

ACTA DE VALORACIÓN DE SOLICITUDES PARA PARTICIPACIÓN EN EL ESPACIO FOODTRUCKS DE 19ENISE

Siendo las 14:00 horas del viernes 26 de septiembre de 2025, queda constituido el Jurado regulado en el apartado 4.3 de las Bases de la Invitación Pública para la participación de foodtrucks en el espacio habilitado para ello en 19ENISE, a los efectos de proceder a la valoración de solicitudes y selección de las participantes conforme a lo dispuesto en los apartados 4.3 y 4.4 de las referidas bases.

El jurado lo constituyen los siguientes miembros:

- Dña. P. C. G., Responsable de Promoción Empresarial y Desarrollo de Negocio
- Dña. I. G. S., Técnico de Promoción Empresarial y Desarrollo de Negocio
- D. J. R. M., Técnico de Promoción Empresarial y Desarrollo de Negocio

■ ANTECEDENTES

PRIMERO.- El día 04 de septiembre de 2025 se publicó la Invitación Pública para la participación de foodtrucks en el espacio habilitado para ello en 19ENISE, evento que tendrá lugar los días 14,15 y 16 de octubre de 2025 en el Palacio de Congresos de León.

SEGUNDO.- El plazo de presentación de solicitudes finalizó a las 14:00 horas del día 18 de septiembre de 2025.

TERCERO.- Se han recibido un total de 6 solicitudes dentro del referido plazo, entre las categorías de *Foodtrucks especializados en servicios de cafetería, barra de bebidas, refrescos y similares* y *Foodtrucks de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares*.

No se han recibido solicitudes en las siguientes categorías:

- *Foodtrucks que ofrezcan servicios tipo buffet con opciones variadas y atractivas para todo público.*
- *Foodtrucks dedicados a servicios dulces como repostería, helados y postres.*

Las solicitudes recibidas corresponden a las siguientes foodtrucks:

- **La Gojineta:** Presenta solicitud el 06/09/2025 a las 19:11 horas. Categoría de foodtruck: *Foodtruck de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares.*
- **“LA LLAMBRIONETA” foodtruck del BAR “LLAMBRION” de Carrizo:** Presenta solicitud el 11/09/2025 a las 00:25 horas. Categoría de foodtruck: *Foodtruck de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares.*
- **MINI BAR – JUANJUKEI 2023, S.L.:** Presenta solicitud el 11/09/2025 a las 19:51 horas. Categoría de foodtruck: *Foodtruck especializada en servicios de cafetería, barra de bebidas, refrescos y similares.*

- **The Club House:** Presenta solicitud el 12/09/2025 a las 14:11 horas. Categoría de foodtruck: *Foodtruck de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares.*
- **SIBUYA URBAN SUSHI BAR S.L.U:** Presenta solicitud el 17/09/2025 a las 16:22 horas. Categoría de foodtruck: *Foodtruck de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares.*
- **JALEO:** Presenta solicitud el 17/09/2025 a las 19:30 horas. Categoría de foodtruck: *Foodtruck de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares.*

EVALUACIÓN DE SOLICITUDES

Se recuerda que, conforme al apartado 4.3 de las bases, los criterios de valoración son los siguientes:

Las propuestas recibirán una calificación sobre un máximo de **20 puntos** a efectos de establecer la oportuna priorización.

Los **criterios** que se establecen para valorar las solicitudes recibidas son los siguientes:

