Quién<br>lo<br>Opera     | Objetivo General  | Población<br>Objetivo   | Bienes<br>y/o<br>Servicios<br>que<br>Otorga                 | Comple<br>mentarie<br>dad o<br>Coincide<br>ncia      | Justificac<br>ión   |
|-----------------------------------|--------------------------|---|---|---|--|---|
| Comedore<br>s<br>Comunitar<br>ios | DGID<br>S/<br>SEDE<br>SO | Fortalecer, consolidar y ampliar los procesos de organización, participación y construcción de ciudadanía en el ejercicio del derecho a la alimentación con alternativas alimentarias, sanas, equilibradas y económicas, al alcance de cualquier habitante de la Ciudad de México, preferentemente de quienes habitan en las unidades territoriales clasificadas como de media, alta y muy alta marginación, así como en aquellas zonas que tienen condiciones socioterritoriales de pobreza, desigualdad y conflictividad social, bajo los principios de equidad social y de género. | A cualquier habitante de la Ciudad de México, preferentemente de quienes habitan en las unidades territoriales clasificadas como mediana, alta y muy alta marginación, así como en aquellas zonas que tienen condiciones socioterritoriales de pobreza, desigualdad y conflictividad social, bajo los principios de equidad social y de género. | Raciones<br>de<br>alimento<br>a bajo<br>costo.<br>(\$10.00) | Contribu<br>yen en el<br>acceso de<br>alimentos      | Entregan raciones de alimento a la población solicitante , los comedore s se encuentra n instalados en lugares distintos. |
| Comedore<br>s<br>Populares        | DIF-<br>CDMX             | Contribuir al ejercicio del<br>Derecho Humano a la<br>Alimentación, mediante<br>la instalación y operación<br>de Comedores Populares,   | Toda persona<br>que lo solicite<br>puede acudir por<br>una ración<br>nutritiva, a bajo  | Raciones<br>de<br>alimento<br>a bajo<br>costo.              | Contribu<br>yen en el<br>acceso a<br>la<br>alimentac | Entregan raciones de alimento a la  |



| donde se sirvan            | costo, a los 363 | (\$10.00) | ión | población   |
|----------------------------|------------------|-----------|-----|-------------|
| alimentos calientes, a     | · ·              | ,         |     | solicitante |
| bajo costo, con la calidad | populares        |           |     | . Los       |
| de higiene que establece   | ubicados en      |           |     | comedore    |
| la normatividad vigente y  | Unidades         |           |     | s se        |
| al alcance de cualquier    |                  |           |     | encuentra   |
| habitante en la CDMX,      | Muy Bajo, Bajo   |           |     | n           |
| preferentemente de         | o Medio Índice   |           |     | instalados  |
| quienes habitan en las     | de Desarrollo    |           |     | en lugares  |
| Unidades Territoriales de  | Social, de los   |           |     | distintos.  |
| Muy Bajo, Bajo o           | 363 Comedores    |           |     |             |
| Mediano Índice de          | Populares        |           |     |             |
| Desarrollo Social, así     | existentes en la |           |     |             |
| como en aquellas zonas     | CDMX.            |           |     |             |
| que tienen condiciones     |                  |           |     |             |
| de pobreza y               |                  |           |     |             |
| desigualdad, bajo los      |                  |           |     |             |
| principios de igualdad e   |                  |           |     |             |
| inclusión social.          |                  |           |     |             |

#### III.6. Análisis de la congruencia del proyecto como Programa Social de la CDMX

El Programa Comedores Públicos cumple con las características elementales para ser considerado un Programa Social de la CDMX, ya que promueve el cumplimiento al ejercicio del Derecho a la Alimentación, además, mediante el servicio de raciones de alimento caliente, nutritivo y gratuito contribuye a revertir los efectos negativos de problemas estructurales como la falta de acceso a la comida.

Adicionalmente, el Programa Comedores Públicos cuenta con la elaboración, implementación, seguimiento y evaluación de Reglas de Operación que permite transparentar el uso de los recursos públicos en favor de los habitantes de la CDMX.

# IV. EVALUACIÓN DE LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA SOCIAL

El objetivo de esta evaluación es realizar un análisis sistemático que permita valorar si el programa lleva a cabo sus procesos operativos de manera eficaz y eficiente, asimismo, contrastar los aspectos normativos con la operación cotidiana y los elementos contextuales, con la finalidad de determinar si en la práctica los procesos del programa social que lo componen y que lo posibilitan a su realización, son eficaces y eficientes en el logro de sus metas y objetivos.

#### IV.1. Estructura Operativa del Programa Social en 2017

En el Manual Administrativo MA-10/070715-D-SEDESO-13/2013, publicado en Gaceta Oficial del Distrito Federal número 131 del 13 de julio de 2015, se específica que en la Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social hay tres puestos de estructura, cuatro de personal de base y 119 de campo que coadyuvan en la operación del Programa Comedores Públicos.

La Secretaría de Desarrollo Social mediante la Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, en específico de la Coordinación de Atención Social Emergente y Enlace Interinstitucional, en la Jefatura de Unidad Departamental de Programas Especiales y un Líder Coordinador de Proyectos, implementa el Programa Comedores Públicos,



A continuación se muestra el organigrama de la Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social para el Programa Comedores Públicos.

Dirección General del IASIS Coordinación de Jefatura de Unidad Lider Cordinador de Atención Social Emergente y Enlace Interistitucional Departamental de Programas **Proyectos Especiales** -Enlace de -Enlace de Enlace de Enlace de cocinas supervision Captura insumos -Cocineros -supervisores capturistas -Auxiliares de Cocina Responsables de -Enlace de chofer comedor -Choferes AuxIliar de comedor

Figura 2. Organigrama operativo del Programa Comedores Públicos, 2017

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018

Asimismo, en el cuadro 24 se describe el perfil requerido (formación y experiencia profesional), las principales funciones desempeñadas, sexo, edad, perfil de la persona servidora que ocupó el puesto en 2017.

Cuadro 24. Perfil del personal operativo del Programa Comedores Públicos.

| Puesto  | Formació<br>n<br>requerida                                 | Experiencia<br>requerida                                | Funciones  | Sexo     | E<br>d<br>a<br>d | Formación<br>de la<br>persona<br>ocupante               | Experienc<br>ia de la<br>persona<br>ocupante     | Observa<br>ciones |
|---|--|---|--|----------|------------------|---|--|-------------------|
|   | ı  | Al  | POYO ADMI  | NISTRATI | <u>vo</u>        | T   |  |                   |
| Coordinador<br>de Atención<br>Social<br>Emergente y<br>Enlace<br>Interinstituci<br>onal | Licenciatu<br>ra en<br>Ciencias<br>Políticas<br>y/sociales | Capacidad<br>para<br>coordinar<br>equipos de<br>trabajo | Coordina y da seguimient o a la operación del Programa Social  | Hombre   | 3 5              | Licenciatura<br>en<br>Relaciones<br>Internacional<br>es | 2 años en<br>monitoreo                           | Sigue<br>activo   |
| Jefatura de Unidad Departament al de Programas Especiales                               | Licenciatu ra en Ciencias Políticas y/o sociales           | Capacidad<br>para<br>coordinar<br>equipos de<br>trabajo | Realiza<br>acciones<br>para la<br>operación<br>del<br>Programa | Mujer    | 4 0              | Licenciatura<br>en Derecho                              | 5 años<br>trabajando<br>en puestos<br>similares. | Baja en<br>2016   |



| Jefatura de<br>Unidad de<br>Programas<br>Especiales | Licenciatu<br>ra en<br>Ciencias<br>Políticas<br>y/o<br>sociales | Capacidad<br>para<br>coordinar los<br>equipos de<br>trabajo             | Realiza<br>acciones<br>para el<br>programa                                 | Mujer  | 3 8 | Licenciatura<br>en<br>Criminalístic<br>a | 1 año en<br>procesos<br>de<br>monitoreo                              | Alta en<br>2017   |
|---|---|---|--|--------|-----|--|--|---|
| Responsable<br>del Programa                         | Licenciatu ra en Ciencias Políticas y/o sociales                | Capacidad<br>para<br>coordinar<br>equipos de<br>trabajo                 | Coordinar<br>la parte<br>operativa<br>del<br>Programa                      | Hombre | 3 6 | Ingeniería en<br>Sistemas                | 3 años de<br>trabajo en<br>campo                                     | Sigue en<br>el<br>Programa  |
| Asistente   | Licenciatu<br>ra  | Conocimient o en temas administrativ os y manejo de paquetería office   | Apoyo<br>administrat<br>ivo  | Mujer  | 2 6 | Licenciatura                             | 2 años<br>como<br>trabajos<br>similares<br>en<br>administra<br>ción  | Baja en<br>2017   |
| Enlace de insumos                                   | No se requiere un nivel específico de formación académica       | Conocimient<br>o en<br>facturación<br>de insumos                        | Sintetiza<br>toda la<br>informació<br>n que sale<br>de las tres<br>cocinas | Hombre | 2 4 | Licenciatura                             | 1 año<br>como<br>recepción<br>de facturas<br>en diversas<br>materias | Se encuentra laborand o dentro del programa en diferente puesto.                        |
| Enlace de<br>captura                                | No se requiere un nivel específico de formación académica       | Habilidad en<br>manejo de<br>bases de<br>datos,<br>Escritura<br>rápida. | Sistematiz<br>a la<br>informació<br>n recibida<br>en los<br>comedores      | Mujer  | 2 0 | Educación<br>Básica                      | 1 año de<br>experienci<br>a<br>trabajando<br>como<br>capturista      | Se<br>encuentra<br>laborand<br>o dentro<br>del<br>programa<br>en<br>diferente<br>puesto |
| Capturista  | No se requiere un nivel específico de formación académica       | Habilidad en<br>manejo de<br>bases de<br>datos,<br>escritura<br>rápida. | Captura la<br>informació<br>n recibida<br>en los<br>comedores              | Mujer  | 2 9 | Educación<br>Básica                      | 3 año de<br>experienci<br>a<br>trabajando<br>como<br>capturista      | Se encuentra laborand o dentro del programa en diferente puesto                         |



| Capturista            | No se requiere un nivel específico de formación académica | Habilidad en<br>manejo de<br>bases de<br>datos,<br>escritura<br>rápida.                    | Captura la<br>informació<br>n recibida<br>en los<br>comedores                    | Mujer  | 4 6 | Educación<br>Básica | 2año de<br>experienci<br>a<br>trabajando<br>como<br>capturista  | Se encuentra laborand o dentro del programa en diferente puesto |
|-----------------------|---|--|--|--------|-----|---------------------|---|---|
| Capturista            | No se requiere un nivel específico de formación académica | Habilidad en<br>manejo de<br>bases de<br>datos,<br>escritura<br>rápida.                    | Captura la<br>informació<br>n recibida<br>en los<br>comedores                    | Mujer  | 2 4 | Educación<br>Básica | 2 año de<br>experienci<br>a<br>trabajando<br>como<br>capturista | Se encuentra laborand o dentro del programa en diferente puesto |
| Capturista            | No se requiere un nivel específico de formación académica | Habilidad en<br>manejo de<br>bases de<br>datos,<br>escritura<br>rápida.                    | Captura la<br>informació<br>n recibida<br>en los<br>comedores                    | Hombre | 3 2 | Educación<br>Básica | 1 año de<br>experienci<br>a<br>trabajando<br>como<br>capturista | Se encuentra laborand o dentro del programa en diferente puesto |
| Capturista            | No se requiere un nivel específico de formación académica | Habilidad en<br>manejo de<br>bases de<br>datos,<br>escritura<br>rápida.                    | Captura la<br>informació<br>n recibida<br>en los<br>comedores                    | Mujer  | 1 9 | Educación<br>Básica | Medio año de experienci a trabajando como capturista            | Se encuentra laborand o dentro del programa en diferente puesto |
| Enlace de supervisión | No se requiere un nivel específico de formación académica | Conocimient o en temas de calidad e higiene y aplicación de evaluaciones para el personal. | Presenta informe de resultados de las supervisio nes realizadas en los comedores | Mujer  | 3 0 | Educación<br>Básica | 2 años<br>trabajando<br>en campo                                | Se encuentra laborand o dentro del programa como asistente      |



| Supervisor                 | No se requiere un nivel específico de formación académica | Conocimient o en temas de calidad e higiene y aplicación de evaluaciones para el personal.          | Supervisar que los comedores estén operando bajo lo estipulado en Reglas de Operación       | Mujer  | 3 6 | Educación<br>Básica | 7 años<br>trabajando<br>en la<br>supervisió<br>n          | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
|----------------------------|---|---|---|--------|-----|---------------------|---|--------------------------------------|
| Supervisor                 | No se requiere un nivel específico de formación académica | Conocimient o en temas de calidad e higiene y aplicación de evaluaciones para el personal.          | Supervisar que los comedores estén operando bajo lo estipulado en Reglas de Operación       | Hombre | 4 3 | Educación<br>Básica | 1 año<br>trabajando<br>en campo                           | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Responsable<br>de cocina 1 | No se requiere un nivel específico de formación académica | Habilidad en el manejo de personal y elaboración de alimentos así como saber trabajar bajo presión. | Recibe, resguarda y revisa la calidad de los insumos, así como, la calidad de los alimentos | Mujer  | 3 6 | Educación<br>Básica | 5 años<br>elaborando<br>menús en<br>grandes<br>cantidades | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Responsable<br>de cocina 2 | No se requiere un nivel específico de formación académica | Habilidad en el manejo de personal y elaboración de alimentos así como saber trabajar bajo presión. | Recibe, resguarda y revisa la calidad de los insumos así como la calidad de los alimentos   | Mujer  | 3 5 | Educación<br>Básica | 2 años<br>elaborando<br>menús en<br>grandes<br>cantidades | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Responsable de cocina 3    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Habilidad en el manejo de personal y elaboración de alimentos así como saber trabajar bajo presión. | Recibe, resguarda y revisa la calidad de los insumos, así como la calidad de los alimentos  | Hombre | 5 2 | Educación<br>Básica | 7 años<br>elaborando<br>menús en<br>grandes<br>cantidades | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |



| Auxiliar de cocina    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer  | 4 0 | Educación<br>Básica | laño<br>laborando<br>en<br>comedores<br>industriale<br>s                    | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
|-----------------------|---|--|---|--------|-----|---------------------|---|--------------------------------------|
| Auxiliar de cocina    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer  | 4 9 | Educación<br>Básica | 7 años<br>laborando<br>como<br>cocinera                                     | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer  | 2 0 | Educación<br>Básica | 1 año<br>laborando<br>como<br>cocinera                                      | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer  | 4 2 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de cocina    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Hombre | 4 2 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |



| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer | 3 5 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
|-----------------------|---|--|---|-------|-----|---------------------|---|--------------------------------------|
| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer | 2 8 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer | 3 0 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer | 5 2 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de cocina    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer | 3 4 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |



| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Hombre | 3 8 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
|-----------------------|---|--|---|--------|-----|---------------------|---|--------------------------------------|
| Auxiliar de cocina    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer  | 4 5 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Hombre | 3 2 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Hombre | 3 6 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer  | 4 0 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |



| Auxiliar de cocina    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer  | 6 9 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
|-----------------------|---|--|---|--------|-----|---------------------|---|--------------------------------------|
| Auxiliar de cocina    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Hombre | 3 0 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de cocina    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Hombre | 2 6 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer  | 3 4 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de cocina    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Hombre | 5 6 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |



| Auxiliar de cocina    | No se requiere un nivel específico de formación académica                   | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Hombre | 5 1 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
|-----------------------|---|--|---|--------|-----|---------------------|---|--------------------------------------|
| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica                   | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer  | 2 9 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>cocina | No se<br>requiere<br>un nivel<br>específico<br>de<br>formación<br>académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer  | 5 0 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica                   | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Mujer  | 2 6 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica                   | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Hombre | 2 0 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |



| Auxiliar de cocina    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Hombre | 4 2 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
|-----------------------|---|--|---|--------|-----|---------------------|---|--------------------------------------|
| Auxiliar de cocina    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Hombre | 3 0 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de cocina    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Hombre | 3 6 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Hombre | 4 6 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>cocina | No se requiere un nivel específico de formación académica | Capacidad de elaborar grandes cantidades de alimento así como saber trabajar en equipo y bajo presión. | Apoyo en<br>la<br>elaboració<br>n de los<br>alimentos | Hombre | 2 3 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>cocinero<br>así como el<br>manejo de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |



| Enlace de<br>rutas | No se requiere un nivel específico de formación académica | Saber manejar, tener capacidad de trazar mapas de rutas accesibles para la distribución de alimentos, y saber trabajar en equipo. | Presenta<br>informe de<br>resultados<br>de las<br>supervisio<br>nes<br>realizadas<br>en los<br>comedores | Hombre | 3 0 | Educación<br>Básica | 2 años<br>trabajando<br>en campo   | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
|--------------------|---|---|--|--------|-----|---------------------|--|--------------------------------------|
| Chofer de<br>ruta  | No se requiere un nivel específico de formación académica | Saber manejar, tener capacidad de trazar mapas de rutas accesibles para la distribución de alimentos, y saber trabajar en equipo. | Distribució<br>n de los<br>alimentos<br>de la<br>cocina<br>hasta el<br>comedor                           | Hombre | 2 9 | Educación<br>Básica | Ha laborado como chofer así como conoce rutas de acceso para acortar tiempos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Chofer de ruta     | No se requiere un nivel específico de formación académica | Saber manejar, tener capacidad de trazar mapas de rutas accesibles para la distribución de alimentos, y saber trabajar en equipo  | Distribució<br>n de los<br>alimentos<br>de la<br>cocina<br>hasta el<br>comedor                           | Hombre | 5 9 | Educación<br>Básica | Ha laborado como chofer así como conoce rutas de acceso para acortar tiempos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |



| Chofer de<br>ruta | No se requiere un nivel específico de formación académica | Saber manejar, tener capacidad de trazar mapas de rutas accesibles para la distribución de alimentos, y saber trabajar en equipo | Distribució<br>n de los<br>alimentos<br>de la<br>cocina<br>hasta el<br>comedor | Hombre | 2 6 | Educación<br>Básica | Ha laborado como chofer así como conoce rutas de acceso para acortar tiempos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
|-------------------|---|--|--|--------|-----|---------------------|--|--------------------------------------|
| Chofer de<br>ruta | No se requiere un nivel específico de formación académica | Saber manejar, tener capacidad de trazar mapas de rutas accesibles para la distribución de alimentos, y saber trabajar en equipo | Distribució<br>n de los<br>alimentos<br>de la<br>cocina<br>hasta el<br>comedor | Hombre | 3 2 | Educación<br>Básica | Ha laborado como chofer así como conoce rutas de acceso para acortar tiempos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Chofer de ruta    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Saber manejar, tener capacidad de trazar mapas de rutas accesibles para la distribución de alimentos, y saber trabajar en equipo | Distribució<br>n de los<br>alimentos<br>de la<br>cocina<br>hasta el<br>comedor | Hombre | 6 3 | Educación<br>Básica | Ha laborado como chofer así como conoce rutas de acceso para acortar tiempos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |



| Chofer de<br>ruta      | No se requiere un nivel específico de formación académica | Saber manejar, tener capacidad de trazar mapas de rutas accesibles para la distribución de alimentos, y saber trabajar en equipo | Distribució<br>n de los<br>alimentos<br>de la<br>cocina<br>hasta el<br>comedor | Hombre | 5 6 | Educación<br>Básica | Ha laborado como chofer así como conoce rutas de acceso para acortar tiempos                               | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
|------------------------|---|--|--|--------|-----|---------------------|--|--------------------------------------|
| Chofer de<br>ruta      | No se requiere un nivel específico de formación académica | Saber manejar, tener capacidad de trazar mapas de rutas accesibles para la distribución de alimentos, y saber trabajar en equipo | Distribució<br>n de los<br>alimentos<br>de la<br>cocina<br>hasta el<br>comedor | Hombre | 3 0 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>como<br>chofer así<br>como<br>conoce<br>rutas de<br>acceso<br>para<br>acortar<br>tiempos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Chofer de<br>ruta      | No se requiere un nivel específico de formación académica | Saber manejar, tener capacidad de trazar mapas de rutas accesibles para la distribución de alimentos, y saber trabajar en equipo | Distribució<br>n de los<br>alimentos<br>de la<br>cocina<br>hasta el<br>comedor | Hombre | 2 9 | Educación<br>Básica | Ha laborado como chofer así como conoce rutas de acceso para acortar tiempos                               | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Responsable de comedor | No se requiere un nivel específico de formación académica | Experiencia<br>de trabajo<br>en campo,<br>trabajo en<br>equipo y<br>tener<br>proactividad.                                       | Coordina<br>la<br>operación<br>del<br>comedor<br>asignado                      | Mujer  | 4 2 | Educación<br>Básica | Ha laborado en campo en materia del manejo de alimentos  | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |



|                        | No se                | Experiencia             | Coordina         |         |          |           | На                       |                 |
|------------------------|----------------------|-------------------------|------------------|---------|----------|-----------|--------------------------|-----------------|
|                        | requiere<br>un nivel | de trabajo<br>en campo, | la operación     |         |          |           | laborado<br>en campo     | Sigue activo en |
| Responsable            | específico           | trabajo en              | del              | Mujer   | 3        | Educación | en materia               | el              |
| de comedor             | de                   | equipo y                | comedor          |         | 9        | Básica    | del manejo               | -               |
|                        | formación            | tener                   | asignado         |         |          |           | de                       | Programa        |
|                        | académica            | proactividad.           |                  |         |          |           | alimentos                |                 |
|                        | No se                | Experiencia             | Coordina         |         |          |           | На                       | a.              |
|                        | requiere             | de trabajo              | la               |         |          |           | laborado                 | Sigue           |
| Responsable            | un nivel             | en campo,               | operación        |         | 3        | Educación | en campo                 | activo en       |
| de comedor             | específico           | trabajo en              | del              | Mujer   | 8        | Básica    | en materia               | el              |
| de comedor             | de                   | equipo y                | comedor          |         |          | Busica    | del manejo               | Programa        |
|                        | formación            | tener                   | asignado         |         |          |           | de                       | _               |
|                        | académica            | proactividad.           | G 11             |         |          |           | alimentos                |                 |
|                        | No se                | Experiencia             | Coordina         |         |          |           | Ha                       | Sigue           |
|                        | requiere             | de trabajo              | la               |         |          |           | laborado                 | activo en       |
| Responsable            | un nivel             | en campo,               | operación<br>del | Musican | 3        | Educación | en campo                 |                 |
| de comedor             | específico<br>de     | trabajo en<br>equipo y  | comedor          | Mujer   | 6        | Básica    | en materia<br>del manejo | el              |
|                        | formación            | tener                   | asignado         |         |          |           | de                       | Programa        |
|                        | académica            | proactividad.           | usignado         |         |          |           | alimentos                |                 |
|                        | No se                | Experiencia             | Coordina         |         |          |           | На                       |                 |
|                        | requiere             | de trabajo              | la               |         |          |           | laborado                 | Sigue           |
| D 1.1 .                | un nivel             | en campo,               | operación        |         | _        | Educación | en campo                 | activo en       |
| Responsable de comedor | específico           | trabajo en              | del              | Mujer   | 5        | Básica    | en materia               | el              |
| de comedor             | de                   | equipo y                | comedor          |         | U        | Dasica    | del manejo               | Programa        |
|                        | formación            | tener                   | asignado         |         |          |           | de                       | . 8             |
|                        | académica            | proactividad.           |                  |         |          |           | alimentos                |                 |
|                        | No se                | Experiencia             | Coordina         |         |          |           | Ha                       | Sigue           |
|                        | requiere             | de trabajo              | la               |         |          |           | laborado                 | activo en       |
| Responsable            | un nivel             | en campo,               | operación        | Marian  | 3        | Educación | en campo                 |                 |
| de comedor             | específico<br>de     | trabajo en<br>equipo y  | del<br>comedor   | Mujer   | 6        | Básica    | en materia               | el              |
|                        | formación            | equipo y<br>tener       | asignado         |         |          |           | del manejo<br>de         | Programa        |
|                        | académica            | proactividad.           | asignado         |         |          |           | alimentos                |                 |
|                        | No se                | Experiencia             | Coordina         |         |          |           | На                       |                 |
|                        | requiere             | de trabajo              | la               |         |          |           | laborado                 | Sigue           |
| D 11                   | un nivel             | en campo,               | operación        |         | _        | F1 1/     | en campo                 | activo en       |
| Responsable            | específico           | trabajo en              | del              | Mujer   | 5        | Educación | en materia               | el              |
| de comedor             | de                   | equipo y                | comedor          | Ů       | 6        | Básica    | del manejo               | Programa        |
|                        | formación            | tener                   | asignado         |         |          |           | de                       | Trograma        |
|                        | académica            | proactividad.           |                  |         |          |           | alimentos                |                 |
|                        | No se                | Experiencia             | Coordina         |         |          |           | На                       | Sigue           |
|                        | requiere             | de trabajo              | la               |         |          |           | laborado                 | _               |
| Responsable            | un nivel             | en campo,               | operación        | м.      | 6        | Educación | en campo                 | activo en       |
| de comedor             | específico<br>de     | trabajo en              | del<br>comedor   | Mujer   | 0        | Básica    | en materia               | el              |
|                        | de<br>formación      | equipo y<br>tener       | asignado         |         |          |           | del manejo<br>de         | Programa        |
|                        | académica            | proactividad.           | asignado         |         |          |           | alimentos                |                 |
|                        | academica            | proactividad.           |                  |         | <u> </u> |           | annemos                  |                 |



