



Evaluación Interna 2020

Programas Sociales

Comedores Públicos de la Ciudad de México

2019



Atendiendo el mandato del artículo 42 de la Ley de Desarrollo Social para el Distrito Federal (LDSDF) y de los *Lineamientos para la Evaluación Interna 2020 de los Programas Sociales de la Ciudad de México* del Consejo de Evaluación del Desarrollo Social de la Ciudad de México, se presenta la Evaluación Interna de los Programas Sociales implementados por la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social (SIBISO) de la Ciudad de México durante el 2019.

Ciudad de México, junio 2020
Secretaría de Inclusión y Bienestar Social



Índice

I. Introducción	4
II. Objetivo.....	5
III. Descripción de los principales componentes, indicadores y resultados.....	6
1. Información de Referencia	6
2. Información Presupuestal	8
3. Resultados.....	9
IV. Módulo de Autodiagnóstico	14
a. Matriz de diagnóstico interno	14
b. Análisis de resultados.....	15
V. Fortalecimiento del programa.....	19
a. Recomendaciones.....	19
b. Observaciones.....	19
Referencias	21



I. Introducción

El objetivo principal de las evaluaciones de programas sociales es la mejora en la toma de decisiones del sector público para el uso eficiente y eficaz de los recursos destinadas para la atención de las personas beneficiarias. Esta valoración, en la forma más sistemática y objetiva posible, de un proyecto, programa o política en marcha o terminado, incluyendo su diseño, ejecución y resultados (OCDE,1986), se encuentra establecida el artículo 42 de la Ley de Desarrollo Social para el Distrito Federal (LDSDF) y determinada por los *Lineamientos para la Evaluación Interna 2020 de los Programas Sociales de la Ciudad de México* del Consejo de Evaluación del Desarrollo Social de la Ciudad de México.

La **Secretaría de Inclusión y Bienestar Social** (SIBISO), como una dependencia de la Administración Pública centralizada del Gobierno de la Ciudad de México, a la cual le corresponde el despacho de las materias relativas a desarrollo social, alimentación, promoción de la equidad y servicios sociales comunitarios, fue en 2019 responsable del diseño e implementación de 11 programas sociales aprobados por el Comité de Planeación del Desarrollo (COPLADE). En este sentido, en apego a la normatividad de la Ciudad de México y al Acuerdo SE/IV/03/2020 del Comité de Evaluación y Recomendaciones del Evalúa, le corresponde una evaluación *ex post* de los programas sociales correspondientes.

La presente evaluación interna es un ejercicio realizado con recursos presupuestales y humanos propios de la SIBISO. En esta evaluación interna se incluye:

- a. La información general del programa para la identificación de los elementos básicos del mismo;
- b. La información presupuestal aprobada y ejercida, los resultados obtenidos en contraste con los de 2018 y con base en las metas asociadas a los objetivos 2019; y
- c. Un autodiagnóstico en el que se identifican las fortalezas, obstáculos y áreas de oportunidad del programa.

A partir de la información cualitativa y cuantitativa obtenida se han desarrollado una serie de recomendaciones y observaciones consideradas relevantes para impulsar el mejoramiento de cada uno de los programas evaluados y, con ello, de la política social de la Ciudad de México. Asimismo, en el caso de los programas sociales que culminaron su implementación en 2019, se exponen reflexiones que, no se descarta, pueden ser de gran utilidad para futuros programas o servicios sociales que permitan fortalecer sus objetivos y mejorar la atención en las poblaciones objetivo. En este contexto, el siguiente documento presenta la Evaluación Interna del Programa Social **Comedores Públicos 2019** de la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social.



II. Objetivo

El objetivo central de la Evaluación Interna 2020 de los Programas Sociales 2019 es identificar los principales resultados, así como las áreas de oportunidad, fortalezas y aprendizajes del programa en el ejercicio fiscal 2019, con el propósito de contribuir a la mejora del diseño, planeación e implementación.

Metodología

El tipo de Evaluación Interna 2020 es acercamiento *ex post* de los resultados y el proceso de implementación de los Programas Sociales 2019 mediante un acercamiento cualitativo y cuantitativo a través de dos momentos:

1. Análisis de los instrumentos asentados en las Reglas de Operación (ROP).
2. Autodiagnóstico de la planeación, implementación y operación del Programa Social.

Para el módulo de autodiagnóstico se implementaron tres instrumentos de participación por parte de los diferentes involucrados en el diseño e implementación del Programa Social con el fin de generar un proceso de reflexión interno que proporcione información para la formulación de alternativas y propuestas de mejora; identificando aciertos, fortalezas, obstáculos y áreas de oportunidad.; para este análisis se aplicaron los siguientes instrumentos:

- i. Una entrevista semi-estructurada realizada a los responsables de los Programas Sociales.
- ii. Una encuesta de autodiagnóstico para mandos medios y el staff de los Programas Sociales.
- iii. Un grupo focal dirigido a mandos medios y staff de los Programas Sociales.
- iv. El análisis de la Encuesta de Satisfacción de las personas beneficiarias.

A través de la evaluación interna del **Programa Comedores Públicos 2019** se espera responder positivamente a los nuevos procesos de atención que se requieren al garantizar el derecho a la alimentación de las personas que habitan o transitan en la Ciudad de México.

Objetivos específicos

1. Conocer la opinión de los actores clave en las distintas etapas del programa social.
2. Identificar fortalezas, obstáculos y áreas de oportunidad del programa social.
3. Emitir recomendaciones para la mejora del programa social.