- **Experiencia.** Se valorará que los participantes aporten experiencias previas en ferias y eventos similares abiertos al público.
 - Nivel de experiencia. Nivel de ponderación: Hasta un máximo de 8 puntos:
 - 2 puntos: La entidad solicitante ha participado en 5 ferias y eventos similares abiertos al público.
 - 4 puntos: La entidad solicitante ha participado en entre 6 y 10 ferias y eventos similares abiertos al público.
 - 6 puntos: La entidad solicitante ha participado en entre 11 y 15 ferias y eventos similares abiertos al público.
 - 8 puntos: La entidad solicitante ha participado en más de 15 ferias y eventos similares abiertos al público.
- **Agilidad del servicio.** Se valorarán positivamente las solicitudes que puedan asegurar un servicio ágil acorde al número de personas que se estiman durante los dos días de 19ENISE.
 - Nivel de agilidad del servicio. Nivel de ponderación: Hasta un máximo de 3 puntos:
 - Entre 1 y 1,5 minutos por cliente: 3 puntos
 - Entre 1,5 y 2,5 minutos por cliente: 2 puntos
 - Entre 2,5 y 3,5 minutos por cliente: 1 punto.
 - Más de 3,5 minutos por cliente: 0 puntos.
- **Originalidad y diseño de la foodtruck.** Se valorará la originalidad y diseño de la propia foodtruck en base a criterios estéticos.
 - Nivel de originalidad y diseño. Nivel de ponderación: Hasta un máximo de 3 puntos:
 - Bajo: De 0,00 a 1,00 punto
 - Medio: De 1,01 a 2,00 puntos.
 - Alto: De 2,01 a 3,00 puntos

- **Originalidad del menú/carta propuesto.** Se valorará la originalidad del menú y productos ofrecidos por cada foodtruck.
 - Nivel de originalidad. Nivel de ponderación: Hasta un máximo de 6 puntos:
 - Bajo: De 0 a 2,00 puntos.
 - Medio: De 2,01 a 4 puntos.
 - Alto: De 4,01 a 6,00 puntos.

RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

Las solicitudes recibidas se han valorado y clasificado teniendo en cuenta las categorías establecidas en las bases de participación:

- **Foodtrucks especializados en servicios de cafetería, barra de bebidas, refrescos y similares.**

MINI BAR – JUANJUKEI 2023, S.L.

- **Experiencia:** Se detalla en el formulario presentado que ha participado en un total de 18 eventos, por lo que se le otorgan **8 puntos**.
- **Agilidad del servicio:** Se indica en el formulario presentado que el tiempo medio de servicio por cliente es de entre 1 y 1,5 minutos, por lo que se otorga una puntuación de **3 puntos**.
- **Originalidad y diseño de la foodtruck:** Se ha concedido una puntuación de **3 puntos** en el criterio de **Originalidad y diseño de la foodtruck** debido a la singularidad de su propuesta: la solicitud describe el uso de un **contenedor marítimo acondicionado como food truck** para el servicio de bar. Esta solución destaca por su innovación en el concepto de diseño, diferenciándose de los foodtrucks convencionales, al aprovechar un contenedor reutilizado para ofrecer servicios de cafetería. El uso de este tipo de estructura no solo resulta llamativo visualmente, sino que también aporta una originalidad significativa en términos de adaptación, reutilización y reacondicionamiento de materiales y espacios, lo que justifica su alta puntuación en este criterio.
- **Originalidad del menú/carta propuesto:** En cuanto a la **originalidad del menú**, se ha otorgado una puntuación de **2 puntos**. La solicitud indica que la propuesta consiste en ofrecer un servicio de bebidas variadas, que incluye **café, agua, refrescos, chocolate caliente, zumos, granizados**, y otras bebidas como **cerveza, vino o combinados**. Aunque el menú es estándar y no introduce una oferta gastronómica especialmente innovadora, la variedad de bebidas que ofrecen cubre una amplia gama de necesidades del público, lo que aporta valor al servicio, aunque sin una diferenciación marcada en términos de originalidad.

Cuadro resumen de puntuaciones de Foodtrucks especializados en servicios de cafetería, barra de bebidas, refrescos y similares

ID Foodtruck	Experiencia (Máximo 8,00 puntos)	Agilidad (Máximo 3,00 puntos)	Diseño (Máximo 3,00 puntos)	Menú (Máximo 6,00 puntos)	Total Puntos	Ranking
Minibar	8,00	3,00	3,00	2,00	16,00	2º

- **Foodtrucks que ofrezcan servicios tipo buffet con opciones variadas y atractivas para todo público.**

No se han recibido solicitudes en esta categoría.