| No se Experiencia                                    | Coordina  |        |   |           | На              |           |
|--|-----------|--------|---|-----------|-----------------|-----------|
| requiere de trabajo                                  | la        |        |   |           | laborado        | Sigue     |
| un nivel en campo                                    | operación |        | _ |           | en campo        | activo en |
| Responsable específico trabajo en                    | del       | Mujer  | 5 | Educación | en materia      | el        |
| de comedor de equipo y                               | comedor   |        | 8 | Básica    | del manejo      | -         |
| formación tener                                      | asignado  |        |   |           | de              | Programa  |
| académica proactividad.                              | 8         |        |   |           | alimentos       |           |
|  | Coordina  |        |   |           | На              |           |
| requiere de trabajo                                  | la        |        |   |           | laborado        | Sigue     |
| un nivel en campo                                    | operación |        | _ | F1        | en campo        | activo en |
| Responsable específico trabajo en                    | del       | Mujer  | 5 | Educación | en materia      | el        |
| de comedor de equipo y                               | comedor   |        | 0 | Básica    | del manejo      | Programa  |
| formación tener                                      | asignado  |        |   |           | de              | Trograma  |
| académica proactividad.                              |           |        |   |           | alimentos       |           |
| No se Experiencia                                    | Coordina  |        |   |           | На              | G.        |
| requiere de trabajo                                  | la        |        |   |           | laborado        | Sigue     |
| Responsable un nivel en campo,                       | operación |        | 6 | Educación | en campo        | activo en |
| de comedor   específico   trabajo en                 | del       | Mujer  | 2 | Básica    | en materia      | el        |
| de equipo y  | comedor   |        | _ | Busica    | del manejo      | Programa  |
| formación tener                                      | asignado  |        |   |           | de              |           |
| académica proactividad.                              |           |        |   |           | alimentos       |           |
|  | Coordina  |        |   |           | Ha              | Sigue     |
| 1 1  | la        |        |   |           | laborado        | activo en |
| Responsable un nivel en campo,                       | operación | 3.6 :  | 5 | Educación | en campo        |           |
| de comedor   específico   trabajo en                 | del       | Mujer  | 9 | Básica    | en materia      | el        |
| de equipo y  | comedor   |        |   |           | del manejo      | Programa  |
| formación tener                                      | asignado  |        |   |           | de              |           |
| académica proactividad.  No se Experiencia           | Coordina  |        |   |           | alimentos<br>Ha |           |
| No se Experiencia requiere de trabajo                | la        |        |   |           | па<br>laborado  | Sigue     |
|  | operación |        |   |           | en campo        | activo en |
| Responsable un nivel en campo, específico trabajo en | del       | Mujer  | 2 | Educación | en materia      | el        |
| de comedor de equipo y                               | comedor   | Mujei  | 8 | Básica    | del manejo      | -         |
| formación tener                                      | asignado  |        |   |           | de              | Programa  |
| académica proactividad.                              | asignado  |        |   |           | alimentos       |           |
|  | Coordina  |        |   |           | Ha              |           |
| requiere de trabajo                                  | la        |        |   |           | laborado        | Sigue     |
| un nivel en campo                                    | operación |        |   |           | en campo        | activo en |
| Responsable aspecífico trabajo en                    | del       | Mujer  | 4 | Educación | en materia      | el        |
|  | comedor   |        | 3 | Básica    | del manejo      | Programa  |
| formación tener                                      | asignado  |        |   |           | de              | riograma  |
| académica proactividad.                              | J         |        |   |           | alimentos       |           |
|  | Coordina  |        |   |           | Ha              | g:        |
|  | la        |        |   |           | laborado        | Sigue     |
| un nivel en campo                                    | operación |        | 4 | Educación | en campo        | activo en |
| Responsable de comedor específico trabajo en         | del       | Mujer  | 0 | Básica    | en materia      | el        |
| de equipo y  | comedor   | winjei | U | Dasica    | del manejo      | Programa  |
| formación tener                                      | asignado  |        |   |           | de              |           |
| académica proactividad.                              |           |        | 1 | 1         | alimentos       |           |



|                        | l »r                   | г                         | G 1:                | I      | 1 |                     | 7.7                      |                 |          |
|------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------|--------|---|---------------------|--------------------------|-----------------|----------|
|                        | No se requiere         | Experiencia<br>de trabajo | Coordina<br>la      |        |   |                     | Ha<br>laborado           | Sigue           |          |
| Responsable de comedor | un nivel específico    | en campo,<br>trabajo en   | operación<br>del    | Mujer  | 7 | Educación<br>Básica | en campo<br>en materia   | activo en<br>el |          |
| de comedor             | de<br>formación        | equipo y<br>tener         | comedor<br>asignado |        | , | Dasica              | del manejo<br>de         | Programa        |          |
|                        | académica              | proactividad.             |                     |        |   |                     | alimentos                |                 |          |
|                        | No se                  | Experiencia               | Coordina            |        |   |                     | На                       | a.              |          |
|                        | requiere               | de trabajo                | la                  |        |   |                     | laborado                 | Sigue           |          |
| Responsable            | un nivel               | en campo,                 | operación           |        | 5 | Educación           | en campo                 | activo en       |          |
| de comedor             | específico             | trabajo en                | del                 | Mujer  | 0 | Básica              | en materia               | el              |          |
|                        | de<br>formación        | equipo y                  | comedor             |        |   |                     | del manejo               | Programa        |          |
|                        | académica              | tener proactividad.       | asignado            |        |   |                     | de<br>alimentos          |                 |          |
|                        | No se                  | Experiencia Experiencia   | Coordina            |        |   |                     | Ha                       |                 |          |
|                        | requiere               | de trabajo                | la                  |        |   |                     | laborado                 | Sigue           |          |
|                        | un nivel               | en campo,                 | operación           |        | _ | <b>.</b>            | en campo                 | activo en       |          |
| Responsable            | específico             | trabajo en                | del                 | Mujer  | 5 | Educación           | en materia               | el              |          |
| de comedor             | de                     | equipo y                  | comedor             | J      | 9 | Básica              | del manejo               | Programa        |          |
|                        | formación              | tener                     | asignado            |        |   |                     | de                       | 2 2 8 2 2 2 2   |          |
|                        | académica              | proactividad.             |                     |        |   |                     | alimentos                |                 |          |
|                        | No se                  | Experiencia               | Coordina            |        |   |                     | Ha                       | Sigue           |          |
|                        | requiere               | de trabajo                | la                  |        |   |                     | laborado                 | activo en       |          |
| Responsable            | un nivel               | en campo,                 | operación<br>del    | Musica | 5 | Educación           | en campo                 |                 |          |
| de comedor             | específico<br>de       | trabajo en equipo y       | comedor             | Mujer  | 6 | Básica              | en materia<br>del manejo | el              |          |
|                        | formación              | tener                     | asignado            |        |   |                     | de                       | Programa        |          |
|                        | académica              | proactividad.             | usignado            |        |   |                     | alimentos                |                 |          |
|                        | No se                  | Experiencia               | Coordina            |        |   |                     | На                       | ~.              |          |
|                        | requiere               | de trabajo                | la                  |        |   |                     | laborado                 | Sigue           |          |
| Responsable            | un nivel               | en campo,                 | operación           |        | 5 | Educación           | en campo                 | activo en       |          |
| de comedor             | específico             | trabajo en                | del                 | Mujer  | 3 | Básica              | en materia               | el              |          |
|                        | de                     | equipo y                  | comedor             |        |   |                     | del manejo               | Programa        |          |
|                        | formación<br>académica | tener proactividad.       | asignado            |        |   |                     | de<br>alimentos          |                 |          |
|                        | No se                  | Experiencia               | Coordina            |        |   |                     | Ha                       |                 |          |
|                        | requiere               | de trabajo                | la                  |        |   |                     | laborado                 | Sigue           |          |
|                        | un nivel               | en campo,                 | operación           |        | _ | <b>.</b>            | en campo                 | activo en       |          |
| Responsable            | específico             | trabajo en                | del                 | Mujer  | 9 | Educación           | en materia               | el              |          |
| de comedor             | de                     | equipo y                  | comedor             |        | 9 | Básica              | del manejo               | Programa        |          |
|                        | formación              | tener                     | asignado            |        |   |                     | de                       | 2 2 8 2         |          |
|                        | académica              | proactividad.             |                     |        |   |                     | alimentos                |                 |          |
|                        | No se                  | Experiencia               | Coordina            |        |   |                     | Ha                       | Sigue           |          |
|                        | requiere               | de trabajo                | la<br>onomoción     |        |   |                     | laborado                 | activo en       |          |
| Responsable            | un nivel específico    | en campo,<br>trabajo en   | operación<br>del    | Hombre | 3 | Educación           | en campo<br>en materia   |                 |          |
| de comedor             | de                     | trabajo en equipo y       | comedor             | Hombie | 2 | Básica              | del manejo               | el              |          |
|                        | formación              | tener                     | asignado            |        |   |                     |                          | de              | Programa |
|                        | académica              | proactividad.             | 88                  |        |   |                     | alimentos                |                 |          |
|                        |                        | 1 1                       | i                   |        |   | l .                 |                          |                 |          |



|                        | NT.                     | Б                                      | C 1'                        |        |          |           | 17                         |                    |
|------------------------|-------------------------|--|-----------------------------|--------|----------|-----------|----------------------------|--------------------|
| Pasponsoble            | No se requiere un nivel | Experiencia<br>de trabajo<br>en campo, | Coordina<br>la<br>operación |        | 5        | Educación | Ha<br>laborado<br>en campo | Sigue<br>activo en |
| Responsable de comedor | específico              | trabajo en                             | del                         | Hombre | 5        | Básica    | en materia                 | el                 |
| de comedor             | de                      | equipo y                               | comedor                     |        |          | Dasica    | del manejo                 | Programa           |
|                        | formación               | tener                                  | asignado                    |        |          |           | de                         |                    |
|                        | académica               | proactividad.                          | C 1'                        |        |          |           | alimentos                  |                    |
|                        | No se requiere          | Experiencia de trabajo                 | Coordina<br>la              |        |          |           | Ha<br>laborado             | Sigue              |
|                        | un nivel                | en campo,                              | operación                   |        |          |           | en campo                   | activo en          |
| Responsable            | específico              | trabajo en                             | del                         | Hombre | 4        | Educación | en materia                 | el                 |
| de comedor             | de                      | equipo y                               | comedor                     |        | 5        | Básica    | del manejo                 | Programa           |
|                        | formación               | tener                                  | asignado                    |        |          |           | de                         | Tiograma           |
|                        | académica               | proactividad.                          |                             |        |          |           | alimentos                  |                    |
|                        | No se                   | Experiencia                            | Coordina                    |        |          |           | Ha                         | Sigue              |
|                        | requiere                | de trabajo                             | la                          |        |          |           | laborado                   | •                  |
| Responsable            | un nivel                | en campo,                              | operación                   | 77 1   | 5        | Educación | en campo                   | activo en          |
| de comedor             | específico<br>de        | trabajo en<br>equipo y                 | del<br>comedor              | Hombre | 0        | Básica    | en materia<br>del manejo   | el                 |
|                        | formación               | equipo y<br>tener                      | asignado                    |        |          |           | dei manejo<br>de           | Programa           |
|                        | académica               | proactividad.                          | asignado                    |        |          |           | alimentos                  |                    |
|                        | No se                   | Experiencia                            | Coordina                    |        |          |           | На                         |                    |
|                        | requiere                | de trabajo                             | la                          |        |          |           | laborado                   | Sigue              |
| Responsable            | un nivel                | en campo,                              | operación                   |        | 5        | Educación | en campo                   | activo en          |
| de comedor             | específico              | trabajo en                             | del                         | Mujer  | 2        | Básica    | en materia                 | el                 |
| de comedor             | de                      | equipo y                               | comedor                     |        | _        | Busica    | del manejo                 | Programa           |
|                        | formación               | tener                                  | asignado                    |        |          |           | de                         |                    |
|                        | académica<br>No se      | proactividad.<br>Experiencia           | Coordina                    |        |          |           | alimentos<br>Ha            |                    |
|                        | No se requiere          | de trabajo                             | la                          |        |          |           | laborado                   | Sigue              |
|                        | un nivel                | en campo,                              | operación                   |        | _        |           | en campo                   | activo en          |
| Responsable            | específico              | trabajo en                             | del                         | Mujer  | 5        | Educación | en materia                 | el                 |
| de comedor             | de                      | equipo y                               | comedor                     |        | 0        | Básica    | del manejo                 | Programa           |
|                        | formación               | tener                                  | asignado                    |        |          |           | de                         | 11081111111        |
|                        | académica               | proactividad.                          |                             |        |          |           | alimentos                  |                    |
|                        | No se                   | Experiencia                            | Coordina                    |        |          |           | Ha                         | Sigue              |
|                        | requiere                | de trabajo                             | la<br>omorposión            |        |          |           | laborado                   | activo en          |
| Responsable            | un nivel específico     | en campo,<br>trabajo en                | operación<br>del            | Mujer  |          | Educación | en campo<br>en materia     | el                 |
| de comedor             | de                      | equipo y                               | comedor                     | Winjer | 8        | Básica    | del manejo                 |                    |
|                        | formación               | tener                                  | asignado                    |        |          |           | de                         | Programa           |
|                        | académica               | proactividad.                          | 8                           |        |          |           | alimentos                  |                    |
|                        | No se                   | Experiencia                            | Coordina                    |        |          |           | На                         | a:                 |
|                        | requiere                | de trabajo                             | la                          |        |          |           | laborado                   | Sigue              |
| Responsable            | un nivel                | en campo,                              | operación                   |        | 6        | Educación | en campo                   | activo en          |
| de comedor             | específico              | trabajo en                             | del                         | Mujer  | 2        | Básica    | en materia                 | el                 |
|                        | de<br>formación         | equipo y                               | comedor                     |        |          |           | del manejo                 | Programa           |
|                        | formación<br>académica  | tener proactividad.                    | asignado                    |        |          |           | de<br>alimentos            |                    |
|                        | academica               | proactividad.                          |                             |        | <u> </u> |           | annemos                    |                    |



|                        | No se                | Experiencia             | Coordina         |        |   |                     | На                     |                    |
|------------------------|----------------------|-------------------------|------------------|--------|---|---------------------|------------------------|--------------------|
|                        | requiere<br>un nivel | de trabajo<br>en campo, | la operación     |        | _ |                     | laborado<br>en campo   | Sigue<br>activo en |
| Responsable            | específico           | trabajo en              | del              | Mujer  | 5 | Educación           | en materia             | el                 |
| de comedor             | de                   | equipo y                | comedor          | J      | 9 | Básica              | del manejo             | Programa           |
|                        | formación            | tener                   | asignado         |        |   |                     | de                     | Trograma           |
|                        | académica            | proactividad.           |                  |        |   |                     | alimentos              |                    |
|                        | No se                | Experiencia             | Coordina         |        |   |                     | На                     | a. ·               |
|                        | requiere             | de trabajo              | la               |        |   |                     | laborado               | Sigue              |
| Responsable            | un nivel             | en campo,               | operación        |        | 5 | Educación           | en campo               | activo en          |
| de comedor             | específico           | trabajo en              | del              | Mujer  | 3 | Básica              | en materia             | el                 |
|                        | de                   | equipo y                | comedor          |        |   |                     | del manejo             | Programa           |
|                        | formación            | tener                   | asignado         |        |   |                     | de                     |                    |
|                        | académica            | proactividad.           | C 1:             |        |   |                     | alimentos              |                    |
|                        | No se                | Experiencia             | Coordina         |        |   |                     | Ha                     | Sigue              |
|                        | requiere             | de trabajo              | la<br>anamasián  |        |   |                     | laborado               | activo en          |
| Responsable            | un nivel específico  | en campo,<br>trabajo en | operación<br>del | Mujor  | 4 | Educación           | en campo<br>en materia | el                 |
| de comedor             | de                   | equipo y                | comedor          | Mujer  | 2 | Básica              | del manejo             | -                  |
|                        | formación            | tener                   | asignado         |        |   |                     | de                     | Programa           |
|                        | académica            | proactividad.           | usignado         |        |   |                     | alimentos              |                    |
|                        | No se                | Experiencia             | Coordina         |        |   |                     | На                     |                    |
|                        | requiere             | de trabajo              | la               |        |   |                     | laborado               | Sigue              |
| D 11                   | un nivel             | en campo,               | operación        |        | _ | F1 1/               | en campo               | activo en          |
| Responsable            | específico           | trabajo en              | del              | Mujer  | 6 | Educación           | en materia             | el                 |
| de comedor             | de                   | equipo y                | comedor          | J      | 7 | Básica              | del manejo             | Programa           |
|                        | formación            | tener                   | asignado         |        |   |                     | de                     | Trograma           |
|                        | académica            | proactividad.           |                  |        |   |                     | alimentos              |                    |
|                        | No se                | Experiencia             | Coordina         |        |   |                     | На                     | Signa              |
|                        | requiere             | de trabajo              | la               |        |   |                     | laborado               | Sigue              |
| Responsable            | un nivel             | en campo,               | operación        |        | 6 | Educación           | en campo               | activo en          |
| de comedor             | específico           | trabajo en              | del              | Mujer  | 7 | Básica              | en materia             | el                 |
|                        | de                   | equipo y                | comedor          |        |   |                     | del manejo             | Programa           |
|                        | formación            | tener                   | asignado         |        |   |                     | de                     |                    |
|                        | académica            | proactividad.           | C 1'             |        |   |                     | alimentos              |                    |
|                        | No se                | Experiencia             | Coordina         |        |   |                     | Ha                     | Sigue              |
|                        | requiere<br>un nivel | de trabajo<br>en campo, | la<br>operación  |        |   |                     | laborado               | activo en          |
| Responsable            | un nivel específico  | en campo,<br>trabajo en | del              | Mujer  | 3 | Educación           | en campo<br>en materia | el                 |
| de comedor             | de                   | equipo y                | comedor          | Winjer | 4 | Básica              | del manejo             |                    |
|                        | formación            | tener                   | asignado         |        |   |                     | de                     | Programa           |
|                        | académica            | proactividad.           | usignado         |        |   |                     | alimentos              |                    |
|                        | No se                | Experiencia             | Coordina         |        |   |                     | На                     |                    |
|                        | requiere             | de trabajo              | la               |        |   |                     | laborado               | Sigue              |
| D 1.1                  | un nivel             | en campo,               | operación        |        | 2 | Edmande             | en campo               | activo en          |
| Responsable de comedor | específico           | trabajo en              | del              | Mujer  | 3 | Educación<br>Básica | en materia             | el                 |
| de comedor             | de                   | equipo y                | comedor          |        | 2 | Dasica              | del manejo             | Programa           |
|                        | formación            | tener                   | asignado         |        |   |                     | de                     | - 108141114        |
|                        | académica            | proactividad.           |                  |        |   |                     | alimentos              |                    |



|                        | No se            | Experiencia             | Coordina  |  |   |             | На               |           |
|------------------------|------------------|-------------------------|-----------|--|---|-------------|------------------|-----------|
|                        | requiere         | de trabajo              | la        |  |   |             | laborado         | Sigue     |
|                        | un nivel         | en campo,               | operación |  |   |             | en campo         | activo en |
| Responsable            | específico       | trabajo en              | del       | Mujer  | 3 | Educación   | en materia       | el        |
| de comedor             | de               | equipo y                | comedor   | 3  | 5 | Básica      | del manejo       | -         |
|                        | formación        | tener                   | asignado  |  |   |             | de               | Programa  |
|                        | académica        | proactividad.           |           |  |   |             | alimentos        |           |
|                        | No se            | Experiencia             | Coordina  |  |   |             | На               |           |
|                        | requiere         | de trabajo              | la        |  |   |             | laborado         | Sigue     |
| Dagmangahla            | un nivel         | en campo,               | operación |  | 2 | Educación   | en campo         | activo en |
| Responsable de comedor | específico       | trabajo en              | del       | Mujer  | 6 | Básica      | en materia       | el        |
| de comedor             | de               | equipo y                | comedor   |  | O | Dasica      | del manejo       | Programa  |
|                        | formación        | tener                   | asignado  |  |   |             | de               | 8         |
|                        | académica        | proactividad.           |           |  |   |             | alimentos        |           |
|                        | No se            | Experiencia             | Coordina  |  |   |             | На               | Ciana     |
|                        | requiere         | de trabajo              | la        |  |   |             | laborado         | Sigue     |
| Responsable            | un nivel         | en campo,               | operación |  | 5 | Educación   | en campo         | activo en |
| de comedor             | específico       | trabajo en              | del       | Mujer  | 1 | Básica      | en materia       | el        |
|                        | de               | equipo y                | comedor   |  |   | Busieu      | del manejo       | Programa  |
|                        | formación        | tener                   | asignado  |  |   |             | de               |           |
|                        | académica        | proactividad.           | G 11      |  |   |             | alimentos        |           |
|                        | No se            | Experiencia             | Coordina  |  |   |             | Ha               | Sigue     |
|                        | requiere         | de trabajo              | la        |  |   |             | laborado         | activo en |
| Responsable            | un nivel         | en campo,               | operación | 34   | 3 | B Educación | en campo         |           |
| de comedor             | específico<br>de | trabajo en              | del       | Mujer  | 6 | Básica      | en materia       | el        |
|                        | formación        | equipo y<br>tener       | comedor   |  |   |             | del manejo<br>de | Programa  |
|                        | académica        | proactividad.           | asignado  |  |   |             | alimentos        |           |
|                        | No se            | Experiencia Experiencia | Coordina  |  |   |             | Ha               |           |
|                        | requiere         | de trabajo              | la        |  |   |             | laborado         | Sigue     |
|                        | un nivel         | en campo,               | operación |  |   |             | en campo         | activo en |
| Responsable            | específico       | trabajo en              | del       | Mujer  | 5 | Educación   | en materia       | el        |
| de comedor             | de               | equipo y                | comedor   | Wager  | 6 | Básica      | del manejo       |           |
|                        | formación        | tener                   | asignado  |  |   |             | de               | Programa  |
|                        | académica        | proactividad.           |           |  |   |             | alimentos        |           |
|                        | No se            | Experiencia             | Coordina  |  |   |             | На               |           |
|                        | requiere         | de trabajo              | la        |  |   |             | laborado         | Sigue     |
| D 11                   | un nivel         | en campo,               | operación |  | _ | F1 1/       | en campo         | activo en |
| Responsable            | específico       | trabajo en              | del       | Mujer  | 5 | Educación   | en materia       | el        |
| de comedor             | de               | equipo y                | comedor   | , and the second | 0 | Básica      | del manejo       | Programa  |
|                        | formación        | tener                   | asignado  |  |   |             | de               | Trograma  |
|                        | académica        | proactividad.           |           |  |   |             | alimentos        |           |
|                        | No se            | Experiencia             | Coordina  |  |   |             | На               | a.        |
|                        | requiere         | de trabajo              | la        |  |   |             | laborado         | Sigue     |
| Responsable            | un nivel         | en campo,               | operación |  | 6 | Educación   | en campo         | activo en |
| de comedor             | específico       | trabajo en              | del       | Mujer  |   | Básica      | en materia       | el        |
| de comedor             | de               | equipo y                | comedor   | 1114101  | 8 | Dasica      | del manejo       | Programa  |
|                        | formación        | tener                   | asignado  |  |   |             | de               |           |
|                        | académica        | proactividad.           |           |  |   |             | alimentos        |           |