III. Descripción de los principales componentes, indicadores y resultados

Este apartado se desprende de la información que los Programas Sociales presentan en sus principales instrumentos de operación como son las Reglas de Operación (ROP), el Padrón de Beneficiarios y/o la Matriz de Indicadores. El apartado se compone de las siguientes secciones:

- a. Información de referencia: nombre, unidad responsable, año de inicio, último año de operación, antecedentes, objetivo general, objetivos específicos y padrón de beneficiarios.
- b. Información presupuestal del programa: datos de los elementos presupuestales del Programa Social.
- c. Información de resultados 2019: indicador de fin, indicador de propósito y metas físicas del Programa Social.

1. Información de Referencia

1.1 Nombre del Programa Social

Comedores Públicos de la Ciudad de México.

1.2 Unidades Responsables

El programa de Comedores Públicos es implementado por la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social (SIBISO) a través de la Dirección General de Acción Barrial y Comunitaria y de las siguientes unidades administrativas:

Dirección General de Administración: Es la encargada de la compra del equipamiento que se proporciona a los comedores públicos, en sus tres tipos (públicos, come móviles y emergentes), así como del abasto que se les proporciona.

Dirección de Comedores Sociales: Es la encargada de la operación, seguimiento, supervisión, y evaluación del Programa.

Subdirección de Comedores Públicos: Es la responsable de la operación de los Comedores Públicos, coordinar las cocinas, los supervisores y sus reportes, las rutas de distribución de los alimentos, el personal que atiende en los comedores, de la entrega y distribución del abasto, así como llevar el inventario de los mismos.

1.3 Clave Presupuestaria

Descripción de la Modalidad: Sujeto a Reglas de Operación

Programa Presupuestario Clave: S044 Comedores Públicos



Tabla 1 Clave presupuestaria del programa

Área Funcional	Fondo	Posición Presupuestal	Proyecto de Inversión	Aprobado	Ejercido
265472S044	150190	44121129		90,000,000.00	95,522,877.55

Fuente: SIBISO, Dirección General de Administración y Finanzas, 2020.

1.4 Año de Inicio del Programa.

El programa comenzó su operación en 2009.

1.5 Último Año de Operación

El último año de operación del programa fue 2019.

En 2020 el programa Comedores Públicos se fusiona con el programa Comedores Comunitarios dando origen al programa **Comedores Sociales**, en el cual se incluyen ahora como modalidades de operación.

1.6 Antecedentes del Programa Social

El 16 de marzo de 2009 se comenzó la implementación del Programa Comedores Públicos a través de la **Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social** (DGIASIS) de la **Secretaría de Desarrollo Social** de la Ciudad de México (actualmente **SIBISO**), con el objetivo 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, que se encuentren en situación de vulnerabilidad.

En el año 2014 se inició la instalación de **comedores emergentes** para garantizar el derecho a la alimentación de las personas afectadas en caso de contingencia tales como: inundaciones, incendios, sismos o condiciones climatológicas extremas.

En 2019 se implementaron los **comedores móviles** en las zonas aledañas a hospitales públicos, para brindar servicios a personas en situación de vulnerabilidad que tienen familiares internados.

1.7 Objetivo General

Garantizar el derecho a la alimentación de las poblaciones callejeras, adultos mayores, las personas en situación de vulnerabilidad, la población de los Centros de Asistencia e Integración Social (C.A.I.S.), la población estudiantil de la Ciudad de México, Hogar CDMX, Acción Social Niñas y Niños Fuera de Peligro, así como a las personas derechohabientes del Centro de Servicios Sociales que dependen del programa Atención Integral, a través de la entrega de raciones de alimento adecuado, suficiente e inocuo, de forma



gratuita en Comedores Públicos ubicados preferentemente en unidades territoriales clasificadas como de media, alta y muy alta marginación y en las periferias de los hospitales públicos.

1.8 Objetivos Específicos

1. **Proporcionar alternativas** que permitan el ejercicio del derecho a la alimentación a las personas que vivan, trabajen, estudien o transiten por unidades territoriales clasificadas como media, alta y muy alta marginación de la Ciudad de México, en las periferias de los hospitales públicos, en los Centros de Asistencia e Integración Social Hogar CDMX, Acción Social, Niñas y Niños Fuera de Peligro, así como a las personas derechohabientes del Centro de Servicios Sociales que dependen del programa Atención Integral.

2. **Instalar y operar los Comedores Públicos** con alimentación de calidad y alto contenido nutricionales, para contribuir a garantizar el derecho a la alimentación.

3. **Promover la salud alimentaria** a través de: pláticas, actividades lúdicas o recreativas, entre otras, para mejorar los hábitos alimentarios bajo los principios de equidad social y de género, preservando el derecho a la alimentación.

4. **Instalar y operar Comedores Emergentes** durante la temporada invernal (1 de noviembre del 2019 al 28 de febrero del 2020), y ante casos de contingencia, tales como inundaciones, sismos, incendios o condiciones climatológicas extremas, para mitigar los riesgos inherentes en la población.

5. **Ampliar la oferta de comedores públicos** en las escuelas de educación media superior, con la finalidad de contribuir a disminuir la deserción escolar.

1.9. Padrón de Beneficiarios.

El Padrón del Programa Comedores Públicos 2019 se publicó en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México el 11 de marzo de 2020, No. 301, Vigésima Primera Época. Y en el Sistema de Información del Desarrollo Social (SIDESO) en el siguiente enlace electrónico:

http://www.sideso.cdmx.gob.mx/documentos/2020/padrones/secretarias/sibiso/sibiso_padrondebeficiarios2019_comedorespublicos.pdf

2. Información Presupuestal

2.1 Presupuesto aprobado y ejercido del periodo 2018-2019 por capítulo de gasto.



Tabla 2 Presupuesto aprobado y ejercido 2018-2019

Presupuesto aprobado y ejercicio del período 2018 – 2019 por capítulo de gasto				
Capítulo de Gasto	2018		2019	
	A	E	A	E
1000	-	-	-	-
2000	-	-	-	-
3000	-	-	-	-
4000	85,875,871.00	96,426,380.62	90,000,000.0	95,522,877.55
5000	-	-	-	-
Total	85,875,871.00	96,426,380.62	90,000,000.00	95,522,877.55

Fuente: SIBISO, Dirección General de Administración y Finanzas, 2020.

