

DEPARTAMENTO DE PROTOCOLO Y EVENTOS

11 de noviembre de 2022

INFORME JUSTIFICATIVO DE PROCEDIMIENTO DE EXCEPCIÓN PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPERIENCIA GASTRO AUDIOVISUAL INTERACTIVA, A SER OFRECIDA POR EL MINISTERIO DE CULTURA A LOS MINISTROS DE CULTURA Y EDUCACIÓN ASISTENTES A LA XLVII REUNION ORDINARIA DEL CONSEJO DE MINISTROS DE EDUCACIÓN Y DE CULTURA LA CECC-SICA, A CELEBRARSE EN REPUBLICA DOMINICANA, EL 24 DE NOVIEMBRE DE 2022.

La Ministra de Cultura en su calidad de presidenta pro tempore, para el segundo semestre del año 2022, del Consejo de Ministros de Educación y de Cultura de la CECC-SICA, como máxima autoridad administrativa del Ministerio de Cultura, será la anfitriona del XLVII Reunión Ordinaria del Consejo de Ministros y Ministras de Educación y de Cultura de la CECC/SICA, que tendrá como sede la República Dominicana, el próximo 24 de noviembre de 2022.

La misión de la CECC-SICA es “Promover e impulsar la integración regional centroamericana en las áreas de Educación y de Cultura, como ejes fundamentales para el desarrollo humano sostenible, mediante un proceso de desconcentración y con respeto a la diversidad socio cultural y natural de sus países miembros.”, por lo que dichos encuentros se constituyen en los espacios idóneos para lograr un mayor grado de interacción entre los funcionarios que representan dichos miembros.

Como parte de las actividades de intercambio cultural e integración de los más altos funcionarios de la cultura y educación de Centroamérica, el Ministerio de Cultura tiene previsto ofrecer una cena temática que reúna y que permita a dichos representantes internacionales disfrutar de una experiencia cultural gastronómica de alta cocina, completa y educativa.

Para tal fin, se ha seleccionado la empresa Merca del Atlántico, S.R.L., que cuenta con el reconocido Chef dominicano Leandro Díaz como encargado de ejecutar el servicio y quien desde hace varios años ha diseñado lo que él ha denominado una experiencia gastro audiovisual interactiva que lleva por nombre Prueba un chin de República Dominicana, “*Basada en una cocina que explora y rescata nuestra cultura y nuestra identidad, aplicando técnicas culinarias muy depuradas en su elaboración sin perder nuestras esencias.*”

El chef Leandro Díaz lo define como “...un encuentro de componentes emblemáticos invaluable para los dominicanos, esos ingredientes que forman parte de las grandes riquezas del sabor de nuestra Quisqueya la Bella (República Dominicana), una exquisita combinación que los llevará a explorar nuestra Cocina Urbana, Tradicional y Alta Cocina Dominicana. Transportándonos a nuestras calles, campos y nuestras ciudades.”

La respectiva propuesta, por la que fue objeto de un reconocimiento otorgado por el Concejal de la Ciudad de Nueva York, integra material audiovisual de nuestro país como parte la presentación de cada servicio, consistente en 8 tiempos, que incluyen de entradas, picaderas, platos fuertes y postres, con sus correspondientes maridajes, tal y como se muestra en el material informativo anexo al presente informe.

“En definitiva Prueba un Chin de RD es un espectáculo culinario donde proyectamos el sabor, la sonrisa, el alma y el corazón de los Dominicanos. Cada plato será una experiencia extraordinaria que les permitirá saborear un CHIN de nuestra esencia, descubriendo en cada mordida...lo que todos pregonamos “Que bueno ta’este País”.

Cabe recalcar que Leandro Díaz es uno de los chefs que se destaca además por su interacción y carisma con el público y los comensales, lo que garantiza una experiencia entretenida y que promete ser del agrado de los invitados internacionales de que se trata.

El cocinero dominicano, inició en sí mismo representa el tesón y capacidad de adaptación, empeño y superación del dominicano, ya que se inició en el mundo de la gastronomía cuando emigró a los Estados Unidos, donde aceptó el trabajo de Stewart (limpieza) en un restaurante de 200 personas, donde en poco tiempo pasó a otras áreas, recorriendo desde el lavaplatos hasta la cocina caliente.