|             | No se            | Experiencia             | Coordina            |              |          |            | На               |           |
|-------------|------------------|-------------------------|---------------------|--------------|----------|------------|------------------|-----------|
|             | requiere         | de trabajo              | la                  |              |          |            | laborado         | Sigue     |
| D 1.1.      | un nivel         | en campo,               | operación           |              | _        | E4         | en campo         | activo en |
| Responsable | específico       | trabajo en              | del                 | Mujer        | 5        | Educación  | en materia       | el        |
| de comedor  | de               | equipo y                | comedor             |              | 4        | Básica     | del manejo       | Programa  |
|             | formación        | tener                   | asignado            |              |          |            | de               | Trograma  |
|             | académica        | proactividad.           |                     |              |          |            | alimentos        |           |
|             | No se            | Experiencia             | Coordina            |              |          |            | На               | G:        |
|             | requiere         | de trabajo              | la                  |              |          |            | laborado         | Sigue     |
| Responsable | un nivel         | en campo,               | operación           |              | 3        | Educación  | en campo         | activo en |
| de comedor  | específico       | trabajo en              | del                 | Mujer        | 7        | Básica     | en materia       | el        |
| de comedor  | de               | equipo y                | comedor             |              | <b>'</b> | Dasica     | del manejo       | Programa  |
|             | formación        | tener                   | asignado            |              |          |            | de               | C         |
|             | académica        | proactividad.           |                     |              |          |            | alimentos        |           |
|             | No se            | Experiencia             | Coordina            |              |          |            | На               | Sigue     |
|             | requiere         | de trabajo              | la                  |              |          |            | laborado         | _         |
| Responsable | un nivel         | en campo,               | operación           |              | 6        | Educación  | en campo         | activo en |
| de comedor  | específico       | trabajo en              | del                 | Hombre       | 2        | Básica     | en materia       | el        |
|             | de               | equipo y                | comedor             |              |          |            | del manejo       | Programa  |
|             | formación        | tener                   | asignado            |              |          |            | de               |           |
|             | académica        | proactividad.           | G 1:                |              |          |            | alimentos        |           |
|             | No se            | Experiencia             | Coordina            |              |          |            | Ha               | Sigue     |
|             | requiere         | de trabajo              | la                  |              |          |            | laborado         | activo en |
| Responsable | un nivel         | en campo,               | operación           | II a aa b aa | 5        | Educación  | en campo         |           |
| de comedor  | específico<br>de | trabajo en              | del                 | Hombre       | 0        | Básica     | en materia       | el        |
|             | formación        | equipo y<br>tener       | comedor<br>asignado |              |          |            | del manejo<br>de | Programa  |
|             | académica        | proactividad.           | asignado            |              |          |            | alimentos        |           |
|             | No se            | Experiencia Experiencia | Coordina            |              |          |            | Ha               |           |
|             | requiere         | de trabajo              | la                  |              |          |            | laborado         | Sigue     |
|             | un nivel         | en campo,               | operación           |              |          |            | en campo         | activo en |
| Responsable | específico       | trabajo en              | del                 | Mujer        | 5        | Educación  | en materia       | el        |
| de comedor  | de               | equipo y                | comedor             | Widger       | 3        | Básica     | del manejo       | -         |
|             | formación        | tener                   | asignado            |              |          |            | de               | Programa  |
|             | académica        | proactividad.           | usignuss            |              |          |            | alimentos        |           |
|             | No se            | Experiencia             | Coordina            |              |          |            | На               |           |
|             | requiere         | de trabajo              | la                  |              |          |            | laborado         | Sigue     |
|             | un nivel         | en campo,               | operación           |              | _        | <b>5</b> 1 | en campo         | activo en |
| Responsable | específico       | trabajo en              | del                 | Mujer        | 5        | Educación  | en materia       | el        |
| de comedor  | de               | equipo y                | comedor             | ,            | 5        | Básica     | del manejo       | Programa  |
|             | formación        | tener                   | asignado            |              |          |            | de               | Tiograma  |
|             | académica        | proactividad.           |                     |              |          |            | alimentos        |           |
|             | No se            | Experiencia             | Coordina            |              |          |            | На               | g:        |
|             | requiere         | de trabajo              | la                  |              |          |            | laborado         | Sigue     |
| Responsable | un nivel         | en campo,               | operación           |              | 3        | Educación  | en campo         | activo en |
| de comedor  | específico       | trabajo en              | del                 | Mujer        | 6        | Básica     | en materia       | el        |
| uc conteuor | de               | equipo y                | comedor             |              | U        | Dasica     | del manejo       | Programa  |
|             | formación        | tener                   | asignado            |              |          |            | de               | . 6       |
|             | académica        | proactividad.           |                     |              |          |            | alimentos        |           |



|                        | No se              | Experiencia                  | Coordina  |         |     |           | На              |            |
|------------------------|--------------------|------------------------------|-----------|---------|-----|-----------|-----------------|------------|
|                        | requiere           | de trabajo                   | la        |         |     |           | laborado        | Sigue      |
|                        | un nivel           | en campo,                    | operación |         | _   |           | en campo        | activo en  |
| Responsable            | específico         | trabajo en                   | del       | Mujer   | 5   | Educación | en materia      | el         |
| de comedor             | de                 | equipo y                     | comedor   | 3       | 2   | Básica    | del manejo      | Programa   |
|                        | formación          | tener                        | asignado  |         |     |           | de              | Fiograffia |
|                        | académica          | proactividad.                |           |         |     |           | alimentos       |            |
|                        | No se              | Experiencia                  | Coordina  |         |     |           | На              |            |
|                        | requiere           | de trabajo                   | la        |         |     |           | laborado        | Sigue      |
| D 1.1.                 | un nivel           | en campo,                    | operación |         | 4   | E4        | en campo        | activo en  |
| Responsable            | específico         | trabajo en                   | del       | Hombre  | 4 7 | Educación | en materia      | el         |
| de comedor             | de                 | equipo y                     | comedor   |         | /   | Básica    | del manejo      | Programa   |
|                        | formación          | tener                        | asignado  |         |     |           | de              | Trograma   |
|                        | académica          | proactividad.                |           |         |     |           | alimentos       |            |
|                        | No se              | Experiencia                  | Coordina  |         |     |           | На              | G. ·       |
|                        | requiere           | de trabajo                   | la        |         |     |           | laborado        | Sigue      |
| Responsable            | un nivel           | en campo,                    | operación |         | 2   | Educación | en campo        | activo en  |
| de comedor             | específico         | trabajo en                   | del       | Mujer   | 8   | Básica    | en materia      | el         |
| de comedor             | de                 | equipo y                     | comedor   |         |     | Busica    | del manejo      | Programa   |
|                        | formación          | tener                        | asignado  |         |     |           | de              |            |
|                        | académica          | proactividad.                |           |         |     |           | alimentos       |            |
|                        | No se              | Experiencia                  | Coordina  |         |     |           | Ha              | Sigue      |
|                        | requiere           | de trabajo                   | la        |         |     |           | laborado        | activo en  |
| Responsable            | un nivel           | en campo,                    | operación | 3.6     | 2   | Educación | en campo        |            |
| de comedor             | específico         | trabajo en                   | del       | Mujer   | 6   | Básica    | en materia      | el         |
|                        | de                 | equipo y                     | comedor   |         |     |           | del manejo      | Programa   |
|                        | formación          | tener                        | asignado  |         |     |           | de              |            |
|                        | académica<br>No se | proactividad.<br>Experiencia | Coordina  |         |     |           | alimentos<br>Ha |            |
|                        | No se requiere     | de trabajo                   | la        |         |     |           | па<br>laborado  | Sigue      |
|                        | un nivel           | -                            | operación |         |     |           | en campo        | activo en  |
| Responsable            | específico         | en campo,<br>trabajo en      | del       | Mujer   | 4   | Educación | en materia      | el         |
| de comedor             | de                 | equipo y                     | comedor   | Wittjei | 2   | Básica    | del manejo      |            |
|                        | formación          | tener                        | asignado  |         |     |           | de              | Programa   |
|                        | académica          | proactividad.                | asignado  |         |     |           | alimentos       |            |
|                        | No se              | Experiencia                  | Coordina  |         |     |           | На              |            |
|                        | requiere           | de trabajo                   | la        |         |     |           | laborado        | Sigue      |
|                        | un nivel           | en campo,                    | operación |         |     |           | en campo        | activo en  |
| Responsable            | específico         | trabajo en                   | del       | Hombre  | 3   | Educación | en materia      | el         |
| de comedor             | de                 | equipo y                     | comedor   |         | 8   | Básica    | del manejo      | Programa   |
|                        | formación          | tener                        | asignado  |         |     |           | de              | Fiografiia |
|                        | académica          | proactividad.                |           |         |     |           | alimentos       |            |
|                        | No se              | Experiencia                  | Coordina  |         |     |           | На              | ~.         |
|                        | requiere           | de trabajo                   | la        |         |     |           | laborado        | Sigue      |
| Dagnangahla            | un nivel           | en campo,                    | operación |         | 1   | Educación | en campo        | activo en  |
| Responsable de comedor | específico         | trabajo en                   | del       | Mujer   | 4   | Básica    | en materia      | el         |
| de comedor             | de                 | equipo y                     | comedor   |         | 6   | Dasica    | del manejo      | Programa   |
|                        | formación          | tener                        | asignado  |         |     |           | de              |            |
|                        | académica          | proactividad.                |           |         |     |           | alimentos       |            |



|             | No se                | Experiencia             | Apoyar en           |          |   |           | На                     |           |
|-------------|----------------------|-------------------------|---------------------|----------|---|-----------|------------------------|-----------|
|             | requiere             | de trabajo              | la                  |          |   |           | laborado               | Sigue     |
|             | un nivel             | en campo,               | operación           |          |   |           | en campo               | activo en |
| Auxiliar de | específico           | trabajo en              | del                 | Mujer    | 6 | Educación | en materia             | el        |
| comedor     | de                   | equipo y                | comedor             | ivitujei | 9 | Básica    | del manejo             | -         |
|             | formación            | tener                   | asignado            |          |   |           | de                     | Programa  |
|             | académica            | proactividad.           | asignado            |          |   |           | alimentos              |           |
|             | No se                | Experiencia Experiencia | Apoyar en           |          |   |           | Ha                     |           |
|             | requiere             | de trabajo              | la                  |          |   |           | laborado               | Sigue     |
|             | un nivel             | en campo,               | operación           |          |   |           |                        | activo en |
| Auxiliar de | específico           |                         | del                 | Mujer    | 4 | Educación | en campo<br>en materia | el        |
| comedor     | de                   | l                       | comedor             | Winjei   | 0 | Básica    | del manejo             |           |
|             | formación            | equipo y<br>tener       | asignado            |          |   |           | de                     | Programa  |
|             | académica            | proactividad.           | asignado            |          |   |           | alimentos              |           |
|             |                      |                         | A morrow on         |          |   |           | Ha                     |           |
|             |                      | Experiencia de trabaio  | Apoyar en           |          |   |           | па<br>laborado         | Sigue     |
|             | requiere             |                         | la<br>omorposión    |          |   |           |                        | activo en |
| Auxiliar de | un nivel             | en campo,               | operación<br>del    | Musican  | 3 | Educación | en campo               |           |
| comedor     | específico<br>de     | trabajo en equipo y     | comedor             | Mujer    | 1 | Básica    | en materia             | el        |
|             | formación            | equipo y<br>tener       |                     |          |   |           | del manejo<br>de       | Programa  |
|             |                      |                         | asignado            |          |   |           | alimentos              |           |
|             | académica            | proactividad.           | A                   |          |   |           | Ha                     |           |
|             | No se                | Experiencia             | Apoyar en           |          |   |           |                        | Sigue     |
|             | requiere             | de trabajo              | la                  |          |   |           | laborado               | activo en |
| Auxiliar de | un nivel             | en campo,<br>trabajo en | operación<br>del    | Musican  | 2 |           | en campo               |           |
| comedor     | específico<br>de     |                         |                     | Mujer    | 7 | Básica    | en materia             | el        |
|             | formación            | equipo y<br>tener       | comedor<br>asignado |          |   |           | del manejo<br>de       | Programa  |
|             | académica            | proactividad.           | asignado            |          |   |           | alimentos              |           |
|             |                      | Experiencia Experiencia | Anoveren            |          |   |           | Ha                     |           |
|             |                      | _                       | Apoyar en<br>la     |          |   |           | laborado               | Sigue     |
|             | requiere<br>un nivel | ,                       | operación           |          |   |           |                        | activo en |
| Auxiliar de | específico           | en campo,               | del                 | Hombre   | 2 | Educación | en campo<br>en materia | el        |
| comedor     | de                   | trabajo en<br>equipo y  | comedor             | Hombie   | 8 | Básica    |                        |           |
|             | formación            | equipo y<br>tener       | asignado            |          |   |           | del manejo<br>de       | Programa  |
|             | académica            | proactividad.           | asignado            |          |   |           | alimentos              |           |
|             |                      | Experiencia Experiencia | Anoveren            |          |   |           | Ha                     |           |
|             | No se requiere       | de trabajo              | Apoyar en<br>la     |          |   |           | laborado               | Sigue     |
|             | -                    |                         | operación           |          |   |           |                        | activo en |
| Auxiliar de | un nivel específico  | en campo,               | del                 | Mujer    | 2 | Educación | en campo<br>en materia |           |
| comedor     | de                   | trabajo en<br>equipo y  | comedor             | Winjei   | 6 | Básica    |                        | el        |
|             | formación            | equipo y<br>tener       | asignado            |          |   |           | del manejo<br>de       | Programa  |
|             | académica            | proactividad.           | asignado            |          |   |           |                        |           |
|             |                      | •                       | Anoveren            |          |   |           | alimentos<br>Ha        |           |
|             | No se requiere       | Experiencia trabajo     | Apoyar en           |          |   |           | на<br>laborado         | Sigue     |
|             | un nivel             | de trabajo              | la<br>oporoción     |          |   |           |                        | activo en |
| Auxiliar de |                      | en campo,               | operación<br>del    | Lombro   | 3 | Educación | en campo               |           |
| comedor     | específico<br>de     | trabajo en              | comedor             | Hombre   | 3 | Básica    | en materia             | el        |
|             | formación            | equipo y                |                     |          |   |           | del manejo             | Programa  |
|             | académica            | tener proactividad.     | asignado            |          |   |           | de                     |           |
|             | academica            | proactividad.           |                     |          |   |           | alimentos              |           |



|  | NT.   | г · ·   | T .  |        | 1   |                     | 17  |                                      |
|--|---|---|--|--------|-----|---------------------|---|--------------------------------------|
| Auxiliar de comedor                    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Experiencia de trabajo en campo, trabajo en equipo y tener proactividad.            | Apoyar en<br>la<br>operación<br>del<br>comedor<br>asignado                                   | Mujer  | 2 8 | Educación<br>Básica | Ha laborado en campo en materia del manejo de alimentos                   | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de comedor                    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Experiencia de trabajo en campo, trabajo en equipo y tener proactividad.            | Apoyar en<br>la<br>operación<br>del<br>comedor<br>asignado                                   | Mujer  | 4 5 | Educación<br>Básica | Ha laborado en campo en materia del manejo de alimentos                   | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>comedor                 | No se requiere un nivel específico de formación académica | Experiencia de trabajo en campo, trabajo en equipo y tener proactividad.            | Apoyar en<br>la<br>operación<br>del<br>comedor<br>asignado                                   | Mujer  | 6 2 | Educación<br>Básica | Ha laborado en campo en materia del manejo de alimentos                   | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>comedor                 | No se requiere un nivel específico de formación académica | Experiencia de trabajo en campo, trabajo en equipo y tener proactividad.            | Apoyar en<br>la<br>operación<br>del<br>comedor<br>asignado                                   | Mujer  | 2 6 | Educación<br>Básica | Ha laborado en campo en materia del manejo de alimentos                   | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de<br>comedor                 | No se requiere un nivel específico de formación académica | Experiencia de trabajo en campo, trabajo en equipo y tener proactividad.            | Apoyar en<br>la<br>operación<br>del<br>comedor<br>asignado                                   | Mujer  | 2 4 | Educación<br>Básica | Ha laborado en campo en materia del manejo de alimentos                   | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Auxiliar de comedor                    | No se requiere un nivel específico de formación académica | Experiencia de trabajo en campo, trabajo en equipo y tener proactividad.            | Apoyar en<br>la<br>operación<br>del<br>comedor<br>asignado                                   | Mujer  | 3 2 | Educación<br>Básica | Ha laborado en campo en materia del manejo de alimentos                   | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |
| Responsable<br>de<br>mantenimien<br>to | No se requiere un nivel específico de formación académica | Tener el conocimient o de plomería así como de funciones básicas de mantenimien to. | Estar al tanto de cualquier posible reparación que se pueda presentar en cocinas y comedores | Hombre | 4 6 | Educación<br>Básica | Ha<br>laborado<br>en campo<br>en materia<br>del manejo<br>de<br>alimentos | Sigue<br>activo en<br>el<br>Programa |



## IV.2. Congruencia de la Operación del Programa Social con su Diseño.

En este apartado se determina la congruencia entre el diseño y la operación del Programa Comedores Públicos, lo anterior a través del análisis detallado en el cuadro 25para el año 2016 y el cuadro 25.1 para el año 2017en donde se valora cada apartado de las Reglas de Operación para este programa.

Cuadro25. Congruencia entre el diseño y la operación del Programa Comedores Públicos 2016.

| Apartado   | Reglas de Operación 2016  | Como se realizó<br>en la práctica                                       | Nivel de cumplimiento | Justificaci<br>ón  |
|--|---|---|-----------------------|--|
| Introducción   | El Programa Comedores Públicos inicio operaciones en marzo del 2009 bajo la responsabilidad operativa de la DGIASIS con el objetivo de contribuir a garantizar el Derecho a la Alimentación de las y los derechohabientes de la Ciudad de México.   |   | Satisfactorio         | Se<br>cumplen  |
| I. Dependencia o<br>Entidad<br>Responsable del<br>Programa | Secretaría de Desarrollo Social mediante<br>la Dirección General del Instituto de<br>Asistencia e Integración Social.   | a Dirección General del Instituto de Se llevó de                        |                       | Se<br>cumplen  |
| II. Objetivos y<br>alcances del<br>Programa                | Contribuir a garantizar el derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, a través de comedores públicos gratuitos que brinden una ración de alimento a la población que viva, trabaje o transite por unidades territoriales de media, alta, y muy alta marginación de la Ciudad de México, durante el ejercicio fiscal 2016.Con este Programa Social, se contribuye al cumplimiento de la "Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Distrito Federal".  Este Programa es de transferencia material, busca contribuir a garantizar el derecho a la alimentación de la población de la Ciudad de México | Se llevó de<br>manera<br>congruente                                     | Satisfactorio         | Se<br>cumplen  |
| III. Metas<br>Físicas                                      | Suministrar al menos 3'000,000 de raciones de alimento al año.  | El programa<br>entregó 4,680,979<br>raciones<br>alimentarias en<br>2016 | Satisfactorio         | El<br>Programa<br>de<br>Comedores<br>Públicos<br>entregó<br>más de la<br>meta<br>programad<br>a en Reglas<br>de<br>Operación<br>ya que en<br>2016 se |



|  |  |  |               | contabiliza ron las raciones servidas en los CAIS, mismas que son preparadas con el mismo presupuest o. |
|--|--|--|---------------|---|
| IV.<br>Programación<br>Presupuestal            | Presupuesto asignado para este programa fue \$78'806,693.00 (Setenta y ocho millones ochocientos seis mil seiscientos noventa y tres pesos 00/100 M.N.).   | El presupuesto devengado fue\$75'458,672.0 0 (Setenta y cinco millones cuatrocientos cincuenta y ocho mil seiscientos setenta y dos pesos 00/100 M.N.) | Satisfactorio | Se<br>cumplen.  |
| V. Requisitos y<br>Procedimientos<br>de acceso | Presentarse en el comedor más cercano. Proporcionar los datos solicitados para dar continuidad en el alta de registro. El trámite se podrá realizar de lunes a viernes en el horario de operación. El registro se realizará solo una vez al año. Al terminar el registro se proporcionará un número de folio con el cual pasará asistencia cada vez que acuda al comedor. En el caso de los Comedores Públicos Emergentes se dará el mismo trámite, exceptuando las contingencias climáticas o provocadas por el hombre se recabaran los datos de identificación en forma previa a la entrega de raciones. | Se llevó de<br>manera<br>congruente  | Satisfactorio | Se<br>cumplen   |
| VI.<br>Procedimientos<br>de<br>Instrumentación | El horario de los Comedores Públicos es de lunes a viernes (excepto días festivos) de 13:00 a 17:00 horas. La persona solicitante deberá proporcionar sus datos generales, para dar continuidad en el alta del registro. Asimismo, el personal asignado proporciona la ración de alimento, una comida que deberá ser consumida dentro de las instalaciones del comedor.  Para los Comedores Públicos Emergentes en temporada invernal se aplican los mismos criterios de acceso, mientas que en el caso de los instalados por contingencia climática o provocada   | Se llevó de<br>manera<br>congruente  | Satisfactorio | Se<br>cumplen   |



|  | por el hombre el personal del DGIASIS   |                                     |               |               |
|--|---|-------------------------------------|---------------|---------------|
|  | recabará los datos de identificación de forma previa a la entrega de raciones.  |                                     |               |               |
|  | Se podrá presentar la queja o   |                                     |               |               |
| VII.<br>Procedimientos<br>de Queja o<br>Inconformidad<br>Ciudadana | inconformidad de manera oral, escrita o presencial en las instalaciones de la DGIASIS, así como en la libreta que está a la vista en cada uno de los 54 comedores. La DGIASIS dará seguimiento a todas las quejas, opiniones y sugerencias en un lapso no mayor a 15 días hábiles posteriores a la exhibición.  | Se llevó de<br>manera<br>congruente | Satisfactorio | Se<br>cumplen |
| VIII.<br>Mecanismos de<br>Exigibilidad                             | La persona solicitante podrá exigir sus derechos por incumplimiento o por violación de los mismos cuando cumpla con los requisitos y criterios de inclusión para acceder a determinado derecho y exija a la autoridad administrativa ser derechohabiente del mismo, o bien que la persona derechohabiente de un programa social exija a la autoridad que se cumpla con dicho derecho de manera integral en tiempo y forma, como lo establece el programa, y cuando no se pueda satisfacer toda la demanda de incorporación a un programa por restricción presupuestal, y éstas exijan que las incorporaciones sean claras, trasparentes equitativas, sin favoritismos, ni discriminación. | Se llevó de<br>manera<br>congruente | Satisfactorio | Se<br>cumplen |
| IX. Mecanismos<br>de Evaluación e<br>Indicadores                   | Se evaluará con el objetivo de enfocar la gestión al logro de resultados para mejorar las condiciones de vida de la población beneficiaria, así como fortalecer la rendición de cuentas y transparencia en el ejercicio de los recursos públicos, se evaluará la operación y resultados del programa social, para lo cual se diseñaron los indicadores adecuados con base en lo establecido en la Matriz del Marco Lógico.  | Se llevó de<br>manera<br>congruente | Satisfactorio | Se<br>cumplen |
| X. Formas de<br>Participación<br>Social                            | Para efecto del presente servicio, las organizaciones sociales, civiles, comunitarias, comités ciudadanos, grupos de vecinos, ciudadanas, ciudadanos en general, e interesados podrán participar en la instalación, operación, y difusión de los comedores, orientado a promover acciones a favor del derecho a la alimentación, dicha participación será sin fines de lucro y sin percibir remuneración alguna por su  | Se llevó de<br>manera<br>congruente | Satisfactorio | Se<br>cumplen |



|  | labor.   |                                     |               |               |
|--|--|-------------------------------------|---------------|---------------|
| XI. Articulación<br>con otros<br>Programas<br>Sociales | En este apartado se realizan acciones en favor de las personas en situación de vulnerabilidad a través de los programas Poblaciones en Situación de Calle y PROFAIS.  Además, se promoverán acciones en materia de salud y nutrición a través de la Secretaría de Salud y/o los Servicios de Salud Pública del Distrito Federal, así como actividades lúdicas, recreativas, culturales, de capacitación y educativas para beneficio de los asistentes a los Comedores Públicos, mediante la vinculación con la Secretaría de Cultura y de Educación respectivamente. | Se llevó de<br>manera<br>congruente | Satisfactorio | Se<br>cumplen |