2.2 Ejercicio del presupuesto durante el año fiscal 2019

En 2018 el presupuesto aprobado para el programa fue de \$85,875,871.00 pesos, al final el año se ejercieron \$96,426,380.62 pesos.

Para 2019 se aprobó un presupuesto de 90 millones de pesos y se tuvo una ampliación para concluir el ejercicio en \$95,522,877.55 pesos.

3. Resultados

3.1 Indicador de Fin.

Contribuir a garantizar la seguridad alimentaria mediante la entrega de alimento gratuito a las personas que habitan o transitan en la CDMX.

3.1.1 Nombre del indicador

Variación Porcentual de raciones alimenticias entregadas en el año t respecto al año anterior

3.1.2 Descripción

Contribuir a garantizar la seguridad alimentaria mediante la entrega de alimentos gratuitos a las personas que habitan o transitan en la CDMX.

3.1.3 Método de cálculo

$$\text{Variación porcentual de raciones alimenticias entregadas} = \left(\left(\frac{NRAEac}{NRAEaa} \right) - 1 \right) * 100$$

NRAEac: Número de Raciones Alimenticias Entregadas en el año actual

NRAEaa: Número de Raciones Alimenticias Entregadas en el año anterior



3.1.4 Frecuencia de Medición

Anual

3.1.5 Sentido del indicador

Ascendente

3.1.6 Línea Base

3,065,130 raciones

3.1.7. Año de Línea Base

2014

3.1.8. Resultado comparativo del indicador entre 2018 y 2019

Los valores necesarios para el cálculo del indicador para los años 2018 y 2019 fueron los siguientes: 1) en 2017 se entregaron 4,994,428 raciones, 2) en 2018 se distribuyeron 4,224,793 raciones y 3) en 2019 se otorgaron 4,355,396 raciones.

El resultado del indicador en 2018 fue de -15.4%, es decir se distribuyeron menos raciones en 2018 con respecto a 2017. Mientras que en 2019 el resultado del indicador fue 3.1%, es decir, se otorgaron más raciones en 2019 con respecto a 2018.

3.2 Indicador de Propósito

La población que habita, trabaja y transita en la Ciudad de México en las Unidades territoriales de media, alta y muy alta marginación cuenta con alternativas de alimentación.

3.2.1 Nombre del indicador

Porcentaje de personas derechohabientes que asisten a los comedores en el año t respecto al número de personas derechohabientes programadas en el año t.

3.2.2 Descripción

Personas derechohabientes que asisten a los comedores en el año con respecto al número de personas derechohabientes programadas en el año.

3.2.3 Método de cálculo

$\% \text{ de personas derechohabientes que asisten a los comedores en el año} = (NPDAa/NPDPa) * 100$

NPDAa: Número de personas derechohabientes que asisten a los comedores en el año

NPDPa: Número de personas derechohabientes programadas en el año

3.2.4 Frecuencia de Medición

Anual

3.2.5 Sentido del indicador

Ascendente

3.2.6 Línea Base

39,562 derechohabientes

3.2.7 Año de Línea Base

2014



3.3.8 Resultado comparativo del indicador entre 2018 y 2019

En 2018 el indicador de propósito era diferente al que se definió en 2019. De acuerdo a datos tomados de la Cuenta Pública de la Ciudad de México en 2018 se beneficiaron a 39,563 usuarios. Mientras que en 2019 la meta programada fue de 20,853 usuarios y la meta alcanzada fue de 20,853 personas, por tanto, el resultado del indicador fue de 100%.

3.3 Metas Físicas

El programa estableció para 2019 otorgar al menos 3,500,000 raciones, a través de la red de Comedores Públicos ubicados en zonas de media, alta y muy alta marginación, en la periferia de hospitales públicos, en Centros de Asistencia e Integración Social, escuelas de educación media superior, Hogar CDMX, Acción Social, Niñas y Niños Fuera de Peligro, así como a las personas derechohabientes del Centro de Servicios Sociales que dependen del programa Atención Integral y puntos de población callejera, al concluir el año se otorgaron **4,355,396 raciones**.

Por tanto, se puede observar que la meta fue alcanzada e incluso se otorgaron gratuitamente 24.4% de raciones por arriba de la meta establecida. Es importante señalar que durante este año se contabilizaron las raciones entregadas en forma gratuita en los siguientes lugares: comedores públicos, comedores emergentes, come móviles y C.A.I.S.

3.3.1. Bienes y/o Servicios

Al concluir el año 2019 el programa tenía en operación: 43 comedores públicos, 15 comedores emergentes, 9 come móviles, y adicionalmente, proporcionaba comida a los C.A.I.S. del Instituto de Atención a Poblaciones Prioritarias. La entrega gratuita de raciones alimenticias por tipo de comedor fue la siguiente: 1,462,403 en públicos, 511,686 en emergentes, 255,040 en come móvil, y 2,126,267 en los C.A.I.S.