El Chef Leandro Díaz, tiene una trayectoria de más de 25 años en el mundo gastronómico poniendo especial dedicación en la evolución, proyección y desarrollo de la gastronomía dominicana, por lo que ha representado nuestro país en tierras extranjeras en numerosas ocasiones, destacándose su participación en la UNESCO París, Francia en la Semana Gastronómica Dominicana 2009. Asimismo, es embajador dominicano de la importante organización norteamericana Certified Angus Beef, poseyendo además su propia línea de productos de chimi y cervezas artesanales.

Su amplia trayectoria lo ha hecho merecedor de importantes reconocimientos, tales como el premio del público, uno de los máximos galardones de los Premios Nacionales a la Gastronomía Dominicana celebrados por la Asociación Nacional de Gastronomía y Hostelería (AGH), en el

2021. Dicha categoría premia el trabajo de quienes se han destacado por su trayectoria y aportes a la industria de alimentos y bebidas y a la gastronomía dominicana.

Igualmente, este Ministerio de Cultura en el marco de la Feria Internacional del Libro Santo Domingo 2017, le dedicó el Pabellón de Cocina por su dedicación y entrega al desarrollo de la gastronomía dominicana y por enriquecer la bibliografía gastronómica con su libro “Cocinando sin ITBIS”.

Leandro Díaz, es licenciado en mercadotecnia con certificaciones en nutrición, artes culinarias, gerencia de restaurantes y gestión de la gastronomía. Ha sido académico por muchos años, impartiendo la clase de cocina en destacadas universidades del país. Asimismo, ha sido productor y director de revistas y programas de radio, además de haber sido la figura principal de programas de cocina por televisión por más de 15 años, siendo su más reciente experiencia en la televisión como Juez del reconocido programa internacional Master Chef.

En su experiencia como restaurantero, en su currículum, el cocinero Leandro Díaz cuenta con las propuestas gastronómicas: Dulzuras/Comida Criolla, Sixteencuts/ Marine Lounge, Cookers & Friends Culinary Club, Rock-n-Burger/ Hamburguesería, El Catador Vinos(cocina tapas), Filomena Restaurante/Cortes y Cocina Mediterránea, Caribbean Bites/Tapas Dominicanas, Burra/Hamburguesería, entre otros. Actualmente es el director de Casa Gastronómica Dominicana, un espacio que como él lo manifiesta “*rinde tributo a la cocina dominicana.*”

Por lo anteriormente expuesto, recomendamos que la contratación de estos servicios especializados sea realizada mediante el uso de **Procedimiento de Excepción**, de conformidad con lo establecido en el numeral 2 del párrafo del artículo 6 de la Ley núm. 340-06 que establece expresamente que: «Serán considerados casos de excepción y no una violación a la ley, a condición de que no se utilicen como medio para vulnerar sus principios y se haga uso de los procedimientos establecidos en los reglamentos, las siguientes actividades: [...] La realización de obras científicas, técnicas y artísticas, o restauración de monumentos históricos, cuya ejecución deba confiarse a empresas, artistas o especialistas que sean los únicos que puedan llevarlos a cabo».

Asimismo, nuestra recomendación es congruente con lo establecido en el numeral 4 del artículo 3 del Reglamento de Aplicación núm. 543-12, el cual dispone que: «**Obras científicas, técnicas, artísticas o restauración de monumentos históricos.** Son las que responden a la especialidad del proveedor relacionada con sus conocimientos profesionales, técnicos, artísticos o científicos y su reconocida experiencia en la prestación objeto de la contratación».

Finalmente, recalcamos que la presente solicitud se realiza tomando en consideración, además de todo lo anterior, que la misma conlleva el manejo de recursos y alimentos que requieren de alta profesionalidad, de altos estándares de calidad y alto conocimiento técnico y seguridad alimenticia, por lo que, es imprescindible cuidar a los invitados internacionales y salvaguardar los intereses institucionales y la imagen país, contando con una empresa que pueda cumplir con los

requerimientos de experiencia, capacidad y conocimiento técnicos profesionales para la realización de tan importante cena temática.

Nos reiteramos a su atención para cualquier aclaración o información que se requiera sobre el particular.

Atentamente,

Yahaira Torres

Encargada Departamento Protocolo y Eventos