Cuadro25.1. Congruencia entre el diseño y la operación del Programa Comedores Públicos 2017.

| Apartado   | Reglas de Operación 2017   | Como se<br>realizó en<br>la práctica | Nivel<br>de<br>cumpli<br>miento | Justificación |
|--|--|--------------------------------------|---------------------------------|---------------|
| Introducción   | El Programa Comedores Públicos inicio operaciones en marzo del 2009 bajo la responsabilidad operativa de la DGIASIS con el objetivo de contribuir a garantizar el Derecho a la Alimentación de las y los derechohabientes de la Ciudad de México   | Se llevó de<br>manera<br>congruente  | Satisfa<br>ctorio               | Se cumplen    |
| I. Dependencia o<br>Entidad<br>Responsable del<br>Programa | Secretaría de Desarrollo Social<br>mediante la Dirección General del<br>Instituto de Asistencia e Integración<br>Social  | Se llevó de<br>manera<br>congruente  | Satisfa<br>ctorio               | Se cumplen    |
| II. Objetivos y<br>alcances del<br>Programa                | Operar Comedores Públicos Gratuitos que brinden raciones de alimento a la población que viva, trabaje o transite porunidades territoriales clasificadas como media, alta y muy alta marginación, así como aquellas zonas que presentan condiciones de pobreza, desigualdad y vulnerabilidad social de la Ciudad de México; asimismo, en la periferia dehospitales públicos en la CDMX, Centros de Asistencia e Integración Social, Hogar CDMX, acción social Niñas yNiños fuera de Peligro y a las personas beneficiarias del Centro de Servicios Sociales que depende del ProgramaAtención Integral a Personas Integrantes de las poblaciones callejeras.Con este | Se llevó de<br>manera<br>congruente  | Satisfa<br>ctorio               | Se cumplen    |



|                    |   | 1                       |         |  |
|--------------------|---|-------------------------|---------|--|
|                    | programa se contribuye a garantizar el derecho a la alimentación nutritiva, |                         |         |  |
|                    | suficiente y de calidad, en el  |                         |         |  |
|                    | cumplimiento de la "Ley de Seguridad  |                         |         |  |
|                    | Alimentaria y Nutricional para el   |                         |         |  |
|                    | Distrito Federal".  |                         |         |  |
|                    | -ALCANCES-  |                         |         |  |
|                    | Este programa de transferencia  |                         |         |  |
|                    | material busca contribuir a garantizar                                      |                         |         |  |
|                    | el derecho a la alimentación de la  |                         |         |  |
|                    | población que viva, trabaje o transite                                      |                         |         |  |
|                    | por unidades territoriales clasificadas                                     |                         |         |  |
|                    | como media, alta y muy alta   |                         |         |  |
|                    | marginación, así como aquellas zonas que presentan condiciones de pobreza,  |                         |         |  |
|                    | desigualdad y vulnerabilidad social,  |                         |         |  |
|                    | asimismo, en la periferia de  |                         |         |  |
|                    | hospitalespúblicos en la CDMX,  |                         |         |  |
|                    | Centros de Asistencia e Integración   |                         |         |  |
|                    | Social, Hogar CDMX, acción social   |                         |         |  |
|                    | Niñas y niños fuera dePeligro, y a las                                      |                         |         |  |
|                    | personas beneficiarias del Centro   |                         |         |  |
|                    | Servicios Sociales que depende del  |                         |         |  |
|                    | Programa Atención Integral aPersonas<br>Integrantes de las poblaciones      |                         |         |  |
|                    | Integrantes de las poblaciones callejeras, mediante la entrega de           |                         |         |  |
|                    | raciones de alimento nutritivo,   |                         |         |  |
|                    | suficiente, decalidad y gratuito.   |                         |         |  |
|                    |   |                         |         | El Programa de Comedores                                   |
|                    |   |                         |         | Públicos entregó más de la                                 |
|                    |   |                         |         | meta programada en   |
|                    |   |                         |         | Reglas de Operación ya que en 2017 se                      |
|                    |   |                         |         | contabilizaron las raciones                                |
|                    |   |                         |         | servidas en los CAIS,                                      |
|                    |   |                         |         | Hogar CDMX y en la   |
|                    |   |                         |         | acción Social  |
|                    |   | El                      |         | Niñas y Niños fuera de                                     |
|                    |   | programa                |         | Peligro se proporcionaron                                  |
| THE MARKET STATE   | Suministrar al menos 3'500,000 de   | entregó                 | Satisfa | a las personas que residan                                 |
| III. Metas Físicas | raciones de alimento.   | 4,994,428               | ctorio  | en estos lugares, en los                                   |
|                    |   | raciones<br>alimentaria |         | horarios que se establezcan<br>en cada uno. Para el Centro |
|                    |   | s en 2017               |         | de Servicios Sociales que                                  |
|                    |   | 5 511 2017              |         | depende del Programa                                       |
|                    |   |                         |         | Atención Integral a  |
|                    |   |                         |         | Personas Integrantes de las                                |
|                    |   |                         |         | Poblaciones Callejeras se                                  |
|                    |   |                         |         | llevó un registro y se                                     |
|                    |   |                         |         | otorgaron en los lugares y                                 |
|                    |   |                         |         | horarios que se establecieron. En los                      |
|                    |   |                         |         |  |
|                    |   |                         |         | Comedores Públicos   |



|  |  |                                     |                   | Emergentes que se instalaron en la periferia de los Hospitales Públicos en la CDMX se brindó una ración de alimento suficiente, nutritiva y de calidad a familiares de las personas hospitalizadas. En todos los casos se integró la documentación necesaria que requisitaron las raciones de alimento las cuales fueron preparadas con el mismo presupuesto.   |
|--|--|-------------------------------------|-------------------|---|
| IV.<br>Programación<br>Presupuestal            | \$ 81, 168,120.00 (Ochenta y un millones ciento sesenta y ocho mil ciento veinte pesos 00/100M.N.).  | Se llevó de<br>manera<br>congruente | Satisfa<br>ctorio | Se cumple   |
| V. Requisitos y<br>Procedimientos<br>de acceso | Presentarse en el comedor más cercano. Proporcionar los datos solicitados para dar continuidad en el alta de registro. El trámite se podrá realizar de lunes a viernes en el horario de operación. El registro se realizará solo una vez al año. Al terminar el registro se proporcionará un número de folio con el cual pasará asistencia cada vez que acuda al comedor. En el caso de los Comedores Públicos Emergentes se dará el mismo trámite, exceptuando las contingencias climáticas o provocadas por el hombre se recabaran los datos de identificación en forma previa a la entrega de raciones. |                                     | Satisfa<br>ctorio | No se cuenta con un padrón de personas beneficiarias de las raciones entregadas en los comedores emergentes instalados derivados del sismo del 19 de septiembre del año pasado, situación en que se instalaron 36 comedores emergentes en los puntos afectados por el sismo en comento, basado en un sentido de responsabilidad y solidaridad; sin embargo el número personas beneficiadas fue muy amplio debido a la condición de vulnerabilidad con la que se encontraba en ese momento, impedía totalmente que se le pidiera algún documento o que firmara algún formato o cédula, además de que la entrega tenía que ser muy rápida y eficaz para poder atender a todas las personas en cada uno de los puntos. |
| VI.<br>Procedimientos<br>de<br>Instrumentación | El horario de los Comedores Públicos<br>es de lunes a viernes (excepto días<br>festivos) de 13:00 a 17:00 horas. La<br>persona solicitante deberá<br>proporcionar sus datos generales, para  | Se llevó de<br>manera<br>congruente | Satisfa<br>ctorio | Se cumple   |



|                  | dar continuidad al alta del registro.   |             |                |            |
|------------------|---|-------------|----------------|------------|
|                  | Asimismo, el personal asignado  |             |                |            |
|                  | proporciona la ración de alimento, una  |             |                |            |
|                  | comida que deberá ser consumida   |             |                |            |
|                  | dentro de las instalaciones del   |             |                |            |
|                  | comedor.  |             |                |            |
|                  | Para los Comedores Públicos   |             |                |            |
|                  | Emergentes en temporada invernal se   |             |                |            |
|                  | aplican los mismos criterios de   |             |                |            |
|                  | acceso, mientas que en el caso de los   |             |                |            |
|                  | instalados por contingencia climática   |             |                |            |
|                  | o provocada por el hombre el personal   |             |                |            |
|                  | del DGIASIS recabará los datos de   |             |                |            |
|                  | identificación de forma previa a la   |             |                |            |
|                  | entrega de raciones.  |             |                |            |
|                  | Se podrá presentar la queja o   |             |                |            |
| VII.             | inconformidad de manera oral, escrita   |             |                |            |
| Procedimientos   | o presencial en las instalaciones de la                                       | Se llevó de | Satisfa        |            |
| de Queja o       | DGIASIS, la misma dará seguimiento a todas las quejas, opiniones y            | manera      | ctorio         | Se cumplen |
| Inconformidad    | sugerencias en un lapso no mayor a 15   | congruente  | Ciono          |            |
| Ciudadana        | días hábiles posteriores a la   |             |                |            |
|                  | exhibición.   |             |                |            |
|                  | La persona solicitante podrá exigir sus                                       |             |                |            |
|                  | derechos por incumplimiento o por   |             |                |            |
|                  | violación de los mismos cuando  |             |                |            |
|                  | cumpla con los requisitos y criterios   |             |                |            |
|                  | de inclusión para acceder a   |             |                |            |
|                  | determinado derecho y exija a la  |             |                |            |
|                  | autoridad administrativa ser  |             |                |            |
|                  | derechohabiente del mismo, o bien   |             |                |            |
| VIII. Mecanismos | que la persona derechohabiente de un  | Se llevó de | Satisfa        |            |
| de Exigibilidad  | programa social exija a la autoridad  | manera      | ctorio         | Se cumplen |
| uc Exigibilitata | que se cumpla con dicho derecho de  | congruente  | Ctorro         |            |
|                  | manera integral en tiempo y forma,  |             |                |            |
|                  | como lo establece el programa, y  |             |                |            |
|                  | cuando no se pueda satisfacer toda la   |             |                |            |
|                  | demanda de incorporación a un   |             |                |            |
|                  | programa por restricción presupuestal, y éstas exijan que las incorporaciones |             |                |            |
|                  | sean claras, trasparentes equitativas,  |             |                |            |
|                  | sin favoritismos, ni discriminación.  |             |                |            |
|                  | Se evaluará con el objetivo de enfocar  |             |                |            |
|                  | la gestión al logro de resultados para  |             |                |            |
|                  | mejorar las condiciones de vida de la   |             |                |            |
|                  | población beneficiaria, así como  |             |                |            |
| IX. Mecanismos   | fortalecer la rendición de cuentas y  | Se llevó de | Satisfa        |            |
| de Evaluación e  | transparencia en el ejercicio de los  | manera      | Satisfa ctorio | Se cumplen |
| Indicadores      | recursos públicos, se evaluará la   | congruente  | Ciono          |            |
|                  | operación y resultados del programa   |             |                |            |
|                  | social, para lo cual se diseñaron los   |             |                |            |
|                  | indicadores adecuados con base en lo  |             |                |            |
|                  | establecido en la Matriz del Marco  |             |                |            |



|  | Lógico.  |                                     |                   |            |
|--|--|-------------------------------------|-------------------|------------|
| X. Formas de<br>Participación<br>Social                | Para efecto del presente servicio, las organizaciones sociales, civiles, comunitarias, comités ciudadanos, grupos de vecinos, ciudadanas, ciudadanos en general, e interesados podrán participar en la instalación, operación, y difusión de los comedores, orientado a promover acciones a favor del derecho a la alimentación, dicha participación será sin fines de lucro y sin percibir remuneración alguna por su labor.  | Se llevó de<br>manera<br>congruente | Satisfa<br>ctorio | Se cumplen |
| XI. Articulación<br>con otros<br>Programas<br>Sociales | En este apartado se realizan acciones de asistencia social en favor de las personas en situación de vulnerabilidad a través de los Programa Atención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras y PROFAIS. Además, se promoverán acciones en materia de salud y nutrición a través de la Secretaría de Salud o los Servicios de Salud Pública de la Ciudad de México, así como actividades lúdicas, recreativas, culturales, de capacitación y educativas para beneficio de los asistentes a los Comedores Públicos, mediante la vinculación con la Secretaría de Cultura y de Educación respectivamente. | Se llevó de<br>manera<br>congruente | Satisfa<br>ctorio | Se cumplen |

# IV.4. Descripción y Análisis de los Procesos del Programa Social.

El siguiente cuadro describe los procesos planteados en el Manual Administrativo de la Secretaría de Desarrollo Social de la Ciudad de México, mismos que se encuentran incluidos en las Reglas de Operación del Programa Comedores Públicos.

Cuadro 26. Procesos del Programa Comedores Públicos.

| # | Proceso    | Actores                            | Componentes   |
|---|------------|------------------------------------|---|
|   |            | Dirección General del Instituto de | 1. La DGIASIS instruye a la Coordinación de Atención      |
|   |            | Asistencia e Integración Social.   | Social Emergente y Enlace Interinstitucional realizar las |
|   |            | Coordinación de Atención Social    | acciones necesarias para la operación de Comedores        |
|   |            | Emergente y Enlace                 | Públicos.   |
|   | Planeación | Interinstitucional( CASEEI)        | 2. La Coordinación de Atención Social Emergente le        |
| 1 | de la      | Jefatura de Unidad Departamental   | solicita a la Jefatura de Unidad Departamental de         |
|   | operación  | de Programas Especiales.           | Programas Especiales la operación y difusión de los       |
|   |            | Líder Coordinador de Proyectos     | Comedores Públicos.                                       |
|   |            | Personal de Apoyo del Programa     | 3. La Jefatura de Unidad Departamental de Programas       |
|   |            | Comedores Públicos.                | Especiales le solicita al Líder Coordinador de Proyectos  |
|   |            |                                    | la ejecución del programa.                                |



| # | Proceso  | Actores   | Componentes   |  |  |  |  |
|---|--|---|---|--|--|--|--|
|   |  |   | 4. El Líder Coordinador de Proyectos da indicaciones al   |  |  |  |  |
|   |  |   | personal de apoyo para llevar a cabo la ejecución del   |  |  |  |  |
|   |  | 0 . ( 1 D . 11 0 . 1  | Programa.   |  |  |  |  |
| 2 | Elaboración<br>y<br>publicación<br>de Reglas de<br>Operación                           | Secretaría de Desarrollo Social. Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social. Jefatura de Unidad Departamental de Programas Especiales. Programa Comedores Públicos. | <ol> <li>Se analizan los lineamientos que para tal efecto emite el Evalúa-CDMX para iniciar el proceso de elaboración de reglas de operación del ejercicio fiscal correspondiente.</li> <li>Se realizan los trámites para la publicación en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.</li> </ol>  |  |  |  |  |
|   | · · · · · ·  | Apoyos Administrativos.   | 3. Se lleva a cabo la publicación por disposición oficial.  |  |  |  |  |
| 3 | Solicitud de<br>Insumos  | Jefatura de Unidad Departamental<br>de Programas Especiales.<br>Responsable de Programa.<br>Enlace de recepción de insumos.<br>Enlaces de las tres cocinas.                                 | 1. La Jefatura de Unidad Departamental de Programas Especiales envía solicitud de adquisición de insumos a la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales.  2.El o la responsable de cocina recibe solicitud de insumos para la elaboración de los alimentos en las cocinas de los comedores.  3. Realiza el trámite correspondiente para la adquisición de los insumos.  4. El proveedor entrega al o la responsable de cocina y a la persona que supervisa la calidad y recepción de insumos.  5. El enlace de insumos verifica que la factura este acorde con lo entregado en las cocinas.   |  |  |  |  |
| 4 | Recepción<br>de insumos,<br>menú y<br>condiciones<br>higiénicas de<br>los<br>alimentos | Jefatura de Unidad Departamental<br>de Programas Especiales.<br>Responsable del Programa<br>Enlace de Recepción de Insumos.<br>Enlaces de Cocina<br>Auxiliares de Cocinas.                  | <ol> <li>La Jefatura de Unidad de Programas Especiales recibe el listado de insumos a recibir en las cocinas de los comedores públicos.</li> <li>El proveedor entrega el pedido de acuerdo a lo solicitado a la cocina respectiva.</li> <li>El responsable de la cocina recibe los insumos por parte del proveedor directamente en la cocina correspondiente a la operación de los comedores.</li> <li>El responsable de la cocina recibe, sella y firma facturas del proveedor.</li> <li>La Enlace de insumos reparte los menús semanales para la elaboración de alimentos.</li> <li>La jefatura de Programas Especiales es la responsable de verificar las condiciones higiénicas de los insumos recibidos y de los alimentos preparados para su distribución.</li> </ol> |  |  |  |  |
| 5 | Recibe y<br>traslada los<br>alimentos<br>elaborados a<br>los<br>comedores<br>públicos  | Jefatura de Unidad Departamental<br>de Programas Especiales.<br>Responsable del Programa.<br>Responsables de cocina.<br>Enlace de ruta.<br>Choferes.  | <ol> <li>Él o la responsable de cocina entrega los alimentos al chofer y registra la salida de los mismos.</li> <li>El chofer traslada los alimentos al comedor púbico.</li> <li>El chofer y el responsable de comedor descargan los alimentos, verifica que los alimentos lleguen en buen estado y sean las cantidades establecidas.</li> </ol>  |  |  |  |  |
| 6 | Servicio del<br>Programa<br>Comedores<br>Públicos                                      | Jefatura de Unidad Departamental<br>de Programas Especiales.<br>Responsable del Programa.<br>Beneficiario.<br>Responsables de comedores.  | <ol> <li>las Personas responsables de los comedores públicos instalan y acomoda el mobiliario para el servicio.</li> <li>Las personas beneficiarias solicitan el servicio.</li> <li>El o la responsable del Comedor elabora su registro en la Cédula de derechohabientes y asigna el folio para</li> </ol>  |  |  |  |  |



| # | Proceso   | Actores  | Componentes   |
|---|---|--|---|
|   |   | Auxiliares de comedores.   | su pase de asistencia diaria.  4. El o la responsable del Comedor marca la asistencia de las y los derechohabientes en la lista de asistencia.  5. El o la responsable del Comedor permite el acceso a las y los derechohabientes para que le sirvan los alimentos y ocupe un lugar dentro del comedor.  6. El o la responsable del Comedor entrega una ración adicional para derechohabientes que así lo soliciten siempre y cuando haya sobrante de alimento.   |
| 7 | Supervisión<br>de<br>Comedores  | Jefatura de Unidad Departamental de Programas Especiales. Responsable del Programa. Enlace de supervisión. Derechohabientes Responsables de cocina. Rutas. Responsables de comedores. Auxiliares de comedores. | 1.Las enlaces de supervisión realizan supervisión instruida 2. Los enlaces de supervisión priorizan en la supervisión lo relacionado al manejo higiénico de los alimentos. 3. Los enlaces de supervisión observanla cantidad servida de raciones. 4. Los enlaces de supervisión verifican que el personal de apoyo porte cofia, mandil y cubrebocas. 5. Enlaces de supervisión verifica la higiene del personal de apoyo, que no utilice maquillaje y joyería en cara y manos. 6. Los enlaces de supervisión vigilan el cumplimiento del personal de apoyo al reglamento interno de comedores. Asimismo, verifica que rutas y cocinas cumplan con lo establecido en las normas internas que los rigen. 7. Los enlaces de supervisión platican con las y los derechohabientes con la finalidad de conocer sus puntos de vista respectivos al servicio proporcionado. 8. Los enlaces de supervisión elaboran cronograma mensual de supervisión que se utilizará en las próximas visitas a los comedores. 9. Los enlaces de supervisión presentan mensualmente a la JUD de Programas Especiales mediante la o él responsable de Comedores Públicos el informe que contiene los resultados de la supervisión. |
| 8 | Captura de<br>la<br>información<br>emanada de<br>los<br>comedores<br>públicos | Jefatura de Unidad Departamental<br>de Programas Especiales.<br>Responsable del Programa.<br>Responsable de Comedores.<br>Auxiliares de Comedores.<br>Enlace de Captura.<br>Capturistas.                       | <ol> <li>Responsables de comedor cotejan el listado de asistencia con la cédula de derechohabientes.</li> <li>Responsables de comedor avalan información y envía al o la responsable de captura para su procesamiento.</li> <li>Enlace de captura recibe información avalada y entrega a las o los capturistas.</li> <li>Reciben información las o los capturistas que procesan la información.</li> <li>El enlace de captura recibe la información procesada y da pase a la elaboración del Sistema de Información Básica para la Asistencia e Integración Social y Padrón de derechohabientes que se entregan de forma mensual.</li> </ol>  |

La equivalencia de los procesos descritos en Reglas de Operación de Comedores Públicos y en el Manual Administrativo de la Secretaría de Desarrollo Social de la Ciudad de México, específicamente para el programa Comedores Públicos, con respecto al Modelo General de los Procesos del Programa Social, se muestra en el Cuadro 27.