3.3.2 Evolución de la Cobertura

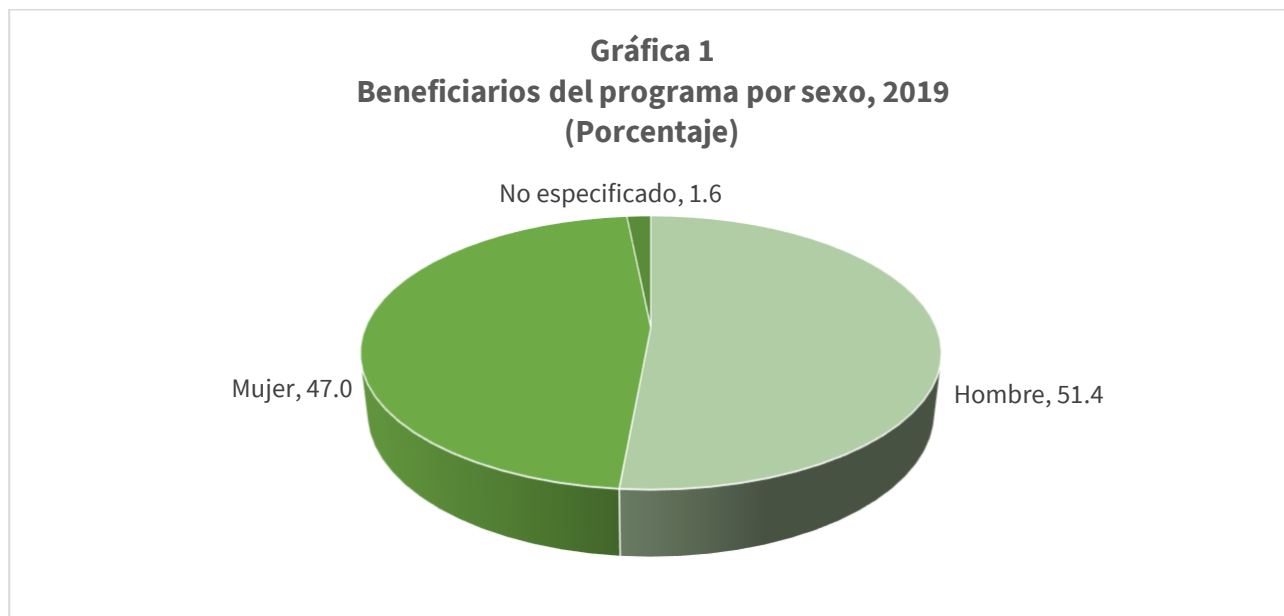
De acuerdo con las reglas de operación del programa en 2019: “[...] la población derechohabiente son las **personas residentes en la Ciudad de México** en unidades territoriales clasificadas preferentemente como de media, alta y muy alta marginación, en Centros de Asistencia e Integración Social, en las periferias de los hospitales públicos de la CDMX, así como a las personas Integrantes de las Poblaciones Callejeras, Hogar CDMX, Acción Social, Niñas y Niños Fuera de Peligro, así como a las personas derechohabientes del Centro de Servicios Sociales que dependen del programa Atención Integral y las personas que asisten a los Comedores Públicos, que debido a la constante movilidad de la misma no es posible cuantificar de manera precisa.”

Es importante señalar que en 2019 se introdujo un nuevo tipo de comedor público, los **Come Móviles** que se instalaron cerca de hospitales y se planteó como población objetivo atender a las personas que son pacientes y/o a los familiares de éstos, brindándoles raciones gratuitas de alimentos. Por otra parte, cabe

mencionar que los datos registrados en el padrón de beneficiarios del programa en 2019 se refieren al número de usuarios atendidos en el año que fue de 21,263 personas.

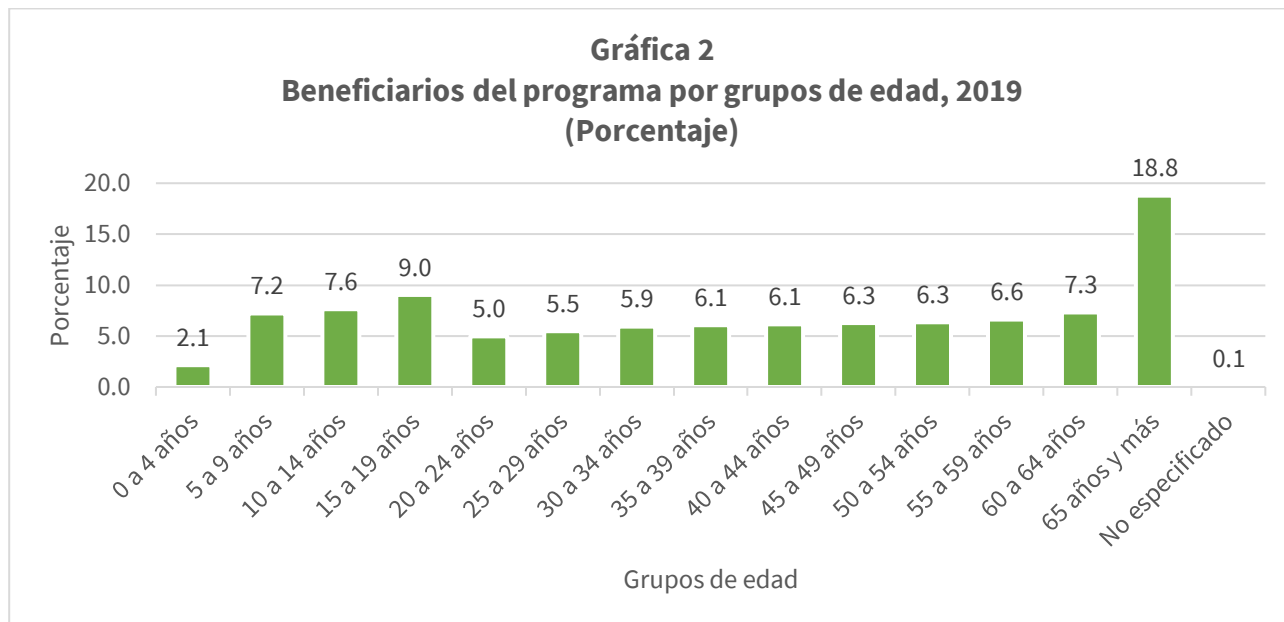
3.3.3 Análisis de la Cobertura

De acuerdo a los datos contenidos en el Padrón de Beneficiarios 2019 se atendió a 21,263 personas, el 51.4% hombres, 47% mujeres y 1.6% no especificó su sexo (**Gráfica 1**).



