



INTERCULTURALIDAD

SECRETARÍA DE INTERCULTURALIDAD,
PUEBLOS Y COMUNIDADES INDÍGENAS
Y AFROMEXICANAS

“2024, Bicentenario de la Integración de Oaxaca a la República Mexicana”

OAXACA
GOBIERNO DEL ESTADO

ANEXO II “ALIMENTACION”

El servicio se deberá brindar en un Restaurante o salón de Eventos, e incluirá sillas, mesas, cubiertos, mantel y cubre mantel, con un total de 5400 servicios, distribuidos en desayunos, comidas y cenas tipo bufet, calendarizados de la siguiente manera:

Fecha del evento	Desayuno	Comida	Cena	Total
Martes 23 de Julio de 2024	0	300	300	600
Miércoles 24 de Julio de 2024	260	0	0	260
Jueves 25 de Julio de 2024	0	300	300	600
Viernes 26 de Julio de 2024	260	300	300	860
Sábado 27 de Julio de 2024	260	340	340	940
Domingo 28 de julio de 2024	260	0	0	260
Martes 30 de Julio de 2024	0	340	340	680
Miércoles 31 de Julio de 2024	260	340	340	940
Jueves 01 de agosto de 2024	260	0	0	260
Total de Servicios	1560	1920	1920	5400

MENUS PROPUESTOS PARA EL DESAYUNO:	
Opción 1:	<ul style="list-style-type: none"> • Plato con fruta de la temporada • Jugo de naranja y/o pomelo • Yogurt, granola y cereales • Chilaquiles, entomatadas o enchilas (rojos, verdes o de frijol) con huevo o cecina • Café americano y/o chocolate de agua • Agua de Jamaica • Pan blanco y pan dulce • Tortillas • Salsa verde y de tomate • Gelatina
Opción 2:	<ul style="list-style-type: none"> • Plato de fruta de la temporada • Jugo de papaya y/o zanahoria • Yogurt, granola y cereales • Omelette con espinacas, o con verduras, o con queso, o con champiñones • Frijoles refritos • Café americano y/o chocolate de agua • Tortillas • Pan blanco y pan dulce
Opción 3:	<ul style="list-style-type: none"> • Plato de fruta de la temporada • Yogurt, granola y cereales • Jugo de naranja • Crepas rellenas de requesón y flor de calabaza en salda de aguacate con corona de papa al horno • Huevos divorciados • Café americano y chocolate de agua • Tortillas • Pan blanco
Opción 4:	<ul style="list-style-type: none"> • Plato de fruta de la temporada • Yogurt, granola y cereales • Jugo de naranja • Enchiladas suizas (verdes o rojas) rellenas de quesillo o pollo



INTERCULTURALIDAD

SECRETARÍA DE INTERCULTURALIDAD,
PUEBLOS Y COMUNIDADES INDÍGENAS
Y AFROMEXICANAS

“2024, Bicentenario de la Integración de Oaxaca a la República Mexicana”

OAXACA
GOBIERNO DEL ESTADO

	con guarnición de puré de papa <ul style="list-style-type: none">• Tamales de mole, de verde, de rajas y de chípil.• Café americano y/o chocolate de agua• Pan blanco y pan dulce
MENUS PROPUESTOS PARA LA COMIDA	
Opción 1:	<ul style="list-style-type: none">• Ensalada oriental (Col morada, con pimientos de colores, cacahuates, queso en cubos y salsa agridulce)• Sopa azteca• Chiles poblanos rellenos de calabacitas con elote con guarnición de arroz rojo• Agua de tamarindo• Pay de queso o gelatina• Pan blanco• Tortillas
Opción 2:	<ul style="list-style-type: none">• Frijoles charros• Arroz• Albóndigas al chipotle o tlayudas• Agua de horchata de arroz• Pastel de chocolate o gelatina• Pan blanco• Tortillas
Opción 3:	<ul style="list-style-type: none">• Ensalada Popeye• Sopa minestrone• Lasaña de verduras (o a los 3 quesos) con guarnición de puré de papa• Pizza de tres quesos.• Agua de Jamaica• Flan napolitano o fruta de temporada (melón, sandía y papaya)• Pan blanco
Opción 4:	<ul style="list-style-type: none">• Ensalada de nopales con cebollita cambray• Crema de zanahoria con almendras• Hojaldre de requesón con guarnición de atado de verduras• Chiles rellenos de picadillo• Agua de limón con chía• Duraznos a las 3 leches• Pan blanco• Tortillas
Opción 5:	<ul style="list-style-type: none">• Ensalada azteca (ensalada de verduras frescas, con tortilla frita y chile guajillo)• Sopa de guías• Brochetas marinadas con cubo de queso empanizado (pimientos, cecina, piña) en cama de arroz esmeralda<ul style="list-style-type: none">• Agua de naranja• Arroz con leche y piloncillo• Pan blanco• Tortillas
OPCIONES DE MENU PARA LA CENA	
Opción 1:	<ul style="list-style-type: none">• Sopa de garbanzo• Croquetas de papa con guarnición de confeti de verduras• Niño envuelto• Agua de Limón con menta• Pan blanco• Tortillas



INTERCULTURALIDAD

SECRETARÍA DE INTERCULTURALIDAD,
PUEBLOS Y COMUNIDADES INDÍGENAS
Y AFROMEXICANAS

“2024, Bicentenario de la Integración de Oaxaca a la República Mexicana”

Opción 2:	<ul style="list-style-type: none">• Crema de calabacitas al cilantro• Estrudell de queso con jamón con guarnición de ensalada de espinacas y ejotes• Galletas de nuez• Café americano o chocolate de agua• Pan blanco y pan dulce
Opción 3:	<ul style="list-style-type: none">• Ceviche de pepino• Crepas rellenas de requesón en salsa de chile poblano con atado de verduras al vapor• Natilla de vainilla• Agua de frutas• Pan blanco
Opción 4:	<ul style="list-style-type: none">• Ensalada tropical (coco rallado, piña, nueces, lechuga y requesón)• Taquitos dorados (puede ser de nopales con requesón o de quesillo o de picadillo o de papa con chorizo) con guacamole y frijoles refritos• Strudel de manzana• Café americano o chocolate de agua• Pan blanco y pan dulce
Opción 5:	<ul style="list-style-type: none">• Crema de chayote• Chiles hojaldrados rellenos de queso crema y requesón con guarnición de verduras al vapor• Fruta en almíbar• Café americano o chocolate de agua• Pan blanco y pan dulce

NOTA: Los menús anteriores descritos son enunciativos, más no limitativos, por lo que los proveedores podrán ofertar otros.

**L.C.P. HÉCTOR GUTIÉRREZ FLORES
JEFE DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA**