La equivalencia de los procesos que se muestra es la siguiente:

- A. Actividad de inicio.
- B. Actividad de fin.
- C. Tiempo aproximado de duración del proceso.
- D. Número de personas servidoras públicas que participan.
- E. Recursos financieros.
- F. Infraestructura.
- G. Productos del Proceso.
- H. Tipo de información recolectada.
- I. Sistemas empleados para la recolección de información.

Cuadro 27. Equivalencia de los procesos del Programa Comedores Públicos con el Modelo General de los Procesos de un Programa Socied de Evolés CDMY

Procesos de un Programa Social de Evalúa-CDMX.

|                | Nomb  | Se | na social de E  |   |             |   |     |                                       |  |  |                               |
|----------------|---|----|---|---|-------------|---|-----|---------------------------------------|--|--|-------------------------------|
| Proceso        | re de   | cu |   |   |             |   |     |                                       |  |  |                               |
| en el          | los   | en | A   | В   | C           | D | E   | F                                     | G  | Н  | I                             |
| modelo         | Proce   | ci |   |   |             |   |     |                                       |  |  |                               |
| general        | sos   | a  |   |   |             |   |     |                                       |  |  |                               |
| Planeac<br>ión | Planea<br>ción<br>de la<br>Opera<br>ción  | 1  | La Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social instruye a la Coordinació n de Atención Social Emergente y Enlace Interinstituc ional realizar las acciones necesarias para la operación de Comedores Públicos. | La Jefatura de Unidad Departa mental de Program as Especial recibe la instrucci ón y solicitud para la operació n y difusión de los Comedor es Públicos | 12<br>meses | 1 | N/A | Compu<br>tadora<br>e<br>impres<br>ora | N/A  | 12 Inform es anuales entrega dos m mensua lmente del Progra ma Comed ores Público s. | N/A                           |
| Difusió<br>n   | Elabor<br>ación<br>y<br>public<br>ación<br>de<br>Regla<br>s de<br>Opera<br>ción | 2  | Se analizan los lineamiento s que para tal efecto emite el Evalúa- CDMX para iniciar el proceso de elaboración  | Se somete a sesionam iento de COPLA DE para su aprobaci ón. Se entrega  | 2 meses     | 1 | N/A | Compu<br>tadora<br>e<br>impres<br>ora | Public<br>ación<br>en<br>tiemp<br>o y<br>forma | Alinear las princip ales activida des del Progra ma de Comed ores Público            | Reglas<br>de<br>Operació<br>n |



|  |   |   | de reglas de<br>operación<br>del ejercicio<br>fiscal<br>correspondi<br>ente   | el<br>documen<br>to para<br>su<br>publicaci<br>ón en la<br>Gaceta<br>Oficial<br>de la<br>Ciudad<br>de<br>México<br>Publicad<br>a 29 de<br>enero del<br>2016. |               |     |     |  |  | S   |   |
|--|---|---|---|--|---------------|-----|-----|--|--|---|---|
| Solicitu<br>d                                    | Solicit<br>ud de<br>Insum<br>os                                   | 3 | Se envía<br>solicitud de<br>adquisición<br>de insumos<br>a la<br>Subdirecció<br>n de<br>Recursos<br>Materiales y<br>Servicios<br>Generales. | Se entrega a las o los encargad os de cocina y al supervis or de calidad y recepció n de insumos, listado de insumos a recibir.                              | Consta<br>nte | 4   | N/A | Compu<br>tadora<br>e<br>impres<br>ora                                  | Listad<br>o de<br>insum<br>os<br>para<br>Come<br>dores | N/A   | N/A   |
| Incorp<br>oración                                | Servic<br>io del<br>Progra<br>ma<br>Come<br>dores<br>Públic<br>os | 6 | En atención<br>a la<br>solicitud del<br>servicio se<br>obtienen los<br>datos de la<br>persona<br>derechohabi<br>ente                        | Se<br>entrega<br>la Ración<br>de<br>Alimento<br>a las<br>personas<br>derechoh<br>abientes  | Diario        | 7 4 | N/A | Tablon<br>es,<br>sillas<br>ollas,<br>cuchar<br>as<br>Platos,<br>vasos  | N/A  | Asisten cia de las persona s benefic iarias | Formato de listas de asistenci a y cédulas de beneficia rio |
| Obtenc<br>ión de<br>bienes<br>o<br>servicio<br>s | Recep<br>ción<br>de<br>insum<br>os,<br>menú<br>y                  | 4 | Elaboración<br>de<br>alimentos  | Alimento<br>elaborad<br>o  | 3 horas       | 1 0 | N/A | Ollas,<br>budine<br>ras,<br>cuchar<br>as,<br>estufon<br>es e<br>insumo | N/A  | Alimen<br>tos<br>elabora<br>dos             | N/A   |



|                                    | iones<br>higién<br>icas<br>de los<br>alime<br>ntos  |   |  |   |                  |   |                  | S                                     |  |   |   |
|------------------------------------|---|---|--|---|------------------|---|------------------|---------------------------------------|--|---|---|
| Entreg<br>a                        | Recib e y traslad a los alime ntos elabor ados a los comed ores públic os                             | 5 | Se entrega<br>los<br>alimentos al<br>chofer y<br>registra la<br>salida de los<br>mismos.<br>traslada los<br>alimentos a<br>los<br>comedores<br>púbicos | Entrega<br>los<br>alimento<br>s en los<br>comedor<br>espúblic<br>os en la<br>ruta   | Diario           | 9 | Gas<br>olin<br>a | Camio<br>netas                        | N/A  | Entrega<br>de<br>aliment<br>os                | Sistemati<br>zar<br>infamaci<br>ón de los<br>Formatos<br>de<br>bitácora<br>de ruta        |
| Inciden<br>cias                    | Captu<br>ra de<br>la<br>infor<br>mació<br>n<br>emana<br>da de<br>los<br>comed<br>ores<br>públic<br>os | 8 | Se coteja el<br>listado de<br>asistencia<br>con la<br>cédula de<br>derechohabi<br>entes.   | Recibe el enlace de captura la informac ión procesad a para la elaboraci ón de Sistema de Informac ión Básica para la Asistenci a e Integraci ón Social y Padrón de derechoh abientes | 1 mes            | 5 | N/A              | Compu<br>tadora<br>e<br>impres<br>ora | Public<br>ación<br>en<br>tiemp<br>o y<br>forma | Padrón<br>de<br>Benefic<br>iarios y<br>SIBAIS | Sistemati<br>zar las<br>cédulas<br>de<br>derechoh<br>abientes<br>así como<br>el<br>SIBAIS |
| Seguim<br>iento y<br>monito<br>reo | Super<br>visión<br>de<br>Come<br>dores  | 7 | Realiza<br>supervisión<br>instruida  | Informe<br>de<br>resultado<br>s de la<br>supervisi<br>ón  | Mensua<br>lmente | 3 | N/A              | Compu<br>tadora<br>e<br>impres<br>ora | N/A  | Resulta<br>dos de<br>la<br>supervi<br>sión    | Sistemati<br>zación de<br>la<br>informac<br>ión<br>emanada<br>de la<br>supervisi<br>ón    |



En el Cuadro 28se enlistan nuevamente los procesos del Programa Comedores Públicos por orden cronológico, indicando el número de secuencia, así como la valoración por cada uno de los aspectos.

Cuadro 28. Valoración de los proceso de Programa Comedores Públicos.

| Cuadro 28. Valoraci  | on de los     | proc | eso u | e Pro | grama       | Con | iedores     | Publ | icos.  |    |    |    |    |   |
|--|---------------|------|-------|-------|-------------|-----|-------------|------|--------|----|----|----|----|---|
| Nombre del<br>Proceso  | Secue<br>ncia | A    | В     | C     | D           | E   | F           | G    | н      | I  | J  | K  | L  | Observaci<br>ones   |
| Responsable de la<br>Operación y<br>Seguimiento del<br>Programa                  | 1             | Sí   | Sí    | Sí    | Parc<br>ial | Sí  | Parc<br>ial | Sí   | Sí     | Sí | Sí | Sí | Sí | Falta de<br>personal  |
| Elaboración y<br>publicación de<br>Reglas de<br>Operación.                       | 2             | Sí   | Sí    | Sí    | Sí          | Sí  | Sí          | Sí   | N<br>O | Sí | Sí | Sí | Sí | Ninguna   |
| Solicitud de<br>Insumos  | 3             | Sí   | Sí    | Sí    | Sí          | Sí  | Sí          | Sí   | Sí     | Sí | Sí | Sí | Sí | Ninguna   |
| Recepción de<br>insumos, menú y<br>condiciones<br>higiénicas de los<br>alimentos | 4             | Sí   | Sí    | Sí    | Sí          | Sí  | Sí          | Sí   | Sí     | Sí | Sí | Sí | Sí | Ninguna   |
| Recibe y traslada<br>los alimentos<br>elaborados a los<br>comedores públicos     | 5             | Sí   | Sí    | Sí    | Sí          | Sí  | Parc<br>ial | Sí   | Sí     | Sí | Sí | Sí | Sí | Falta de<br>mantenimi<br>ento en los<br>vehículos<br>de<br>transporte |
| Servicio del<br>Programa<br>Comedores<br>Públicos                                | 6             | Sí   | Sí    | Sí    | Sí          | Sí  | Parc<br>ial | Sí   | Sí     | Sí | Sí | Sí | Sí | Falta de<br>personal<br>así como<br>su<br>capacitació<br>n            |
| Supervisión de<br>Comedores  | 7             | Sí   | Sí    | Sí    | Sí          | Sí  | Parc<br>ial | Sí   | Sí     | Sí | Sí | Sí | Sí | Falta personal para realizar las supervision es                       |
| Captura de la<br>información<br>emanada de los<br>comedores públicos             | 8             | Sí   | Sí    | Sí    | Sí          | Sí  | Sí          | Sí   | Sí     | Sí | Sí | Sí | Sí | Ninguna   |

Fuente: Elaboración Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018.

La valoración de las características son las siguientes:

- A. Tiene un inicio, es decir, cuenta con una actividad claramente definida como el inicio del proceso, articulada a otro proceso.
- B. Tiene un fin, es decir, cuenta con una actividad claramente definida como el fin del proceso, articulado a otro proceso.
- C. El tiempo en que se realiza el proceso es el adecuado y acorde a lo planificado.



- D. El personal designado para el proceso es suficiente, tiene el perfil adecuado y cuenta con capacitación para realizar sus funciones.
- E. Los recursos financieros destinados son suficientes y adecuados para la operación del proceso.
- F. La infraestructura o capacidad instalada para desarrollar el proceso es la suficiente y adecuada.
- G. Los productos de proceso son los suficientes y adecuados
- H. Los productos del proceso sirven de insumo para ejecutar el proceso siguiente.
- I. Los sistemas de recolección de la información empleados son los adecuados y suficientes.
- J. La información recolectada en el proceso sirve para el monitoreo del programa
- K. La coordinación entre actores involucrados para la ejecución del proceso es la adecuada.
- L. El proceso es pertinente para el cumplimiento de los objetivos del programa social.

## IV.5 Seguimiento y Monitoreo del Programa Social

En el siguiente Cuadro 29se muestra los resultados de la matriz de indicadores del Programa Social establecida en Reglas de Operación; explicando, en los casos que sean necesario, las externalidades que condicionaron el logro de los objetivos planteados, es decir, identificando los factores internos y externos que establecieron el logro de los resultados.

A continuación se muestra una valoración del seguimiento y monitoreo de los indicadores del programa social a través de los siguientes cuadros:

Cuadro 29. Resultados de la Matriz de Indicadores del Programa Comedores Públicos 2016.

| Nivel de<br>Objetivo | Nombre del<br>Indicador  | Fórmula  | Resultado<br>2016 | Externalidades  |
|----------------------|--|--|-------------------|---|
| Fin                  | Variación porcentual<br>de raciones<br>alimenticias<br>entregadas  | ((Número de raciones<br>alimenticias entregadas en<br>T/Numero de raciones<br>alimenticias entregadas en<br>T-1)-1)*100                          | 156%              | El porcentaje obtenido fue por la entrega de raciones en los comedores, además de que ahora se contabilizan también las raciones entregadas en los Centros de asistencia e Integración Social, en la periferia de los hospitales, Hogar CDMX, Acción Social Niñas y Niños fuera de Peligro y a las personas beneficiarias del Centro de Servicios Sociales que depende del Programa Atención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras. |
|                      | Variación porcentual<br>de comedores<br>instalados                 | (( Numero de comedores instalados en T/Número de comedores instalados en T1)-1)*100  | 84.3%             | Los comedores públicos se<br>cerraron por solicitud de los<br>dueños de los predios en<br>donde estaban instalados los<br>comedores.  |
| Propósito            | Tasa de variación de<br>beneficiarios de los<br>comedores públicos | ((Número de beneficiarios<br>en los comedores públicos<br>al año T/Número de<br>beneficiarios en los<br>comedores públicos al año<br>T-1)-1)*100 | 91.14%            | Se trató de aumentar la población atendida.   |



| Component es    | Porcentaje de<br>raciones entregadas               | (Número de raciones<br>alimenticias<br>entregadas/Número o de<br>raciones alimenticias<br>programadas)*100                      | 156%   | Aumentaron las raciones entregadas debido a que sumaron al final del año las raciones entregadas por los CAIS, más las raciones entregadas por el programa de comedores públicos |
|-----------------|--|---|--------|--|
|                 | Ampliar la cobertura<br>de comedores<br>instalados | (Número de comedores instalados en año T/Número de comedores instalados en año T-1)*100   | 84.38% | Buscar más espacios para poder instalar los comedores, de preferencia que no sean particulares.  |
|                 | Entrega de raciones<br>alimentarias                | ((Número de raciones<br>alimenticias entregadas al<br>año T/Numero de raciones<br>alimenticias entregadas al<br>año T-1)-1)*100 | 156%   | El porcentaje obtenido fue por<br>la entrega de raciones en los<br>comedores, además de que<br>ahora se contabilizan también<br>las raciones entregadas en los<br>CAIS           |
| Actividade<br>s | Consolidación de comedores                         | (Número de comedores que<br>tiene 3 o más años de<br>funcionamiento/Total de<br>comedores instalados )*100                      | 96.29% | La mayoría de los comedores aperturados llevan más de 3 años proporcionando el servicio.   |
|                 | Porcentaje de<br>capacitaciones<br>realizadas      | (Número de capacitaciones impartidas/Número de capacitaciones programadas )*100   | 50%    | De dos capacitaciones<br>programadas solo se llevó a<br>cabo una en materia de<br>alimentación, ya que la otra se<br>canceló.  |

Cuadro 29.1. Resultados de la Matriz de Indicadores del Programa Comedores Públicos 2017.

| Nivel de<br>Objetivo | Nombre del<br>Indicador   | Fórmula   | Resultado<br>2017 | Externalidades  |  |
|----------------------|---|---|-------------------|---|--|
| Fin                  | Variación porcentual<br>de raciones<br>alimenticias<br>entregadas | ((Número de raciones<br>alimenticias entregadas en<br>T/Numero de raciones<br>alimenticias entregadas en<br>T-1)-1)*100 | 106.69%           | El porcentaje obtenido fue por la entrega de raciones en los comedores, además de que ahora se contabilizan también las raciones entregadas en los CAIS, en la periferia de los hospitales, Hogar CDMX, Acción Social Niñas y Niños fuera de Peligro y a las personas beneficiarias del Centro de Servicios Sociales que depende del Programa Atención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras. |  |
| Propósito            | Variación porcentual<br>de comedores<br>instalados                | (( Numero de comedores instalados en T/Número de comedores instalados en T1)-1)*100                                     | 100 %             | Se mantuvo en número de comedores aperturados durante el ejercicio fiscal 2017.   |  |



|                 | Tasa de variación de<br>beneficiarios de los<br>comedores públicos | ((Número de personas<br>beneficiarias en los<br>comedores públicos al año<br>T/Número de beneficiarios<br>en los comedores públicos<br>al año T-1)-1)*100 | 151.78%                                | Se aumentó la población<br>atendida.  |
|-----------------|--|---|--|---|
| Component es    | Porcentaje de<br>raciones entregadas                               | (número de raciones<br>alimenticias<br>entregadas/número o de<br>raciones alimenticias<br>programadas)*100  | 142.69 %                               | El porcentaje obtenido fue por la entrega de raciones en los comedores, además de que ahora se contabilizan también las raciones entregadas en los CAIS, en la periferia de los hospitales, Hogar CDMX, Acción Social Niñas y Niños fuera de Peligro y a las personas beneficiarias del Centro de Servicios Sociales que depende del Programa Atención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras. |
|                 | Ampliar la cobertura<br>de comedores<br>instalados                 | (Número de comedores instalados en año T/número de comedores instalados en año T-1)*100   | 100 %                                  | Buscar más espacios para poder instalar los comedores, de preferencia que no sean particulares.   |
| Actividade<br>s | Entrega de raciones<br>alimentarias                                | ((Número de raciones alimenticias entregadas al año T/Numero de raciones alimenticias entregadas al año T-1)-1)*100                                       | 106.69%                                | El porcentaje obtenido fue por la entrega de raciones en los comedores, además de que ahora se contabilizan también las raciones entregadas en los CAIS, en la periferia de los hospitales, Hogar CDMX, Acción Social Niñas y Niños fuera de Peligro y a las personas beneficiarias del Centro de Servicios Sociales que depende del Programa Atención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras. |
|                 | Consolidación de comedores   | (Número de comedores que<br>tiene 3 o más años de<br>funcionamiento/total de<br>comedores instalados )*100  | No se<br>cuenta con<br>informació<br>n | El 50 % de los comedores<br>están operando desde que<br>inició el programa solo se<br>contó con 2 aperturas durante<br>el año.  |
|                 | Porcentaje de<br>capacitaciones<br>realizadas                      | (Número de capacitaciones impartidas/Número de capacitaciones programadas )*100   | No se<br>cuenta con<br>informació<br>n | No se impartieron capacitaciones durante el ejercicio fiscal 2017, ya que se dio prioridad al pasado sismo del 19 de septiembre, sin embargo, para el año 2018 ya se están impartiendo las capacitaciones   |



A continuación se muestra una valoración del seguimiento y monitoreo de los indicadores del programa social a través de los siguientes cuadros:

Cuadro 30. Valoración de los Indicadores del Programa Comedores Públicos.

| Aspecto del seguimiento y<br>monitoreo de los indicadores del<br>Programa social en<br>2016-2017                | Valoración<br>2016 | Valoración<br>2017 | Justificación   |
|---|--------------------|--------------------|---|
| Se dio seguimiento a los indicadores con la periodicidad planteada inicialmente.                                | Sí                 | Sí                 | Se dio seguimiento al área operativa para sacar los resultados de los indicadores por lo menos trimestralmente.                           |
| Se generó, recolectó y registró de forma adecuada y oportuna la información para el cálculo de los indicadores. | Sí                 | Sí                 | Trimestralmente   |
| Se cuenta con procesamientos estandarizados para generar la información y para el cálculo de indicadores.       | Sí                 | Sí                 | A través del Sistema de Información<br>Básica para la Asistencia e Integración<br>Social (SIBAIS).  |
| Los indicadores diseñados en 2017 en la práctica permitieron monitorear de forma adecuada el programa social.   | Sí                 | Sí                 | Trimestralmente   |
| Los resultados de los indicadores sirvieron para la retroalimentación y mejora del programa social.             | Sí                 | Sí                 | Con el informe trimestral y los resultados de los indicadores se pueden realizar correcciones oportunamente en la operación del programa. |

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018.

# IV.6. Valoración General de la Operación del Programa Social.

En el cuadro 31 se muestra la valoración general de la operación del Programa Comedores Públicos, con base en los Lineamientos para la Evaluación Interna de los Programas Sociales de Evalúa-CDMX.

Cuadro 31. Valoración de los aspectos de la operación del Programa Comedores Públicos.

| Aspecto de la Operación del<br>Programa Social 2016-2017  | Valoración<br>2016 | Valoración<br>2017 | Observaciones 2016  | Observaciones 2017  |
|---|--------------------|--------------------|---|---|
| El programa social contó con el personal suficiente y con los perfiles de capacitación requeridos para su operación adecuada. | Parcialmente       | Parcialmente       | Se requiere capacitación al personal operativo para mejorar el servicio y operación de los comedores. | Además de la falta de personal se necesita trabajar mucho en las capacitaciones para bridar un mejor servicio a las personas beneficiarias que solicitan el servicio. |
| El programa social fue operado<br>de acuerdo a lo establecido en sus<br>Reglas de Operación.                                  | Sí                 | Sí                 | Ninguna   | Ninguna   |



|  | ı            |              | 1  | ,  |
|--|--------------|--------------|--|--|
| Los recursos financieros<br>destinadosfueron suficientes y<br>adecuados para la operación del<br>programa social | Sí           | Parcialmente | El recurso destinado fue suficiente para la operación del programa, sin embargo, es necesario mayor presupuesto para atender a un porcentaje mayor de la población objetivo.   | El recurso destinado fue suficiente para cubrir la parte alimentaria del programa, sin embargo se necesita más presupuesto para dar mantenimiento a la infraestructura del propio programa |
| El programa social atendió a la<br>población objetivo establecida en<br>Reglas de Operación                      | Sí           | Sí           | Se llevó de manera adecuada, en congruencia con Reglas de Operación, ya que el servicio fue brindado para todas aquellas personas que vivan, trabajen o transiten por unidades territoriales de media, alta y muy alta marginalidad. | Se llevó de<br>manera<br>congruente ya<br>que se dio a toda<br>la población<br>plateada en las<br>ROP 2017.  |
| La infraestructura o capacidad instalada para operar el programa social es la suficiente y adecuada              | Parcialmente | Parcialmente | Es necesario mejorar la calidad de las instalaciones y el equipamiento.  | Es necesario mejorar la infraestructura para brindar un mejor servicio, además de transporte para el traslado de los alimentos de las cocinas a los comedores públicos.                    |
| El programa social cuenta con<br>procesos equivalentes a todos los<br>procesos del modelo general.               | Sí           | Sí           | Si bien se tiene un<br>proceso equivalente<br>a todos los procesos<br>del modelo general,<br>estos no están de<br>forma secuencial.  | No se cuenta de manera secuencial, sin embargo cumple con los procesos.  |
| Se cuenta con documentos que<br>normen todos los procesos del<br>programa social                                 | Sí           | Sí           | Se cuenta con<br>Reglas de Operación<br>y manual de<br>procedimientos del<br>Programa.   | Se cuenta con documentos oficiales que amparan los procesos que se llevan en el programa.  |



| Los procesos que están documentados son del conocimiento de todas las personas operadoras del programa social.   | Parcialmente | Parcialmente | Falta conocimiento<br>del personal<br>operativo sobre las<br>Reglas de Operación<br>vigentes. | Falta trabajar más<br>en el<br>conocimiento y<br>explicación de<br>estos<br>documentos.                             |
|--|--------------|--------------|---|---|
| Los procesos del programa social están estandarizados, es decir, son utilizados por todas la instancias ejecutoras.  | Sí           | Sí           | Ninguna   | Ninguna   |
| Los tiempos establecidos para la operación del programa social a través de sus diferentes procesos son adecuados y acordes a lo planeado.  | Sí           | Parcialmente | Ninguna   | Ya que los<br>tiempos<br>establecidos en el<br>manual<br>administrativo no<br>son los idóneos<br>para la operación. |
| La coordinación entre actores involucrados para la ejecución del programa social es la adecuada. Sé cuenta con un sistema de monitoreo de indicadores de gestión que retroalimenten los procesos operativos que desarrollan las personas operadoras. | Sí           | Sí           | Ninguna Ninguna   |   |
| Se cuenta con mecanismos para la implementación sistemática de mejoras.  | Sí           | Sí           | Ninguna   | Ninguna   |
| Existen mecanismos para conocer<br>la satisfacción de las personas<br>beneficiarias respecto de los<br>bienes o servicios que ofrece el<br>programa social.  | Sí           | Sí           | Ninguna   | Ninguna   |

# V. EVALUACIÓN DE SATISFACCIÓN DE LAS PERSONAS BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA SOCIAL.

La evaluación de satisfacción más allá de verificar el cumplimiento de los objetivos y metas de los programas sociales, busca conocer la percepción de las personas beneficiarias respecto de si se encuentran satisfechos con los bienes o servicios otorgados por el Programa Social.