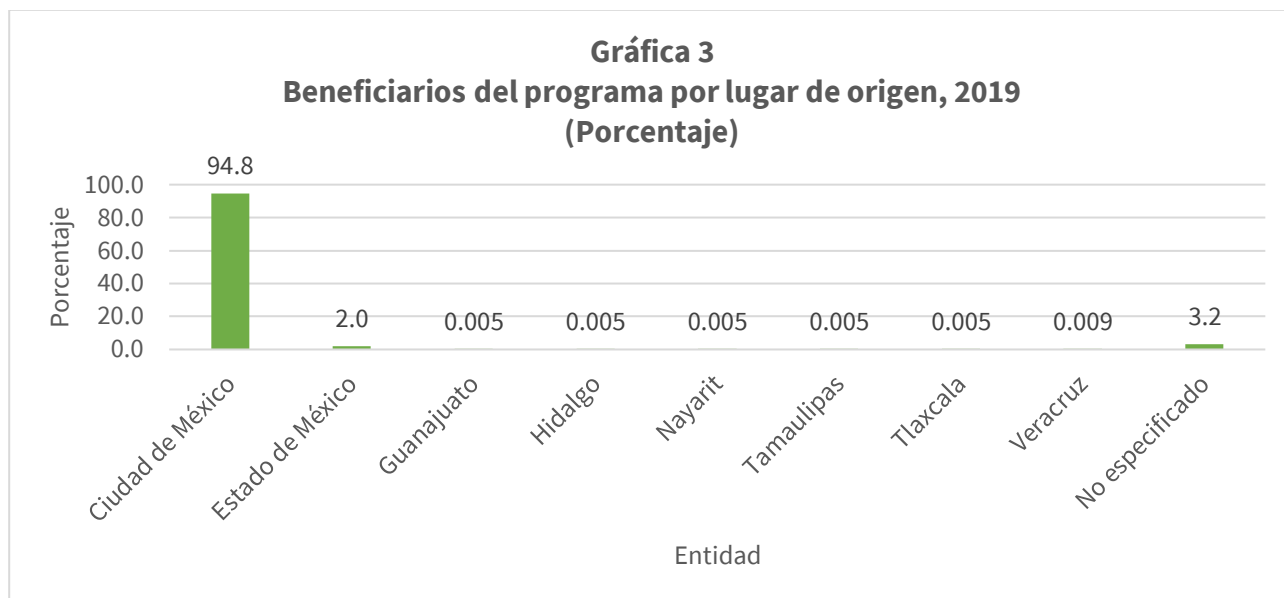
Fuente: SIBISO, Dirección de Comedores Sociales, 2020.

Al analizar los datos de los beneficiarios se obtuvo la siguiente distribución por grupos de edad: 26.1% personas de 60 años y más, 9% 15 a 19 años, 7.6% 10 a 14 años, 7.2% 5 a 9 años, 6.6% 55 a 59 años, 6.3% 45 a 49 años y 50 a 54 años respectivamente, 6.1% 35 a 39 años y 40 a 44 años respectivamente, 5.9% 30 a 34 años, 5.5% 25 a 29 años, 5% 20 a 24 años, 2.1% 0 a 4 años y 0.1% no especificó su edad (**Gráfica 2**).



Fuente: SIBISO, Dirección de Comedores Sociales, 2020.

El lugar de origen (residencia) de la población beneficiaria por estado presentó la siguiente estructura: 94.8% Ciudad de México, 3.2% no especificó, 2% Estado de México, 0.009% Veracruz, 0.005% los estados de Guanajuato, Hidalgo, Nayarit, Tamaulipas, Tlaxcala y Veracruz respectivamente (**Gráfica 3**).



Fuente: SIBISO, Dirección de Comedores Sociales, 2020.

IV. Módulo de Autodiagnóstico

Los resultados del Módulo de Autodiagnóstico se encuentran en la *Matriz de Diagnóstico Interno* integrada con la información obtenida de los siguientes instrumentos¹:

- i. Una entrevista semi-estructurada realizada a los responsables de los Programas Sociales.
- ii. Una encuesta de autodiagnóstico para mandos medios y el staff de los Programas Sociales.
- iii. Un grupo focal dirigido a mandos medios y staff de los Programas Sociales que intervienen en el proceso de operación.
- iv. La encuesta de satisfacción de los beneficiarios implementada por el área responsable del Programa Social.

A partir de la información cuantitativa y cualitativa recopilada de los instrumentos previamente diseñados es posible integrar una síntesis del diagnóstico en la siguiente matriz:

a. Matriz de diagnóstico interno

Matriz de Diagnóstico Interno		
Categorías	Hallazgos	Recomendaciones y Observaciones
1. Fortalezas y aprendizajes	<p>1.1 Atención a la población vulnerable.</p> <p>1.2 Trabajo en equipo y compromiso de las personas responsables de la operación del programa.</p>	<p>1.1.1 Capacitación constante al personal que opera el programa.</p>
2. Obstáculos y brechas	<p>2.1 Presupuesto limitado.</p>	<p>2.1.1 Notificar en tiempo y forma las reglas de operación a los integrantes del área que opera el programa, así como los cambios que se realicen durante el ejercicio fiscal.</p>
3. Áreas de Oportunidad	<p>3.1 Ampliación de cobertura de comedores en lugares públicos.</p> <p>3.2 Parque vehicular utilizado para la distribución de los alimentos en los comedores en malas condiciones, se requiere su actualización completa.</p>	<p>3.1.1 Localizar los comedores en lugares públicos a partir de la demanda de la población.</p> <p>3.1.2 Renovación del parque vehicular que se emplea en la distribución de los alimentos.</p> <p>3.1.3 Analizar la ampliación del programa, con la apertura</p>

¹ La aplicación de estos instrumentos se realizó del 1 al 19 de junio de 2020 a través del área de la Dirección del Sistema, Control, Monitoreo y Evaluación Interna de la SIBISO. Cabe destacar que, en este año 2020, debido a la contingencia por el COVID-19 y respetando las medidas de sana distancia, los instrumentos antes mencionados se realizaron a distancia con el uso de herramientas tecnológicas.



Matriz de Diagnóstico Interno		
Categorías	Hallazgos	Recomendaciones y Observaciones
	<p>3.3 Ampliación del programa a través del otorgamiento de desayunos.</p> <p>3.4 Incremento del número de beneficiarios.</p>	<p>de más comedores para incrementar el número de beneficiarios.</p> <p>3.1.4 Definir con mayor precisión la población objetivo por tipo de comedor.</p>
4. Satisfacción de Beneficiarios	<p>4.1 La calidad en la atención se percibe como buena y excelente.</p> <p>4.2 La mayoría de los beneficiarios consideraron como buena o excelente las prácticas de higiene en el comedor.</p> <p>4.3 La mayoría de los beneficiarios consideraron como buena o excelente la calidad de los alimentos que se distribuyen en los comedores.</p> <p>4.4 La mayoría de los beneficiarios considera como suficiente, abundante o muy abundante la ración de alimentos que se sirve en el comedor.</p>	<p>4.1.1 Realizar la capacitación constante del personal que atiende el comedor.</p>

Fuente: SIBISO, Dirección Control, Monitoreo y Evaluación Interna, 2020.

b. Análisis de resultados

Sumado al ejercicio cualitativo previamente descrito es importante presentar también los los resultados de la Encuesta de Satisfacción de Beneficiarios del Programa Comedores Públicos 2019, a través de la cual se realizaron 1,233 entrevistas. Se seleccionaron las preguntas que analizan la atención que recibe el usuario, las prácticas de higiene en el comedor y la calidad de los alimentos, y la satisfacción por la cantidad de alimentos que recibe el beneficiario.

Atención al beneficiario

A continuación, se describen las respuestas que manifestaron los beneficiarios sobre la atención que reciben en el comedor (**Tabla 3**):

- La amabilidad de la atención en el comedor se percibe: **58.7% buena**, 34.4% excelente, 6% regular y 0.9% mala.



- La cordialidad que se recibe en el comedor la consideran: **60.2% buena**, 32.9% excelente, 5.8% buena y 1.1% mala.
- La calidad del servicio se cataloga: **61.6%** regular, 31.3% excelente, 6.2% mala y 1% buena.
- En cuanto a si el personal del comedor atiende con respeto al beneficiario se obtuvo: **55.2% buena**, 38% excelente, 5.4% regular y 1.4% malo.
- Finalmente, el usuario consideró que el trato en el comedor es: **58.3% bueno**, 35.5% excelente, 4.9% regular y 1.2% malo.

Tabla 3 Opinión sobre la atención recibida

Opinión	Excelente	Buena	Regular	Mala	Total
Personas					
Amabilidad de la atención en el comedor	424	724	74	11	1,233
Cordialidad en la atención en el comedor	406	742	72	13	1,233
Calidad del servicio del comedor	386	12	759	76	1,233
El personal del comedor atiende con respeto al usuario	469	680	67	17	1,233
Trato al usuario en el comedor	438	719	61	15	1,233
Porcentaje					
Amabilidad de la atención en el comedor	34.4	58.7	6.0	0.9	100
Cordialidad en la atención en el comedor	32.9	60.2	5.8	1.1	100
Calidad del servicio del comedor	31.3	1.0	61.6	6.2	100
El personal del comedor atiende con respecto al usuario	38.0	55.2	5.4	1.4	100
Trato al usuario en el comedor	35.5	58.3	4.9	1.2	100

Fuente: SIBISO, Dirección de Comedores Sociales, 2019.

Prácticas de higiene del comedor, calidad y cantidad de los alimentos

En los temas de la higiene en el comedor y la calidad de los alimentos que se preparan en el comedor, los beneficiarios respondieron de la siguiente forma (**Tabla 4**):

- Las prácticas de higiene en el comedor son: **67.5% buena**, 25.9% excelente, 6% regular y 0.6% mala.
- La limpieza de las instalaciones del comedor es considerada: **69.1% buena**, 24.9% excelente, 5.3% regular y 0.7% mala.