Es importante contextualizar esta valoración, pues se debe considerar que en la mayoría de los casos una persona beneficiaria de un programa social asume la condición solo de receptor de la acción del gobierno, sin mecanismos que le faciliten cambiar de proveedor del bien o servicio, lo que limita su voluntad y capacidad de hacer un juicio objetivo, al no poder compararlo. Por ello, los aspectos a considerar para evaluar la satisfacción de las personas beneficiarias de los programas sociales idealmente se agruparán en 7 categorías: expectativas, imagen del programa, cohesión social, calidad de la gestión, calidad del beneficio, contraprestación y satisfacción, como a continuación se muestra en el siguiente cuadro.



Cuadro 32. Valoración del instrumento para levantamiento de la Línea Base del Programa Comedores Públicos.

| Públicos<br>Catego             | Aspectos a   | Reactivo Línea  | Reactivo  | Resultados  | Resultados  | Interpretaci  |
|--------------------------------|--|---|---|---|---|---|
| rías                           | valorar  | Base  | Panel   | Línea Base  | Panel   | ón  |
| Expect                         | Grado que cubriría sus necesidades individuales, familiares y colectivas. Grado o  | ¿La ración de alimento que recibe, ha beneficiado su estado de salud? ¿Los alimentos que recibe en el comedor son variados y balanceados? | Para<br>ingresar al<br>comedor se<br>le solicitó<br>que                       | Respuestas:<br>SI 498<br>NO 39<br>SIN DATO 3  | a)Si 96<br>b)No 154   | 92% comento<br>que si se ha<br>visto<br>beneficiada<br>(o) en su<br>salud<br>respecto al<br>programa                          |
| ativas                         | ponderación<br>antes de recibir<br>el beneficio.<br>Seguridad que<br>se crea al<br>esperar recibir<br>el apoyo.  | ¿Los alimentos<br>que recibe en el<br>comedor son<br>variados y<br>balanceados?   | realizara<br>algún tipo<br>de trabajo<br>o actividad                          | Respuestas:<br>SI 417<br>NO 119<br>SIN DATO 4   |   | 77% comentó que los alimentos adquiridos dentro del comedor público si son balanceados variados.                              |
| Image<br>n del<br>Progra<br>ma | Información publicitaria del programa (conocimiento general del programa, la frecuencia con que recibe información, conocimiento a través de experiencias previas de otras personas). Información acerca de la | ¿Cómo nos conoció?  | ¿Cómo nos conoció?  | Respuestas:<br>AMIGOS 420<br>FAMILIA 71<br>PUBLICIDAD<br>40<br>INTERNET 7<br>OTRO 7<br>SIN DATO 2 | Respuestas: AMIGOS 143 FAMILIA 89 PUBLICIDAD 13 INTERNET 02 TRABAJADO R DE GOBIERNO 0 OTRO 03 | 78% conoció el programa por medio de personas conocidas   |
|                                | institución que otorga el apoyo. Identificación de la persona beneficiaria del programa (conocimiento del programa). Funcionamiento  | ¿Con qué<br>frecuencia visita<br>el comedor<br>público?   | Conoce la dependenci a o Institución que está a cargo de este programa social | Respuestas: DIARIAMEN TE ASISTEN 348 VARIAS VECES A LA SEMANA 179 UNA VEZ A LA SEMANA             | SI 80<br>NO 170   | Con base a<br>los reactivos<br>de la línea<br>base 65%<br>asiste diario<br>por sus<br>alimentos al<br>comedor<br>público. Sin |



|                        | del programa. Grado o nivel de conocimiento del motivo por el que recibe el apoyo. Conocimiento de los derechos y obligaciones   |   | Conoce el<br>motivo por<br>el cual<br>están en<br>operación<br>los<br>comedores<br>públicos   | 8 VARIAS VECES AL MES 1 UNA VEZ AL MES 1 ALGUNA VEZ A LO LARGO DEL AÑO 2 LA PRIMERA VEZ QUE LO VISITO 1 | SI 85<br>NO 165  | embargo por<br>las<br>modificacion<br>es que se<br>realizaron en<br>el panel el<br>68% de la<br>población<br>desconoce<br>quién es la<br>Unidad<br>responsable<br>de operar el<br>programa |
|------------------------|--|---|---|---|--|--|
| Cohesi<br>ón<br>social | Cobertura familiar. Participación en actividades comunitarias diferentes a las del programa social. Ponderación de la persona beneficiaria respecto a la cohesión social de su comunidad tras haber recibido el apoyo. | No se incluyeron<br>reactivos en el<br>levantamiento de<br>línea base 2016. | Usted o algún integrante de su familia reciben actualment e algún otro apoyo por parte del Gobierno de la CDMX Usted considera a que acudiendo al comedor público le ayuda a generar mayor integración con su comunidad o familia | No se incluyeron reactivos en el levantamiento de línea base 2016.                                      | SI 65<br>NO 11<br>DESCONOSC<br>O LOS<br>PROGRAMAS<br>SOCIALES 74 |  |



|                         | Trato al solicitar o recibir un servicio relacionado con el beneficio del programa. Tiempo de respuesta. Asignación de beneficios con oportunidad. Disponibilidad y suficiencia de la información relacionada con el programa. Conocimiento de los mecanismos de atención de incidencias. Tiempo de respuesta y opinión del resultado de la incidencia. | ¿Cómo considera<br>la atención en el<br>comedor por parte<br>de la o el<br>responsable?                     | ¿Cómo es<br>la higiene<br>dentro del<br>comedor<br>público?  | Respuestas:<br>EXCELENTE<br>40<br>BUENO 398<br>REGULAR 96<br>MALA 5<br>SIN DATO 5 | BUENA 133<br>REGULAR<br>111<br>MALA 06                      | 81.1% refirieron que el trato del personal es bueno  |
|-------------------------|---|---|--|---|---|--|
| d de la                 |   | ¿Cómo considera<br>la presentación<br>del personal?   | La atención que recibe por parte del personal del comedor público es amable y respetuosa:            | Respuestas<br>EXCELENTE<br>72<br>BUENA 414  | SIEMPRE 106<br>CASI<br>SIEMPRE 144<br>NUNCA 0               | 90% opina<br>que la<br>presentación<br>del personal  |
|                         |   | dei personar:   | ¿Cómo<br>considera<br>la calidad<br>de los<br>alimentos<br>recibidos<br>en el<br>comedor<br>público? | REGULA 53<br>MALA 1   | MUY BUENA<br>11<br>BUENA 139<br>REGULAR 93<br>MALA 0        | es buena   |
|                         | Evaluación de<br>las  | ¿Qué le parece la<br>comida que sirven<br>en el comedor?  | La porción<br>de<br>alimento<br>que recibe<br>en el<br>comedor<br>público es:                        | Respuestas:<br>EXCELENTE<br>40<br>BUENA 398<br>REGULAR 96<br>MALA 5<br>S/D 1      | ABUNDANTE<br>21<br>SUFICIENTE<br>195<br>INSUFICIENT<br>E 34 | 81.1% opina<br>que el<br>alimento<br>servido es<br>bueno                                   |
| Calida d del benefi cio | después de la entrega del beneficio.  Grado o pival   | ¿Quién maneja<br>los alimentos en<br>el comedor, porta<br>mandil, cofia y<br>cubre bocas todos<br>los días? | Para usted<br>la ración<br>que recibe<br>ha<br>beneficiad<br>o su salud:                             | Respuestas:<br>SIEMPRE 298<br>CASI<br>SIEMPRE 217<br>NUNCA 24<br>S/D 1            | MUCHO 97<br>POCO 141<br>NADA 12                             | manifiesta que el personal siempre utiliza el equipo necesario para el manejo de alimentos |
|                         |   | La calidad de los alimentos es:   |  | Respuestas:<br>EXCELENTE<br>25<br>BUENA 351<br>REGULAR                            |   | 70% asegura<br>que la calidad<br>de los<br>alimentos es<br>excelente y                     |



|                    | 154         | buena.         |
|--------------------|-------------|----------------|
|                    | MALA 9      | Juona.         |
|                    | S/D 1       |                |
|                    | Respuestas: |                |
|                    | EXCELENTE   | 55% asegura    |
|                    | 13          | que el         |
| El cocimiento de   | BUENA 298   | cocimiento     |
| los alimentos es:  | REGULAR     | de los         |
|                    | 203         | alimentos es   |
|                    | MALA 25     | bueno          |
|                    | SIN DATO1   |                |
|                    | Respuestas: |                |
|                    | EXCELENTE   | 46% asegura    |
|                    | 4           | que el         |
| La calidad de las  | BUENA 123   | cocimiento     |
| tortillas es:      | REGULAR     | de los         |
|                    | 250         | alimentos es   |
|                    | MALA 162    | regular.       |
|                    | S/D 1       |                |
|                    | Respuestas: |                |
|                    | EXCELNTE    | 86.% asegura   |
| La limpieza de las | 60          | que la         |
| instalaciones es:  | BUENA 407   | higiene es     |
| mstataciones es.   | REGULAR 66  | buena          |
|                    | MALA 6      | buella         |
|                    | S/D 1       |                |
|                    | Respuestas: |                |
|                    | EXCELENTE   |                |
|                    | 8           | La muestra     |
|                    | BUENA 184   | arroja 37%     |
|                    | REGULAR 33  | manifiesta     |
| La limpieza de los | MALA 4      | que no existe  |
| sanitarios es:     | NO HAY 81   | servicio       |
|                    | NO DAN      | sanitario en   |
|                    | SERVICIO    | los            |
|                    | 129         | comedores.     |
|                    | NO SABE 29  |                |
|                    | SIN DATO 2  | 0.00           |
|                    | Respuestas: | 89% cometa     |
| ¿La comida es      | SI 479      | que el         |
| servida caliente   | NO 57       | alimento se    |
| y/o fresca?        | SIN DATO 4  | sirve caliente |
|                    |             | y/o fresco     |
|                    | Respuestas: | 88% comenta    |
| ¿La comida tiene   | SI 477      | que la         |
| buen sabor?        | NO 59       | comida tiene   |
|                    | SIN DATO 4  | buen sabor     |
|                    | Respuestas: | 81% comenta    |
| ¿La comida tiene   | SI 439      | que los        |
| buena apariencia?  | NO 97       | alimentos      |
|                    | SIN DATO 4  | tienen buena   |
|                    |             | apariencia     |
| ¿La cantidad de    | Respuestas: | 94% comenta    |



|                          |   | comida es adecuada?  ¿La cantidad de la bebida es adecuada?                |  | SI 509<br>NO 27<br>SIN DATO 4<br>Respuestas:<br>SI 466<br>NO 70<br>SIN DATO 4                   |   | que la ración<br>servida es<br>adecuada<br>86% comenta<br>que la bebida<br>servida es<br>adecuada |
|--------------------------|---|--|--|---|---|---|
| Contra<br>prestac<br>ión | Tipo de compromiso adquirido Frecuencia con la que se realiza los compromisos adquiridos a través del programa Costos relacionados con la relación de la contraprestación (Gastos de trasporte, tiempo invertido, días que no trabajan por ser actividades del programa etc.) | No se incluyeron<br>reactivos en el<br>levantamiento de<br>línea base 2016 | Con qué<br>frecuencia<br>acude al<br>comedor<br>público  |   | *DE UNA A DOS VECES POR SEMANA ACUDEN 18 PERSONAS DERECHOHA BIENTES *DE TRES A CUATRO VECES POR SEMANA ACUDEN 81 PERSONAS DERECHOHA BIENTES *TODA LA SEMANAAC UDEN 151 PERSONAS DERECHOHA BIENTES |   |
| Satisfa<br>cción         | Grado de conocimiento del programa como derecho. Opinión del beneficiario sobre el programa implementado por el gobierno para abatir su condición de pobreza. Confirmación o invalidación de la expectativa generada por el beneficiario.                                     | ¿Cuál es el grado<br>de satisfacción en<br>cuanto al acceso<br>al comedor? | ¿Qué tan satisfecho se siente con el servicio otorgado por los comedores públicos?  Para usted, el Programa de comedores públicos contribuye a su economía familiar  Usted | Respuestas:<br>MUY<br>SATISFECHO<br>58<br>SATISFECHO<br>465<br>INSATIFECH<br>O 16<br>SIN DATO 1 | MUY SATISFECHO 23 SATISFECHO 161 POCO SATISFECHO 60 NADA SATISFECHO 6 MUCHO 149 POCO 69 NADA 32   | 96 % de la<br>población<br>está<br>satisfecha por<br>el servicio<br>brindado                      |



|  | considera  | REGULAR |  |
|--|------------|---------|--|
|  | que el     | 102     |  |
|  | programa   | NO 26   |  |
|  | comedores  |         |  |
|  | públicos   |         |  |
|  | pueda      |         |  |
|  | llegar a   |         |  |
|  | garantizar |         |  |
|  | su derecho |         |  |
|  | a la       |         |  |
|  | alimentaci |         |  |
|  | ón         |         |  |
|  |            |         |  |

# VI. EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS

# VI.1.1 Resultados en la Cobertura de la Población Objetivo del Programa Social

En el Cuadro 33se describe la población objetivo y la población atendida por el Programa Comedores Públicos, así como el porcentaje de cobertura del programa por lo menos en los últimos tres periodos y las observaciones de cómo se cubrió a dicha población.

Las metas y alcances se reflejan en número de raciones alimentarias entregadas debido a la complejidad y movilidad que representa la población objetivo del programa, que es población que vive, trabaja o transita por unidades territoriales de media, alta y muy alta marginación de la Ciudad de México.

Cuadro 33. Población Objetivo y atendida por el Programa Comedores Públicos

| Aspectos    | Población objetivo<br>(A)   | Población Atendida(B)   |                        |                                     |
|-------------|---|---|------------------------|-------------------------------------|
| Descripción | Población que viva,<br>trabaje o transite por<br>unidades territoriales<br>de alta o muy alta<br>marginación. | Población que viva,<br>trabaje o transite por<br>unidades territoriales de<br>alta o muy alta<br>marginación. | Cobertura<br>(B/A)*100 | Observaciones                       |
| Cifras 2014 | 100 MIL 39,562  |   | 39%                    | Se expresa en número de personas.   |
| Cilias 2014 | 3,324,992   | 3,065,130   | 92.1%                  | Se expresa en raciones alimentarias |
| Cifras 2015 | 2,700,000   | 3,229,929   | 119.6%                 | Se expresa en raciones alimentarias |
| Cifras 2016 | 3,000,000   | 4,680,979   | 156%                   | Se expresa en raciones alimentarias |
| Cifras 2017 | 25 MIL  | 31,154  | 125 %                  | Se expresa en número de personas    |
| Cilias 2017 | 3,500,000   | 4,994,428   | 142 %                  | Se expresa en raciones alimentarias |

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018.



A partir de lo expuesto en las Reglas de Operación, en específico lo referente a la población objetivo, el objetivo general y los requisitos de ingreso al Programa Comedores Públicos, en el Cuadro 34 se construyó el perfil de la persona derechohabiente de este programa y se calculó el porcentaje de la población derechohabiente que cumplió con el perfil específico.

Cuadro 34. Perfil de las y los derechohabientes del Programa de Comedores Públicos

| Cuadro 34. Perfil de las   |  |  |   |
|--|--|--|---|
| Aspecto  | 2015   | 2016   | 2017  |
| Perfil requerido por el<br>Programa Social                         | Todas aquellas personas que vivían, trabajaban o transitara por unidades territoriales de media, alta y muy alta marginalidad, que soliciten el servicio.  | Todas aquellas personas que vivían, trabajaran o transitaran por unidades territoriales de media, alta y muy alta marginalidad, que soliciten el servicio.   | Personas solicitantes que vivan, trabajen o transiten por unidades territoriales de media, alta y muyalta marginación, así como aquellas zonas que presenten condiciones de pobreza, desigualdad y vulnerabilidad social de laCiudad de México, asimismo, en la periferia de hospitales públicos en la CDMX, CAIS, Hogar CDMX, acción social Niñas y Niños fuera de Peligro y a las personas beneficiarias del Centro deServicios Sociales que depende del Programa Atención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras. |
| Porcentaje de personas<br>beneficiarias que<br>cubrieron el perfil | 100%   | 100%   | 100%  |
| Justificación  | Mediante la Cédula de Beneficiario se garantizó la atención a la población objetivo. Dicha cédula está firmada o, en su caso, marcada con huella digital del o la solicitante, de esa manera se tiene por presentada la solicitud y el alta al servicio de Comedores Públicos. | Mediante la Cédula de Beneficiario se garantizó la atención a la población objetivo. Dicha cédula está firmada o, en su caso, marcada con huella digital del o la solicitante, de esa manera se tiene por presentada la solicitud y el alta al servicio de Comedores Públicos. Comedores | Mediante la Cédula de Beneficiario se garantizó la atención a la población objetivo. Dicha cédula está firmada o, en su caso, marcada con huella digital del o la solicitante, de esa manera se tiene por presentada la solicitud y el alta al servicio de Comedores Públicos.  |

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018

Para asegurar la cobertura de la población objetivo del programa social, se llevan a cabo las siguientes acciones:

En Reglas de Operación se establece con claridad que serán atendidas todas aquellas personas que vivan, trabajen, o transiten por unidades territoriales de media, alta y muy alta marginalidad, considerando como casos prioritarios para brindar el servicio.



A través de la Cédula de Beneficiarios se garantiza la atención a la población para brindarles el servicio del comedor. Una vez llenada dicha Cédula, se proporciona un folio en el cual quedan registradas las visitas de las personas derechohabientes al comedor público.

En Reglas de Operación se establece con claridad que todas las acciones implementadas en el Programa Comedores Públicos mantienen un enfoque transversal de Derechos Humanos, equidad de género, igualdad y no discriminación.

## VI.2. Resultados al Nivel del Propósito y Fin de Programa Social

En el cuadro 35se muestra los resultados de la matriz de indicadores del Programa Social establecida en Reglas de Operación; explicando, en los casos que sean necesario, los factores que condicionaron el logro de los objetivos planteados, es decir, identificando los factores internos y externos que condicionaron el logro de los resultados.

Cuadro 35. Resultados de la Matriz de Indicadores del Programa Comedores Públicos.

| Matr<br>iz de<br>Indic<br>ador<br>es | Nivel<br>de<br>Objet<br>ivo | Nombre del<br>Indicador  | Fórmula   | Meta   | Resultad<br>os | Factores   |
|--------------------------------------|-----------------------------|--|---|--|----------------|--|
|                                      | Fin                         | Variación<br>porcentual<br>de raciones<br>alimenticias<br>entregadas | alimenticias entregadas en T/Numero de raciones cias alimenticias entregadas  |  | 105.37%        | En el año 2015 el<br>programa tuvo buena<br>difusión   |
| 2015                                 | Prop                        | Variación<br>porcentual<br>de<br>comedores<br>instalados             | ( Numero de comedores<br>instalados en T/Número<br>de comedores instalados<br>en T1)-1)*100   | No se<br>tiene<br>progra<br>mada<br>una<br>meta en<br>las<br>ROP | 98.41 %        | Se aperturaron<br>comedores conforme a<br>la demanda de la<br>ciudadanía   |
|                                      | ósito                       | Tasa de variación de beneficiarios de los comedores públicos         | ((Número de personas<br>beneficiarias en los<br>comedores públicos al<br>año T/Número de<br>personas beneficiarias en<br>los comedores públicos<br>al año T-1)-1)*100 | No se<br>tiene<br>progra<br>mada<br>una<br>meta en<br>las<br>ROP | 88.64 %        | Se trabajó para atender a<br>la población objetivo   |
| 2016                                 | Fin                         | Variación<br>porcentual<br>de raciones<br>alimenticias<br>entregadas | ((Número de raciones<br>alimenticias entregadas<br>en T/Numero de raciones<br>alimenticias entregadas<br>en T-1)-1)*100   | 3,000<br>000   | 156%           | El % obtenido fue por la<br>entrega de raciones en<br>los comedores, además<br>de que ahora se<br>contabilizan también las |



|      |               |   |   |  |                   | raciones entregadas en los CAIS, en la periferia de los hospitales, Hogar CDMX, Acción Social Niñas y Niños fuera de Peligro y a las personas beneficiarias del Centro de Servicios Sociales que depende del Programa Atención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras.  |
|------|---------------|---|---|--|-------------------|--|
|      | Prop          | Variación<br>porcentual<br>de<br>comedores<br>instalados                | ( Numero de comedores<br>instalados en T/Número<br>de comedores instalados<br>en T1)-1)*100   | No se<br>tiene<br>progra<br>mada<br>una<br>meta en<br>las<br>ROP | 84.3%             | Se trabajó para<br>mantener los comedores<br>ya aperturados en el año<br>anterior  |
|      | ósito         | Tasa de variación de personas beneficiarias de los comedores públicos   | ((Número de personas<br>beneficiarias en los<br>comedores públicos al<br>año T/Número de<br>personas beneficiarias en<br>los comedores públicos<br>al año T-1)-1)*100 | No se<br>tiene<br>progra<br>mada<br>una<br>meta en<br>las<br>ROP | 91.14%            | Se trabajó para atender a<br>la población objetivo   |
| 2017 | Fin           | Variación<br>porcentual<br>de<br>raciones<br>alimenticias<br>entregadas | (Número de<br>Raciones<br>alimenticias<br>entregadas en T/<br>Número de<br>raciones<br>alimenticias<br>entregadas enT-1) -1) *  | 3,500,0  | 106.69 %          | El % obtenido fue por la entrega de raciones en los comedores, además de que ahora se contabilizan también las raciones entregadas en los CAIS, en la periferia de los hospitales, Hogar CDMX, Acción Social Niñas y Niños fuera de Peligro y a las personas beneficiarias del Centro de Servicios Sociales que depende del Programa Atención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras. |
|      | Prop<br>ósito | Variación porcentual de comedores instalados Tasa de                    | ( Numero de comedores instalados en T/Número de comedores instalados en T1)-1)*100  ((Número de personas  | 54<br>comedo<br>res  | 100 %<br>151.78 % | Se mantuvo en número de comedores aperturados durante el ejercicio fiscal 2017.  Se trató de aumentar la   |
|      |               | i asa uc  | ((Trufficto de personas   | 2J IIII  | 151.70 /0         | Se trato de aumentar la  |



| variación de  | beneficiarios en los      | derecho | población atendida. |
|---------------|---------------------------|---------|---------------------|
| personas      | comedores públicos al     | habient |                     |
| beneficiarias | año T/Número de           | es      |                     |
| de los        | personas beneficiarias en |         |                     |
| comedores     | los comedores públicos    |         |                     |
| públicos      | al año T-1)-1)*100        |         |                     |

# VI.3.Resultados del Programa Social

El Programa Comedores Públicos busca conocer la percepción de las personas beneficiarias respecto de si se encuentran satisfechas con los bienes y servicios que les entregan el programa.