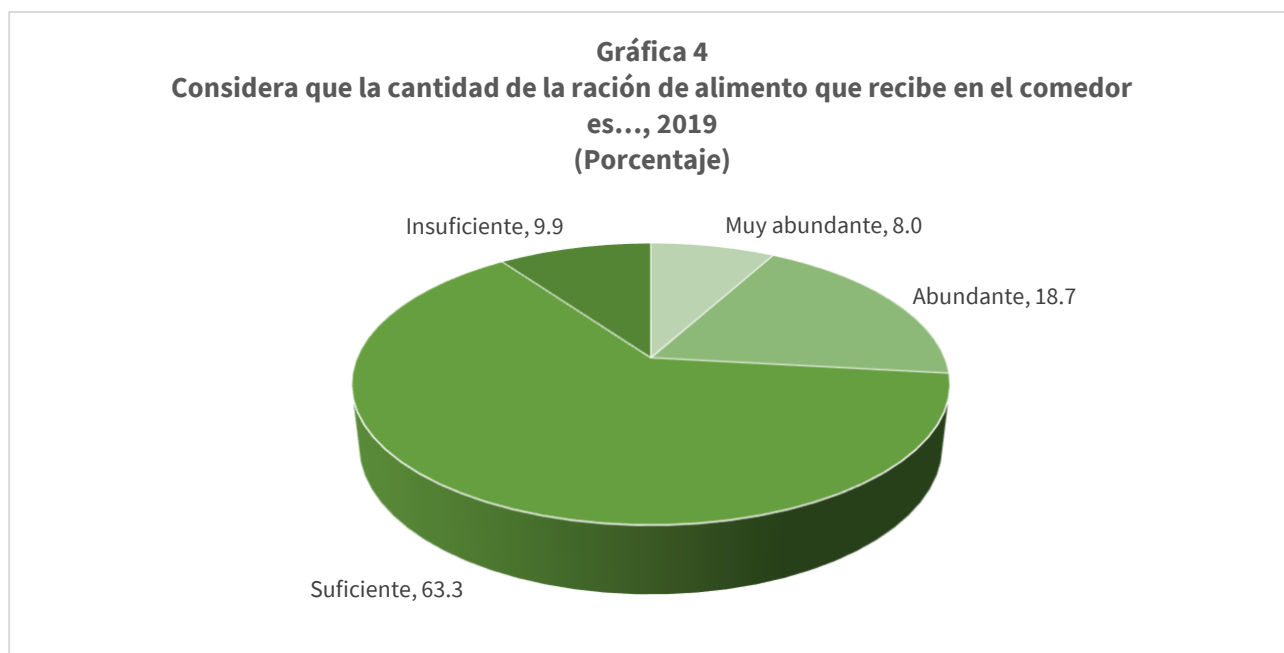
- La presentación del personal que opera el comedor es: **62.8% buena**, 32.6% excelente, 4.1% regular y 0.6% mala.
- La higiene en el manejo de los alimentos es: **59.9% buena**, 30.3% excelente, 6.7% regular, 1.9% no especificó y 1.1% opinó que mala.
- El sabor de los alimentos que se distribuyen en el comedor es: **65.5% bueno**, 21.2% excelente, 12.6% regular y 0.8% malo.
- La cocción de los alimentos preparados consideran los beneficiarios que es: **65% buena**, 20.1% excelente, 14% regular y 0.9% mala.

Tabla 4 Opinión sobre las prácticas de higiene del comedor y calidad de los alimentos

Opinión	Excelente	Buena	Regular	Mala	No especificado	Total
Personas						
Las prácticas de higiene en el comedor son...	319	832	74	8		1,233
La limpieza de las instalaciones del comedor es...	307	852	65	9		1,233
La presentación del personal que opera el comedor es...	402	774	50	7		1,233
La higiene en el manejo de los alimentos es...	374	739	83	14	23	1,233
El sabor de los alimentos es...	261	807	155	10		1,233
La cocción de los alimentos es...	248	801	173	11		1,233
Porcentaje						
Las prácticas de higiene en el comedor son...	25.9	67.5	6.0	0.6	0.0	100
La limpieza de las instalaciones del comedor es...	24.9	69.1	5.3	0.7	0.0	100
La presentación del personal que opera el comedor es...	32.6	62.8	4.1	0.6	0.0	100
La higiene en el manejo de los alimentos es...	30.3	59.9	6.7	1.1	1.9	100
El sabor de los alimentos es...	21.2	65.5	12.6	0.8	0.0	100
La cocción de los alimentos es...	20.1	65.0	14.0	0.9	0.0	100

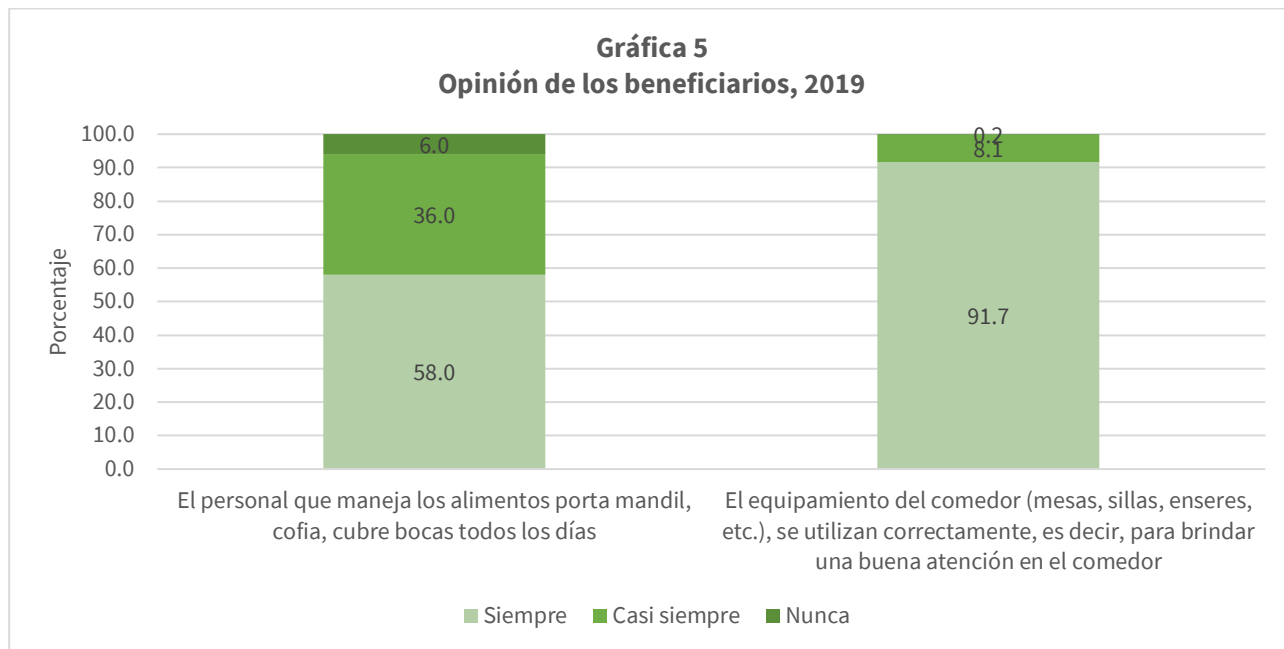
Fuente: SIBISO, Dirección de Comedores Sociales, 2019.

En cuanto a la opinión que expresaron los beneficiarios de la cantidad que se sirve por ración de alimentos al asistir al comedor fue la siguiente (**Gráfica 4**): 63.3% suficiente, 18.7% abundante, 9.9% insuficiente y 8% muy abundante.



Fuente: SIBISO, Dirección de Comedores Sociales, 2019.

En otro tema de higiene los beneficiarios opinaron que el personal que maneja los alimentos porta mandil, cofia y cubre bocas todos los días: 58% siempre, 36% casi siempre y 6% nunca (**Gráfica 5**). Finalmente, al preguntarles si el equipo del comedor se utiliza correctamente para brindar una buena atención en el comedor, los beneficiarios respondieron que: 91.7% siempre, 8.1% casi siempre y 0.2% nunca (**Gráfica 5**).



Fuente: SIBISO, Dirección de Comedores Sociales, 2019.

V. Fortalecimiento del programa

a. Recomendaciones

Con base en el análisis de los diferentes instrumentos aplicados para el proceso de la Evaluación Interna 2020 del Programa Social de Comedores Comunitarios 2019 se consideran las siguientes recomendaciones:

1. Reforzar la capacitación y actualización en servicios de preparación de comida y atención al personal que opera el programa.
2. Notificar en tiempo y forma las reglas de operación a los integrantes del área que opera el programa, así como los cambios que se realicen durante el ejercicio fiscal.
3. Renovar en su totalidad el parque vehicular que se emplea en la distribución de los alimentos.
4. Analizar la ampliación del programa con la apertura de más comedores para incrementar el número de beneficiarios.
5. Valorar la instalación de comedores públicos en zonas identificadas por la población.
6. Definir con precisión la población objetivo por tipo de comedor.

b. Observaciones

1. El Programa de Comedores Públicos permite brindar acceso a la alimentación a grupos en situación de mayor vulnerabilidad, por lo que es importante delinear adecuadamente su señalización para extender sus beneficios.



2. El Programa de Comedores Públicos implica un importante compromiso de logística por parte de los operadores y responsables del mismo, quienes operan con recursos materiales y logísticos limitados y aun así, han alcanzado el cumplimiento de los objetivos del programa.
3. El Programa de Comedores Públicos permite la implementación de medidas a favor del derecho a la alimentación frente a escenarios de emergencia y desastre, tal es el caso del contexto en el que se realiza la presente evaluación interna, emergencia sanitaria por COVID-19.
4. Se sugiere revisar que los indicadores de la Matriz de Indicadores para Resultados (MIR) sean comprobables para los ejercicios fiscales 2019 y 2020. En caso de que no sea posible, plantear una nueva línea base del programa.



Referencias

EVALÚA – CDMX (2020). *Lineamientos para la Evaluación Interna 2020 de los Programas Sociales de la Ciudad de México*. Consejo de Evaluación del Desarrollo Social de la Ciudad de México. Publicados en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México el 15 de mayo de 2020.

Gobierno de la Ciudad de México, *Ley de Desarrollo Social para el Distrito Federal (LDSDF)*. Rescatada del Prontuario Normativo de la Secretaría de la Contraloría General.

OCDE (Organización de Cooperación y Desarrollo Económico) (1986). *Development Cooperation Report*. París.

Secretaría de Desarrollo Social (2018a). *Reglas de Operación del Programa “Comedores Públicos” 2018*, Gaceta Oficial de la Ciudad de México, Vigésima Época, No. 252, Tomo I, 31 de enero de 2018, México, pp. 46-62.

_____ (2018b). *Evaluación Interna Integral 2016-2018, Programa Social: Comedores Públicos*, México, SEDESO.

Secretaría de Finanzas (2020). *Cuenta Pública 2019 de la Ciudad de México*. Secretaría de Finanzas de la Ciudad de México. Rescatado de: https://data.finanzas.cdmx.gob.mx/egresos/cp2018_19/ el día 19 de junio de 2020.

_____ (2019). *Cuenta Pública 2018 de la Ciudad de México*. Secretaría de Finanzas de la Ciudad de México. Rescatado de: https://data.finanzas.cdmx.gob.mx/egresos/cp2018_19/ el día 19 de junio de 2020.

Secretaría de Inclusión y Bienestar Social (2020). *Padrón de Beneficiarios del Programa Comedores Públicos de la Ciudad de México 2019*, México, SIBISO.

_____ (2019a). *Reglas de Operación del Programa “Comedores Públicos de la Ciudad de México” 2019*, Gaceta Oficial de la Ciudad de México, Vigésima Primera Época, No. 13, Tomo I, 18 de enero de 2019, México, pp. 184-198.

_____ (2019b). *Programa Comedores Públicos 2018, Evaluación Interna 2019, Ficha Sintética de Información de los Programas Sociales*, México, SIBISO.

_____ (2019c). *Encuesta de Satisfacción de Beneficiarios del Programa Comedores Públicos de la Ciudad de México 2019, Base de Datos*, México, SIBISO.



La Evaluación Interna 2020 del Programa Comedores Públicos se realizó a través de la Dirección del Sistema, Control, Monitoreo y Evaluación Interna de la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social con el acompañamiento y participación de la Dirección de Comedores Sociales, responsables de la implementación del Programa en el ejercicio fiscal 2019.