En el Cuadro 36 se identifican e interpretan los reactivos del instrumento que se utilizó para levantar la línea base planteada en la Evaluación Interna 2017 por categoría de análisis, es decir la Cédula de Calidad y Satisfacción, así mismo se muestra también los resultados que se plantearon en el levantamiento de Panel.

Cuadro 36. Valoración del instrumento para levantamiento de la Línea Base del Programa Comedores Públicos.

| Categorías             | Aspectos a  | Reactivo Línea   | Reactivo  | Resultados  | Resultados  | Interpretaci  |
|------------------------|---|--|---|---|---|---|
| Categorias             | valorar   | Base   | Panel   | Línea Base  | Panel   | ón  |
| Expectativa<br>s       | Grado que cubriría sus necesidades individuales, familiares y colectivas. Grado o ponderación antes de recibir el beneficio. Seguridad que se crea al esperar recibir el apoyo. | ¿La ración de alimento que recibe, ha beneficiado su estado de salud? ¿Los alimentos que recibe en el comedor son variados y balanceados?  ¿Los alimentos que recibe en el comedor son variados y balanceados? | Para ingresar al comedor se le solicitó que realizara algún tipo de trabajo o actividad | Respuestas:<br>SI 498<br>NO 39<br>SIN DATO 3<br>Respuestas:<br>SI 417<br>NO 119<br>SIN DATO 4     | a)Si 96<br>b)No 154   | 92% comento que si se ha visto beneficiada (o) en su salud respecto al programa  77% comentó que los alimentos adquiridos dentro del comedor público si son balanceados variados. |
| Imagen del<br>Programa | Información publicitaria del programa (conocimient o general del programa, la frecuencia con que recibe   | ¿Cómo nos conoció?   | ¿Cómo nos conoció?  | Respuestas:<br>AMIGOS 420<br>FAMILIA 71<br>PUBLICIDAD<br>40<br>INTERNET 7<br>OTRO 7<br>SIN DATO 2 | Respuestas: AMIGOS 143 FAMILIA 89 PUBLICIDAD 13 INTERNET 02 TRABAJADO R DE GOBIERNO 0 OTRO 03 | 78% conoció el programa por medio de personas conocidas   |



|                    | información, conocimient o a través de experiencias previas de otras personas). Información acerca de la institución que otorga el apoyo. Identificació n de la persona beneficiaria del programa (conocimient o del programa). Funcionamie nto del programa. Grado o nivel de conocimient o del motivo por el que recibe el apoyo. Conocimient o de los derechos y obligaciones | ¿Con qué<br>frecuencia visita<br>el comedor<br>público?            | Conoce la dependenci a o Institución que está a cargo de este programa social  Conoce el motivo por el cual están en operación los comedores públicos | Respuestas: DIARIAMEN TE ASISTEN 348 VARIAS VECES A LA SEMANA 179 UNA VEZ A LA SEMANA 8 VARIAS VECES AL MES 1 UNA VEZ AL MES 1 ALGUNA VEZ A LO LARGO DEL AÑO 2 LA PRIMERA VEZ QUE LO VISITO 1 | SI 80<br>NO 170<br>SI 85<br>NO 165                               | En base a los reactivos de la línea base 65% asiste diario por sus alimentos al comedor público. Sin embargo por las modificacion es que se realizaron en el panel el 68% de la población desconoce quién es la Unidad responsable de operar el programa. |
|--------------------|--|--|---|---|--|---|
| Cohesión<br>social | Cobertura familiar. Participación en actividades comunitarias diferentes a las del programa social. Ponderación de la persona beneficiaria respecto a la   | No se incluyeron reactivos en el levantamiento de línea base 2016. | Usted o algún integrante de su familia reciben actualment e algún otro apoyo por parte del Gobierno de la CDMX  | No se incluyeron reactivos en el levantamiento de línea base 2016.  | SI 65<br>NO 11<br>DESCONOSC<br>O LOS<br>PROGRAMAS<br>SOCIALES 74 |   |



|                          | I  |  |  |   |  |   |
|--------------------------|--|--|--|---|--|---|
|                          | cohesión<br>social de su<br>comunidad<br>tras haber<br>recibido el<br>apoyo.   |  | Usted considera a que acudiendo al comedor público le ayuda a generar mayor integración con su comunidad o familia |   | SI 154<br>NO 95                                      |   |
|                          | Trato al solicitar o recibir un servicio relacionado con el beneficio del programa. Tiempo de respuesta.                                   | ¿Cómo<br>considera la<br>atención en el<br>comedor por<br>parte de la o el<br>responsable? | ¿Cómo es<br>la higiene<br>dentro del<br>comedor<br>público?  | Respuestas:<br>EXCELENTE<br>40<br>BUENO 398<br>REGULAR 96<br>MALA 5<br>SIN DATO 5 | BUENA 133<br>REGULAR<br>111<br>MALA 06               | 81.1%<br>refirieron que<br>el trato del<br>personal es<br>bueno |
| Calidad de<br>la gestión | Asignación de beneficios con oportunidad. Disponibilid ad y suficiencia de la información relacionada                                      | . Cáma   | La atención que recibe por parte del personal del comedor público es amable y respetuosa:                          | Respuestas  | SIEMPRE 106<br>CASI<br>SIEMPRE 144<br>NUNCA 0        | 90% opina   |
|                          | con el programa. Conocimient o de los mecanismos de atención de incidencias. Tiempo de respuesta y opinión del resultado de la incidencia. | ¿Cómo<br>considera la<br>presentación del<br>personal?                                     | ¿Cómo<br>considera<br>la calidad<br>de los<br>alimentos<br>recibidos<br>en el<br>comedor<br>público?               | EXCELENTE 72 BUENA 414 REGULA 53 MALA 1   | MUY BUENA<br>11<br>BUENA 139<br>REGULAR 93<br>MALA 0 | que la<br>presentación<br>del personal<br>es buena              |
| Calidad del<br>beneficio | Evaluación de las característica s del beneficio.  | ¿Qué le parece<br>la comida que<br>sirven en el<br>comedor?                                | La porción<br>de<br>alimento<br>que recibe<br>en el  | Respuestas:<br>EXCELENTE<br>40<br>BUENA 398<br>REGULAR 96                         | ABUNDANTE 21 SUFICIENTE 195 INSUFICIENT              | 81.1% opina<br>que el<br>alimento<br>servido es<br>bueno        |



| Grado o ponderación  |  | comedor público es:  | MALA 5<br>S/D 1  | E 34                            |  |
|--|--|--|--|---------------------------------|--|
| después de la entrega del beneficio. Grado o nivel cubierto de las necesidades por el beneficio. | ¿Quién maneja<br>los alimentos en<br>el comedor,<br>porta mandil,<br>cofia y cubre<br>bocas todos los<br>días? | Para usted<br>la ración<br>que recibe<br>ha<br>beneficiad<br>o su salud: | Respuestas:<br>SIEMPRE 298<br>CASI<br>SIEMPRE 217<br>NUNCA 24<br>S/D 1               | MUCHO 97<br>POCO 141<br>NADA 12 | 55% manifiesta que el personal siempre utiliza el equipo necesario para el manejo de alimentos           |
|  | La calidad de los alimentos es:  |  | Respuestas:<br>EXCELENTE<br>25<br>BUENA 351<br>REGULAR<br>154<br>MALA 9<br>S/D 1     |                                 | 70% asegura que la calidad de los alimentos es excelente y buena.  |
|  | El cocimiento de los alimentos es:   |  | Respuestas:<br>EXCELNTE<br>13<br>BUENA 298<br>REGULAR<br>203<br>MALA 25<br>SIN DATO1 |                                 | 55% asegura<br>que el<br>cocimiento<br>de los<br>alimentos es<br>bueno                                   |
|  | La calidad de las tortillas es:  |  | Respuestas:<br>EXCELENTE<br>4<br>BUENA 123<br>REGULAR<br>250<br>MALA 162<br>S/D 1    |                                 | 46% asegura que el cocimiento de los alimentos es regular.   |
|  | La limpieza de<br>las instalaciones<br>es:   |  | Respuestas:<br>EXCELNTE<br>60<br>BUENA 407<br>REGULAR 66<br>MALA 6<br>S/D 1          |                                 | 86.% asegura<br>que la<br>higiene es<br>buena  |
|  | La limpieza de<br>los sanitarios es:   |  | Respuestas: EXCELENTE 8 BUENA 184 REGULAR 33 MALA 4 NO HAY 81 NO DAN SERVICIO        |                                 | La muestra<br>arroja 37%<br>manifiesta<br>que no existe<br>servicio<br>sanitario en<br>los<br>comedores. |



|              | ı                            | I                      |                  | 120                   |                       | 1                         |
|--------------|------------------------------|------------------------|------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|
|              |                              |                        |                  | 129<br>NO SABE 29     |                       |                           |
|              |                              |                        |                  | SIN DATO 2            |                       | 89% cometa                |
|              |                              | ¿La comida es          |                  | Respuestas:           |                       | que el                    |
|              |                              | servida caliente       |                  | SI 479<br>NO 57       |                       | alimento se               |
|              |                              | y/o fresca?            |                  | SIN DATO 4            |                       | sirve caliente            |
|              |                              |                        |                  | Respuestas:           |                       | y/o fresco<br>88% comenta |
|              |                              | ¿La comida tiene buen  |                  | SI 477                |                       | que la                    |
|              |                              | tiene buen sabor?      |                  | NO 59                 |                       | comida tiene              |
|              |                              | 540 011                |                  | SIN DATO 4            |                       | buen sabor<br>81% comenta |
|              |                              | ¿La comida             |                  | Respuestas:           |                       | que los                   |
|              |                              | tiene buena            |                  | SI 439<br>NO 97       |                       | alimentos                 |
|              |                              | apariencia?            |                  | SIN DATO 4            |                       | tienen buena              |
|              |                              |                        |                  | Respuestas:           |                       | apariencia 94% comenta    |
|              |                              | ¿La cantidad de        |                  | SI 509                |                       | que la ración             |
|              |                              | comida es adecuada?    |                  | NO 27                 |                       | servida es                |
|              |                              | udeeddda.              |                  | SIN DATO 4            |                       | adecuada<br>86% comenta   |
|              |                              | ¿La cantidad de        |                  | Respuestas:<br>SI 466 |                       | que la bebida             |
|              |                              | la bebida es adecuada? |                  | NO 70                 |                       | servida es                |
|              |                              | auecuaua:              |                  | SIN DATO 4            |                       | adecuada                  |
|              | Tipo de compromiso           |                        |                  |                       |                       |                           |
|              | adquirido                    |                        |                  |                       | *DE UNA A             |                           |
|              | Frecuencia                   |                        |                  |                       | DOS VECES             |                           |
|              | con la que se<br>realiza los |                        |                  |                       | POR                   |                           |
|              | compromiso                   |                        |                  |                       | SEMANA                |                           |
|              | s adquiridos                 |                        |                  |                       | ACUDEN 18<br>PERSONAS |                           |
|              | a través del                 |                        |                  |                       | DERECHOHA             |                           |
|              | programa<br>Costos           |                        |                  |                       | BIENTES               |                           |
|              | relacionados                 | No se incluyeron       | Con qué          |                       | *DE TRES A<br>CUATRO  |                           |
| Contrapresta | con la                       | reactivos en el        | frecuencia       |                       | VECES POR             |                           |
| ción         | relación de<br>la            | levantamiento          | acude al comedor |                       | SEMANA                |                           |
|              | contrapresta                 | de línea base          | público          |                       | ACUDEN 81             |                           |
|              | ción (Gastos                 | 2016                   |                  |                       | PERSONAS<br>DERECHOHA |                           |
|              | de trasporte,<br>tiempo      |                        |                  |                       | BIENTES               |                           |
|              | invertido,                   |                        |                  |                       | *TODA LA              |                           |
|              | días que no                  |                        |                  |                       | SEMANA<br>ACUDEN 151  |                           |
|              | trabajan por                 |                        |                  |                       | PERSONAS              |                           |
|              | ser<br>actividades           |                        |                  |                       | DERECHOHA             |                           |
|              | del                          |                        |                  |                       | BIENTES               |                           |
|              | programa                     |                        |                  |                       |                       |                           |
|              | etc.)                        |                        |                  |                       |                       |                           |



| Satisfacción | Grado de conocimient o del programa como derecho. Opinión del beneficiario sobre el programa implementad o por el gobierno para abatir su condición de pobreza. Confirmació n o invalidación de la expectativa generada por el beneficiario. | ¿Cuál es el<br>grado de<br>satisfacción en<br>cuanto al acceso<br>al comedor? | ¿Qué tan satisfecho se siente con el servicio otorgado por los comedores públicos?  Para usted, el Programa de comedores públicos contribuye a su economía familiar  Usted considera que el programa comedores públicos pueda llegar a garantizar su derecho a la alimentaci ón | Respuestas:<br>MUY<br>SATISFECHO<br>58<br>SATISFECHO<br>465<br>INSATIFECH<br>O 16<br>SIN DATO 1 | MUY SATISFECHO 23 SATISFECHO 161 POCO SATISFECHO 60 NADA SATISFECHO 6 MUCHO 149 POCO 69 NADA 32  SI 122 REGULAR 102 NO 26 | 96 % de la<br>población<br>está<br>satisfecha por<br>el servicio<br>brindado |
|--------------|--|---|---|---|---|--|
|--------------|--|---|---|---|---|--|

En el Cuadro 37 se detalla a la población que participó del levantamiento de panel para el Programa Comedores Públicos.

Cuadro 37. Población que participó en el Levantamiento de Panel.

| Poblaciones   | Número de personas   |
|---|--|
| Población beneficiaria que participó en el levantamiento de la Línea base   | 540  |
| Población que participó en el levantamiento de la línea base activa en el programa en 2018(A)   | De acuerdo a la población flotante y a la movilidad<br>que representa la población objetivo del programa<br>no se puede tener el número del a población activa |
| Población que participó en el levantamiento de la línea base<br>que ya no se encuentra activa en el programa en 2018, pero<br>puede ser localizada para el levantamiento de panel (B) | De acuerdo a la población flotante y a la movilidad<br>que representa la población objetivo del programa<br>no se puede tener el número del a población activa |
| Población muestra para el levantamiento de Panel (B)  | 250  |



Cuadro 38. Descripción de las características de la población objetivo del levantamiento de Panel.

| Conce                | Población activa<br>2017               |     |  |
|----------------------|--|-----|--|
| Corro                | Mujer                                  | 109 |  |
| Sexo                 | Hombre                                 | 141 |  |
|                      | Menos de 19                            | 3   |  |
| Danges de eded       | 20 a 39                                | 81  |  |
| Rangos de edad       | 40 a 59                                | 96  |  |
|                      | Más de 60                              | 70  |  |
| Ubicación geográfica | 16 delegaciones de la Ciudad de México |     |  |
| Tipo de apoyo        | Ración de alimento al día              |     |  |

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018.

# VII. ANÁLISIS DE LAS EVALUACIONES INTERNAS ANTERIORES

En este apartado se hace una valoración de la Evaluación Interna del Programa Comedores Públicos para conocer si fue desarrollada conforme a los aspectos solicitados en los Lineamientos para la Evaluación Interna 2016 de los Programas Sociales de la Ciudad de México emitidos por Evalúa CDMX.

Cuadro 39. Matriz de Contingencias de la Evaluación Interna del Programa Comedores Públicos 2016

| Apartados de la Evaluación Interna 2016  | Nivel de<br>Cumplimiento | Iustificación |
|--|--------------------------|---------------|
| I. Introducción  | Satisfactorio            | Ninguna       |
| II. Metodología de la Evaluación Interna 2016                                    | Satisfactorio            | Ninguna       |
| II.1. Área Encargada de la Evaluación Interna                                    | Satisfactorio            | Ninguna       |
| II.2. Metodología de la Evaluación   | Satisfactorio            | Ninguna       |
| II.3. Fuentes de Información de la Evaluación                                    | Satisfactorio            | Ninguna       |
| III. EVALUACIÓN DEL DISEÑO DEL PROGRAMA SOCIAL                                   | Satisfactorio            | Ninguna       |
| III.1. Consistencia Normativa y Alineación con la Política Social de la CDMX     | Satisfactorio            | Ninguna       |
| III.2. Identificación y Diagnóstico del Problema Social Atendido por el Programa | Satisfactorio            | Ninguna       |
| III.3. Cobertura del Programa Social   | Satisfactorio            | Ninguna       |
| III.4. Análisis del Marco Lógico del Programa Social                             | Satisfactorio            | Ninguna       |
| III.5. Complementariedad o Coincidencia con otros Programas y Acciones           | Satisfactorio            | Ninguna       |
| III.6. Análisis de la Congruencia del Proyecto como Programa Social              | Satisfactorio            | Ninguna       |
| IV. CONSTRUCCIÓN DE LA LÍNEA BASE DEL PROGRAMA SOCIAL                            | Satisfactorio            | Ninguna       |
| IV.1. Definición de Objetivos de Corto, Mediano y Largo Plazo del Programa       | Satisfactorio            | Ninguna       |
| IV.2. Diseño Metodológico para la Construcción de la Línea Base                  | Satisfactorio            | Ninguna       |
| IV.3. Diseño del Instrumento para la Construcción de la Línea Base               | Satisfactorio            | Ninguna       |
| IV.4. Método de Aplicación del Instrumento                                       | Satisfactorio            | Ninguna       |
| IV.5. Cronograma de Aplicación y Procesamiento de la Información                 | Satisfactorio            | Ninguna       |
| V. ANÁLISIS Y SEGUIMIENTO DE LA EVALUACIÓN INTERNA 2015                          | Satisfactorio            | Ninguna       |
| V.1. Análisis de la Evaluación Interna 2015                                      | Satisfactorio            | Ninguna       |
| V.2. Seguimiento de Recomendaciones de las Evaluaciones Internas Anteriores      | Satisfactorio            | Ninguna       |
| VI. CONCLUSIONES Y ESTRATEGIAS DE MEJORA   | Satisfactorio            | Ninguna       |
| VI.1. Matriz FODA  | Satisfactorio            | Ninguna       |
| VI.2. Estrategias de Mejora  | Satisfactorio            | Ninguna       |
| VI.3. Cronograma de Implementación   | Satisfactorio            | Ninguna       |



| VII. REFERENCIAS DOCUMENTALES | Satisfactorio | Ninguna |
|-------------------------------|---------------|---------|
|-------------------------------|---------------|---------|

En este apartado se hace una valoración de la Evaluación Interna del Programa Comedores Públicos para conocer si fue desarrollada conforme a los aspectos solicitados en los Lineamientos para la Evaluación Interna 2017 de los Programas Sociales de la Ciudad de México emitidos por Evalúa CDMX.

Cuadro 40. Matriz de Contingencias de la Evaluación Interna del Programa Comedores Públicos 2017

| Apartados de la Evaluación Interna 2017                                     | Nivel de cumplimiento | Justificación |
|---|-----------------------|---------------|
| I.DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA SOCIAL   | Satisfactorio         | Ninguna       |
| II.METODOLOGIA DE LA EVALUACIÓN INTERNA 2017                                | Satisfactorio         | Ninguna       |
| II.1.Área encargada de la Evaluación Interna                                | Satisfactorio         | Ninguna       |
| II.2. Metodología de la Evaluación  | Satisfactorio         | Ninguna       |
| II.3. Fuentes de Información de la Evaluación                               | Satisfactorio         | Ninguna       |
| III. EVALUACIÓN DE LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA SOCIAL                         | Satisfactorio         | Ninguna       |
| III.1.Estructura Operativa del Programa Social                              | Satisfactorio         | Ninguna       |
| III.2. Congruencia de la Operación del Programa Social 2016 con su diseño   | Satisfactorio         | Ninguna       |
| III.3 Avance en la cobertura población objetivo del Programa Social en 2016 | Satisfactorio         | Ninguna       |
| III.4. Descripción y análisis de los procesos del Programa Social           | Satisfactorio         | Ninguna       |
| III.5. Seguimiento y Monitoreo del Programa Social                          | Satisfactorio         | Ninguna       |
| III.6. Valoración General de Operación del Programa Social en 2016          | Satisfactorio         | Ninguna       |
| IV.EVALUACIÓN DE SATISFACCIÓN DE LAS PERSONAS                               | Satisfactorio         | Ninguna       |
| BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA SOCIAL   |                       |               |
| V. DISEÑO DEL LEVANTAMIENTO DEL PANEL DEL PROGRAMA                          | Satisfactorio         | Ninguna       |
| SOCIAL  |                       |               |
| V.1Muestra del Levantamiento de Panel                                       | Satisfactorio         | Ninguna       |
| V.2.Cronograma de Aplicación y Procesamiento de la Información              | Satisfactorio         | Ninguna       |
| VI.ANÁLISIS Y SEGUIMIENTO DE LA EVALUACIÓN INTERNA 2016                     | Satisfactorio         | Ninguna       |
| VI.1. Análisis s de la Evaluación Interna 2016                              | Satisfactorio         | Ninguna       |
| VI.2.Seguimiento de las Recomendaciones de las Evaluaciones Internas        | Satisfactorio         | Ninguna       |
| Anteriores  |                       |               |
| VII. CONCLUSIONES Y ESTRATEGIAS DE MEJORAS                                  | Satisfactorio         | Ninguna       |
| VII.1. Matriz FODA  | Satisfactorio         | Ninguna       |
| VII.2. Estrategias de Mejora  | Satisfactorio         | Ninguna       |
| VII.3. Cronograma de Implementación   | Satisfactorio         | Ninguna       |
| VII. REFERENCIAS DOCUMENTALES   | Satisfactorio         | Ninguna       |

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018.

# **VII.CONCLUSIONES Y ESTRATEGIAS DE MEJORA**

#### VII.1. Matriz FODA

Con base en cada uno de los aspectos desarrollados a lo largo de la evaluación interna 2017, se presenta la Matriz FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) en la siguiente figura, para determinar los logros del programa Comedores Públicos, las variables externas que han contribuido a ese logro, las áreas de oportunidad y los obstáculos que han afectado el correcto funcionamiento del programa.

Figura 3. Matriz FODA del Programa Comedores Públicos



#### **Fortalezas**

- 1. Se encuentra alineado al Programa General de Desarrollo del Distrito Federal 2013 – 2018, Programa Sectorial de Desarrollo Social con Equidad e Inclusión 2014-2018, Programa Institucional de la Secretaría de Desarrollo Social.
- 2. Cuenta con Reglas de Operación, lo que permite ejecutar de manera eficaz las actividades propias del Programa, así como transparentar el uso de los recursos públicos.
- 3. Identificación plena del problema social que atiende lo que se refleja en su diseño, operación, seguimiento y evaluación.
- 4. Menús suficientes de calidad y balanceados nutricionalmente.
- 5. Incentiva la participación ciudadana al prestar sus espacios.
- 6. Se mantiene la gratuidad en el servicio.
- 7. Se intensifican las acciones en temporada invernal, emergencia o contingencia.
- 8. Colabora con acciones Institucionales a beneficio de la población solicitante.
- 9 Se cuenta con una cocina más para la elaboración de los alimentos y acortar distancias de distribución.

#### **Oportunidades**

- 1. Demanda creciente del servicio.
- 2. Existe voluntariado dentro de los Comedores Públicos.
- 3. Las personas derechohabientes participan en la operación, seguimiento y evaluación del Programa Comedores Públicos.
- 4. Posibilidad de que las Organizaciones de la Sociedad Civil y ciudadanos/as en general puedan solicitar mediante oficio la apertura de Comedores Públicos en sus instalaciones sin ningún tipo de remuneración.
- 5. Las Organizaciones de la Sociedad Civil o interesados pueden impartir actividades lúdicas-recreativas dentro de los comedores, culturales o formativas a beneficio de la población.

#### **Debilidades**

- 1. Poco conocimiento de las Reglas de Operación del Programa Comedores Públicos entre el personal de apoyo que interviene en ellos.
- 2. Mecanismos deficientes de difusión entre la ciudadanía sobre los distintos mecanismos de quejas y sugerencias del servicio.
- 3. Poca capacitación en manejo de alimentos por el personal de apoyo que interviene en la operación del Programa Comedores Públicos.
- 4. El 50% de los Bienes muebles e inmuebles se encuentran sin condiciones adecuadas para la operación del Programa Comedores Públicos.
- 5. Número insuficiente de medios de transporte para abastecer a todos los comedores.
- 6. Falta de personal para la operación del Programa.

#### **Amenazas**

- 1. Incremento en los precios de los alimentos e insumos empleados por Comedores Públicos.
- 2. Reducción de los recursos públicos asignados para la operación del programa.
- 3. La Ciudadanía no está dispuesta a prestar sus inmuebles para instalar o seguir operando los Comedores Públicos.
- 4. No se dispone al 100% de tiempo e insumos de parte del proveedor.

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018.



## VII.1.1. Matriz FODA del Diseño y la Operación del Programa Social

A continuación se presenta la evolución de la matriz FODA del Programa Comedores Públicos para el año 2016:

Cuadro 41. Matriz FODA 2016 del Programa Comedores Públicos

#### FODA 2016

#### **Fortalezas**

Programa Comedores Públicos se encuentra alineado al Programa General de Desarrollo del Distrito Federal 2013–2018.

Programa Comedores Públicos cuenta con Reglas de Operación, lo que permite ejecutar de manera eficaz las actividades propias del Programa, así como transparentar el uso de los recursos públicos.

Programa Social tiene identificado plenamente el problema social que atiende lo que se refleja en su diseño, operación, seguimiento y evaluación.

Cumplimiento anual de objetivos y metas en beneficio de las personas que requieren del servicio.

Coordinación Interinstitucional que permite mejorar el servicio que brinda el Programa Comedores Públicos.

#### **Oportunidades**

Demanda creciente del servicio brindado por el Programa Comedores Públicos.

Voluntariado al interior de Comedores Públicos.

Las personas derechohabientes participan en la operación, seguimiento y evaluación del Programa Comedores Públicos.

Consolidación del proceso de entrega de insumos para la preparación de alimentos.

Solicitudes de Organizaciones de la Sociedad Civil para aperturar Comedores Públicos en sus instalaciones sin ningún tipo de remuneración.

El Programa Comedores Públicos forma parte componente del "Sistema para la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Ciudad de México."

#### **Debilidades**

Nulo conocimiento de las Reglas de Operación del Programa Comedores Públicos entre el personal de apoyo que interviene en ellos.

Mecanismos deficientes de difusión entre la ciudadanía sobre los distintos mecanismos de quejas y sugerencias del servicio.

Difusión escasa para incrementar la participación voluntaria de los derechohabientes de Comedores Públicos.

Faltan mecanismos de capacitación entre el personal de apoyo que interviene en la operación del Programa Comedores Públicos.

El 60% de los bienes muebles e inmuebles presentan deficiencias para la operación del Programa Comedores Públicos.

#### Amenazas

Incremento en los precios de los alimentos e insumos empleados en el Programa Comedores Públicos.

Reducción de los recursos públicos asignados para la operación del Programa Comedores Públicos.

No contar con instalaciones propias para la operación de Comedores Públicos.

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018.

A continuación se presenta la Matriz FODA 2017 del Programa Comedores Públicos.



#### Figura 04. Matriz FODA del Programa Comedores Públicos

#### **Fortalezas**

- Se encuentra alineado al Programa General de Desarrollo del Distrito Federal 2013 – 2018, Programa Sectorial de Desarrollo Social con Equidad e Inclusión 2014-2018, Programa Institucional de la Secretaría de Desarrollo Social
- 2. Cuenta con Reglas de Operación, lo que permite ejecutar de manera eficaz las actividades propias del Programa, así como transparentar el uso de los recursos públicos.
- 3. Identificación plena del problema social que atiende lo que se refleja en su diseño, operación, seguimiento y evaluación.
- 4. Menús suficientes de calidad balanceados nutricionalmente.
- 5. Incentiva la participación ciudadana al prestar sus espacios.
- 6. Se mantiene la gratuidad en el servicio.
- 7. Se intensifican las acciones en temporada invernal, emergencia y/o contingencia.

# Oportunidades

- 1. Demanda creciente del servicio.
- 2. Existe voluntariado dentro de los Comedores Públicos.
- 3. Las personas derechohabientes participan en la operación, seguimiento y evaluación del Programa Comedores Públicos.
- 4. Posibilidad de que las Organizaciones de la Sociedad Civil y ciudadanos/as en general puedan solicitar mediante oficio la apertura de Comedores Públicos en sus instalaciones sin ningún tipo de remuneración.

#### **Debilidades**

- 1. Poco conocimiento de las Reglas de Operación del Programa Comedores Públicos entre el personal de apoyo que interviene en ellos.
- 2. Mecanismos deficientes de difusión entre la ciudadanía sobre los distintos mecanismos de quejas y sugerencias del servicio.
- 3. Poca capacitación en manejo de alimentos por el personal de apoyo que interviene en la operación del Programa Comedores Públicos.
- 4. El 80% de los Bienes muebles e inmuebles se encuentran sin condiciones adecuadas para la operación del Programa Comedores Públicos.
- 5. Número insuficiente de cocinas y medios de transporte para abastecer a todos los comedores.

#### **Amenazas**

- 1. Incremento en los precios de los alimentos e insumos empleados por Comedores Públicos.
- 2. Reducción de los recursos públicos asignados para la operación del programa.
- 3. La ciudadanía no está dispuesta a prestar sus inmuebles para instalar o seguir operando los Comedores Públicos.
- 4. No se dispone al 100% de tiempo e insumos de parte del proveedor.

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018.

En el caso particular del Programa Comedores Públicos la Matriz FODA no se modificó por lo que se sigue trabajando para tratar de mejorar.

### VIII.1.2. Matriz FODA de la Satisfacción y los Resultados del Programa Social

Con base en los aspectos desarrollados en la evaluación interna 2018, en este apartado se presentan las conclusiones en cuanto a la satisfacción y los resultados del programa social, mediante una Matriz FODA. El Programa muestra la coherencia de las acciones con el Objetivo General y los Objetivos específicos de Comedores Públicos; como parte de las acciones que realiza el Programa y con el propósito de contribuir a garantizar el



derecho a la alimentación de la población que reside o transita en unidades territoriales preferentemente en aquellas clasificadas como media, alta o muy alta marginación o que se encuentren en situación de vulnerabilidad.

Lo anterior a partir de que el programa otorga recursos raciones de alimento gratuito en unidades territoriales clasificadas como media, alta y muy alta marginación, así como aquellas zonas que presentan condiciones de pobreza, desigualdad y vulnerabilidad social de la Ciudad de México; asimismo, en la periferia de hospitales públicos en la CDMX, Centros de Asistencia e Integración Social, Hogar CDMX, acción social Niñas y Niños fuera de Peligro y a las personas beneficiarias del Centro de Servicios Sociales que depende del Programa Atención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras por lo que se genera la Matriz de las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA) para determinar los logros del programa, las variables externas que han contribuido a estos, las áreas de oportunidad y los obstáculos que han afectado el funcionamiento del programa social; es decir, valorar la efectividad en el cumplimiento de metas y en el logro de los objetivos e identificar las variables del programa que afectan en mayor medida de resultados, y con esto hacer mejoras al programa

Mediante las supervisiones que se realizan al Programa se detecta el funcionamiento directo de los comedores, cocinas y las rutas que se generan para la entrega de los alimentos en los comedores, asimismo se observan las deficiencias que se tienen y así realizar las mejoras correspondientes y poder dar un buen servicio a las personas derechohabientes; en esta misma sintonía se realizarán supervisiones en los Comedores Emergentes que se instalaron para la atención a las personas afectadas por el pasado sismo del 19 de septiembre de 2017 y a la acción social Niñas y Niños fuera de Peligro, para verificar la entrega de los alimentos a las personas derechohabientes. Mientras tanto los Centros de Asistencia e Integración Social, Hogar CDMX y el Centro de Servicios Sociales que depende del Programa Atención Integral a Personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras realizan un informe mensual de las raciones entregadas a las personas derechohabientes.

# VIII.2.Estrategias de Mejora

VIII.2.1 Seguimiento de las Estrategias de Mejora de las Evaluaciones Internas Anteriores

En el siguiente cuadro se reporta el avance en la instrumentación de todas las estrategias de mejora propuestas en la evaluación interna 2016 y 2017.

Cuadro 42. Estrategias de Mejora de las Evaluaciones Internas Anteriores

| Eval<br>uació<br>n<br>Inter<br>na | Estrategia de mejora   | Etapa de<br>Implemen<br>tación<br>dentro del<br>Programa | Plazo<br>Establec<br>ido | Área de<br>Seguimiento                                      | Situació<br>n a<br>junio201<br>8 | Justificación y retos<br>enfrentados   |
|-----------------------------------|--|--|--------------------------|---|----------------------------------|--|
|                                   | Continuar anualmente con<br>la elaboración,<br>publicación, difusión de<br>las Reglas de Operación.          | Diseño   | Mediano                  | JUD de<br>Planeación  | Atendida                         | Reglas de Operación Publicadas y realización de capacitación al personal de apoyo.                 |
| 2016                              | Realizar de manera periódica una revisión de los resultados alcanzados por el Programa Comedores Públicos.   | Seguimient<br>o y<br>Evaluación                          | Corto                    | JUD de<br>Planeación y<br>JUD de<br>Programas<br>Especiales | En<br>proceso                    | Se están generando informes periódicos que permitan tomar decisiones en favor del Programa Social. |
|                                   | Incrementar la cantidad de<br>las raciones de alimento<br>distribuidas entre los<br>Comedores Públicos según | Operación  | Mediano                  | JUD de<br>Programas<br>Especiales                           | Atendida                         | Se realizó una<br>distribución, según<br>demanda del servicio,<br>de las raciones                  |



| la demanda existente.   |   |         |                                   |                              | entregadas a cada<br>Comedor Público.  |
|---|---|---------|-----------------------------------|------------------------------|--|
| Seguir impulsando los mecanismos de participación de las personas derechohabientes.   | Diseño,<br>Operación<br>y<br>Evaluación | Mediano | JUD de<br>Programas<br>Especiales | Parcialm<br>ente<br>atendida | Actualmente se tienen voluntarios al interior de los Comedores Públicos, pero dicha estrategia no se encuentra articulada y coordinada desde el área administrativa del Programa Social. |
| Continuar y en su caso ampliar la coordinación interinstitucional en favor de las personas derechohabientes del Programa Comedores Públicos.  | Implement<br>ación                      | Mediano | JUD de<br>Programas<br>Especiales | Parcialm<br>ente<br>atendida | Se realiza coordinación interinstitucional, pero es necesario fortalecer para reubicar Comedores Públicos.   |
| Implementar mecanismos<br>de difusión de las Reglas<br>de Operación entre el<br>personal de apoyo que<br>intervienen en el Programa<br>Comedores Públicos.  | Implement<br>ación                      | Mediano | JUD de<br>Programas<br>Especiales | Parcialm<br>ente<br>atendida | Se entregó extracto de las Reglas de Operación, pero es necesario entregar el documento completo al personal de apoyo del Programa Social.   |
| Diseñar un mecanismo que permita incentivar permanentemente la participación voluntaria de las personas derechohabientes.   | Implement<br>ación                      | Largo   | JUD de<br>Programas<br>Especiales | En<br>proceso                | Se crean mecanismos que incentiven permanente la participación voluntaria de las personas derechohabientes del Programa Social.  |
| Diseñar una estrategia permanente de capacitación al personal de apoyo en temas de higiene, manejo de alimentos, protección de datos personales, derechos humanos, entre otros.                                 | Implement<br>ación y<br>Seguimient<br>o | Mediano | JUD de<br>Programas<br>Especiales | Parcialm<br>ente<br>atendida | Se cuenta con mecanismos de capacitación, pero estos no se han logrado solidificar y no son permanentes.   |
| Solicitar la adquisición de materiales como: mesas, sillas, budineras, estufones, cucharones, termos, entre otros, así como revisión periódica, tanto preventiva como correctiva para las unidades vehiculares. | Implement<br>ación y<br>Seguimient<br>o | Mediano | JUD de<br>Programas<br>Especiales | Parcialm<br>ente<br>atendida | El Programa<br>Comedores Públicos<br>sigue carente de estos<br>insumos fundamentales<br>para su operación.   |
| Realizar planeación<br>estratégica en aras de<br>fortalecer el diseño,<br>operación y evaluación del  | Diseño                                  | Mediano | JUD de<br>Programas<br>Especiales | Parcialm<br>ente<br>atendida | El área administrativa<br>trabaja en el<br>mejoramiento del<br>Programa Social   |



|      | Programa Comedores   |   |         |   |                              | mediante la   |
|------|--|---|---------|---|------------------------------|---|
|      | Públicos.  |   |         |   |                              | estructuración de una   |
|      | Implementar mecanismos   | Implement                               |         |   |                              | planeación estratégica.<br>Se trabaja en la   |
|      | de difusión entre la ciudadanía sobre los distintos tipos de quejas y sugerencias del servicio.  | ación, Seguimient o y Evaluación        | Mediano | JUD de<br>Programas<br>Especiales                           | En<br>proceso                | creación de mecanismos de quejas y sugerencias ciudadanas.  |
|      | Continuar anualmente con<br>la elaboración,<br>publicación, difusión de<br>las Reglas de Operación.  | Diseño                                  | Mediano | JUD de<br>Planeación  | Parcialm<br>ente<br>atendida | Reglas de Operación<br>Publicadas y trabajar<br>una estrategia para<br>capacitación al<br>personal de apoyo.  |
|      | Realizar de manera<br>periódica una revisión de<br>los resultados alcanzados<br>por el Programa<br>Comedores Públicos.                                     | Seguimient<br>o y<br>Evaluación         | Corto   | JUD de<br>Planeación y<br>JUD de<br>Programas<br>Especiales | Atendida                     | Se generan informes<br>mensuales para<br>actualizar la<br>información del<br>programa social.   |
|      | Incrementar la cantidad de las raciones de alimento distribuidas en los Comedores Públicos según la demanda existente.                                     | Operación                               | Mediano | JUD de<br>Programas<br>Especiales                           | Atendida                     | Se incrementó el<br>número de raciones<br>entregadas a cada<br>comedor público.   |
|      | Seguir impulsando los mecanismos de participación de las y los derechohabientes.   | Diseño,<br>Operación<br>y<br>Evaluación | Mediano | JUD de<br>Programas<br>Especiales                           | Atendida                     | Actualmente se tienen voluntarios en la operación de los Comedores Públicos.  |
| 2017 | Continuar y en su caso ampliar la coordinación interinstitucional en favor de los derechohabientes del Programa Comedores Públicos.                        | Implement<br>ación                      | Mediano | JUD de<br>Programas<br>Especiales                           | Parcialm<br>ente<br>atendida | Reglas de Operación<br>Publicadas y trabajar<br>una estrategia para<br>capacitación al<br>personal de apoyo.  |
|      | Implementar mecanismos<br>de difusión de las Reglas<br>de Operación entre el<br>personal de apoyo que<br>intervienen en el Programa<br>Comedores Públicos. | Implement<br>ación                      | Mediano | JUD de<br>Programas<br>Especiales                           | Parcialm<br>ente<br>atendida | Se entregó extracto de las Reglas de Operación, pero es necesario entregar el documento completo al personal de apoyo del Programa Social.          |
|      | Diseñar un mecanismo que permita incentivar permanentemente la participación voluntaria de las y los derechohabientes.                                     | Implement<br>ación                      | Largo   | JUD de<br>Programas<br>Especiales                           | Atendida                     | Se está llevando a la práctica en los comedores, la participación de las y los derechohabientes las actividades realizadas dentro de los comedores. |
|      | Diseñar una estrategia permanente de capacitación al personal de apoyo en temas de higiene, manejo de alimentos,   | Implement<br>ación y<br>Seguimient<br>o | Mediano | JUD de<br>Programas<br>Especiales                           | Parcialm<br>ente<br>atendida | Se cuenta con<br>mecanismos de<br>capacitación, pero no<br>se han logrado<br>concretar y no han sido  |



| p                            | orotección de datos<br>personales, derechos   |  |         |                                   |                              | permanentes.   |
|------------------------------|---|--|---------|-----------------------------------|------------------------------|--|
| h                            | numanos, entre otros.   |  |         |                                   |                              |  |
| n<br>s<br>e<br>te<br>c<br>ta | Solicitar la adquisición de materiales como: mesas, sillas, budineras, estufones, cucharones, ermos, entre otros, así como revisión periódica, anto preventiva como correctiva para las inidades vehiculares. | Implement<br>ación y<br>Seguimient<br>o                | Mediano | JUD de<br>Programas<br>Especiales | Parcialm<br>ente<br>atendida | El Programa Comedores Públicos sigue carente de estos insumos fundamentales para su operación. Sin embargo, en el año 2017 dos cocinas fueron remodeladas en su totalidad. |
| e<br>e<br>e                  | Realizar planeación estratégica para fortalecer el diseño, operación y evaluación del Programa Comedores Públicos.  | Diseño   | Mediano | JUD de<br>Programas<br>Especiales | Atendida                     | El área administrativa<br>trabajó en aras de<br>fortalecer la evaluación<br>interna del Programa<br>Social.  |
| d<br>c<br>d                  | implementar mecanismos<br>le difusión entre la<br>ciudadanía sobre los<br>listintos tipos de quejas y<br>sugerencias del servicio.  | Implement<br>ación,<br>Seguimient<br>o y<br>Evaluación | Mediano | JUD de<br>Programas<br>Especiales | En<br>proceso                | Si bien hay mecanismos de quejas y sugerencias ciudadanas no son difundidas y/o implementadas como lo marcan las Reglas de Operación.                                      |

## VIII.2.2.Estrategias de Mejora derivadas de las Evaluaciones 2018

Una vez que se construyó la Matriz FODA en el apartado anterior, se presenta en el **Cuadro 43** el análisis estratégico, para establecer las vinculaciones lógicas entre los elementos definidos. Con base en los descubrimientos anteriores, se pueden diseñar las siguientes estrategias de mejora del Programa Comedores Públicos.

Cuadro 43. Análisis estratégico de la Matriz FODA para el Programa Comedores Públicos, 2018.

| Objetivo central del proyecto | Fortalezas (Internas)   | Debilidades (internas).   |
|-------------------------------|---|---|
| Oportunidades (Externas)      | Aprovechar la participación ciudadana para aperturar Comedores Públicos en espacios más adecuados.     Fortalecer la participación ciudadana para que coadyuven como voluntarios o voluntarias en la operación, seguimiento y evaluación del Programa Comedores Públicos. | Optimizar la vinculación interinstitucional a través del Sistema para la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la CDMX.      Fortalecer los programas de capacitación tanto al interior para el personal de operación, como al exterior para la ciudadanía sobre el Programa Comedores Públicos.      3. |
| Amenazas (Externas)           | Articular una estrategia de vinculación interinstitucional que permita reubicar los comedores públicos que se encuentran en domicilios particulares a domicilios del Gobierno de la   | Mejorar los bienes inmuebles del programa social para brindar un mejor servicio a quien lo solicite.     Fortalecer la operación interna del Programa Comedores Públicos  |



| CDMX.                               | para agilizar el servicio brindado. |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 2. Utilizar alimentos saludables y  |                                     |
| de bajo costo para restar impacto   |                                     |
| al alza en los precios de alimentos |                                     |
| y continuar con la implementación   |                                     |
| de menús saludables.                |                                     |

En el Cuadro 44 se detallan las estrategias de mejora encontradas para el Programa Comedores Públicos, con base en los hallazgos de la Matriz FODA, pero incorporando la etapa de implementación y el efecto esperado en cada una de las estrategias.

Cuadro 44. Estrategias de mejora del Programa Comedores Públicos

| Elementos de la Matriz<br>FODA retomados   | Estrategia de mejora<br>propuesta   | Etapa de<br>implementación<br>dentro del programa<br>social | Efecto esperado  |
|--|---|---|--|
| Faltan mecanismos de capacitación entre el personal de apoyo que interviene en la operación del programa Comedores Públicos. | Elaborar un diagnóstico de necesidades de capacitación. Gestionar e implementar un Plan Anual de Capacitación y Actualización.  | Diseño y Operación  | El personal de apoyo adquiere<br>y refuerza habilidades y<br>conocimientos que contribuyen<br>en el buen desempeño de sus<br>actividades al interior del<br>Programa Social. |
| Bienes muebles e<br>inmuebles deficientes para<br>la operación del programa<br>Comedores Públicos.                           | Optimizar vinculación interinstitucional a través del Sistema para la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la CDMX que permita el mejoramiento de los bienes muebles e inmuebles del Programa Social. | Operación   | Contar con bienes muebles e<br>inmuebles en condiciones<br>óptimas para otorgar un<br>servicio oportuno y de calidad<br>a los derechohabientes del<br>Programa               |
| Poca eficiencia en la operación de los comedores públicos ya que las instalaciones son particulares.                         | Articular una estrategia de vinculación interinstitucional que permita reubicar los Comedores Públicos que se encuentran en domicilios particulares a domicilios públicos.                              | Operación   | Mejorar la calidad del servicio<br>prestado y con ello robustecer<br>la imagen institucional del<br>Programa Social.   |
| Falta del Personal dentro<br>del Programa  | Tratar de robustecer la parte operativa para brindar un mejor servicio  | Operación   | Brindar un mejor servicio y<br>eficiente a las personas<br>derechohabientes del Programa<br>Social.  |

Fuente: Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social, 2018.

# **VIII.3.Cometarios Finales (No aplica)**



# **XI. Referencias Documentales**

- Ley de Desarrollo Social para el Distrito Federal.
- Ley de Presupuesto y Gasto Eficiente del Distrito Federal.
- Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Distrito Federal.
- Programa de Derechos Humanos de la Ciudad de México.
- Programa General de Desarrollo del Distrito Federal 2013 2018.
- Programa Sectorial Desarrollo Social con Equidad e Inclusión 2014-2018.
- Reglas de Operación del Programa Comedores Públicos 2015
   Reglas de Operación del Programa Comedores Públicos 2016
   Reglas de Operación del Programa Comedores Públicos 2017
- Evaluación Interna del Programa Comedores Públicos, 2015.
   Evaluación Interna del Programa Comedores Públicos, 2016.
   Evaluación Interna del Programa Comedores Públicos, 2017.
- Gobierno de la Ciudad de México (GDF). Material del Curso "Presupuesto Basado en Resultados", de la Universidad Nacional de México y la Secretaría de Finanzas del GDF, 2012.

Consejo de Evaluación de la Ciudad de México (EVALUA-CDMX) Lineamientos para la Evaluación Interna Integral 2018 de los Programas Sociales de la Ciudad de México