- **Foodtrucks de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares.**

La Gojineta

- **Experiencia:** *La Gojineta* ha declarado experiencia en numerosos eventos y ferias previas, un total de 22 eventos, lo que le ha permitido obtener una puntuación alta en este criterio, por lo que se le otorgan **8 puntos**.
- **Agilidad del servicio:** Se indica en el formulario presentado que el tiempo medio de servicio por cliente es de entre 1,5 y 2,5 minutos, por lo que se otorga una puntuación de **2 puntos**.
- **Originalidad y diseño de la foodtruck:** Se ha valorado con **3 puntos** debido a su original propuesta de diseño: es una **caravana vintage, con acabados en color turquesa, blanco y negro, neones y logo de la empresa en la ventana de servicio; unas luces LED perimetran el frontal**. Este diseño combina un toque retro con elementos modernos que captan la atención del público, lo que justifica la alta puntuación en originalidad y diseño.
- **Originalidad del menú/carta propuesto:** La oferta gastronómica de *La Gojineta* ha sido valorada con **6 puntos**, puntuación máxima, gracias a su propuesta de **hamburguesas gourmet con pan de masa de pizza e ingredientes locales y de alta calidad**, como la cecina o el queso de pata de mulo, lo que refleja una excelente combinación de innovación y autenticidad local.

Llambrióneta

- **Experiencia:** *Llambrióneta*, ha declarado experiencia en 8 eventos, por lo que se le otorgan **4 puntos**.
- **Agilidad del servicio:** El tiempo medio de atención de *Llambrióneta* es de entre 1 y 1,5 minutos por cliente, lo que le ha permitido obtener una puntuación de **3 puntos** en este apartado.
- **Originalidad y diseño de la foodtruck:** En el criterio de original y diseño, *Llambrióneta* ha recibido **3 puntos**. En el Anexo de su solicitud se puede observar un foodtruck diseñado a partir de un **remolque reformado, pintado en color negro azabache y que cuenta con neón de color blanco con su original logo en la parte superior; otro neón rojo perfila la superficie frontal**. El contraste de

colores e intensidades de luz, le da un toque llamativo y atractivo que atrae la atención y aumenta la curiosidad por sus productos.

- **Originalidad del menú/carta propuesto:** *Llambrióneta* ha sido valorada con la puntuación máxima en el criterio de originalidad del menú. Su propuesta gastronómica ofrece una **gastronomía gourmet** centrada en hamburguesas de **carnes de buey de León**, acompañadas de **salsas de autor y pan artesano, brioche o de diferentes colores**. Además, ofrece opciones vegetarianas, y sin gluten, lo que demuestra una oferta inclusiva y adaptada a las diferentes demandas del público. La mención especial a sus salsas de elaboración propia agrega valor a la propuesta, justificando los **6 puntos** en este criterio.

The Club House

- **Experiencia:** *The Club House* ha declarado experiencia en numerosos eventos y ferias previas, un total de 13 eventos, lo que le ha permitido obtener **6 puntos**.
- **Agilidad del servicio:** Se indica en el formulario presentado que el tiempo medio de servicio por cliente es de entre 2,5 y 3,5 minutos, por lo que se otorga una puntuación de **1 punto**.
- **Originalidad y diseño de la foodtruck:** En el criterio de original y diseño, *The Club House* recibe la puntuación máxima (**3 puntos**). Cuentan con un **remolque reformado en el año en curso, barnizado en color negro donde destaca su nombre serigrafiado en la parte inferior y alzado con un neón en la parte superior**. Además, el equipo de trabajadores viste un original y moderno “uniforme” que le concede un toque atractivo y moderno para el público.
- **Originalidad del menú/carta propuesto:** La oferta gastronómica de *The Club House* ha sido valorada con la puntuación máxima (**6 puntos**), gracias a su propuesta variada que cuenta con: hamburguesas originales con ingredientes poco comunes como la nectarina confitada o crujiente de nachos cajún, perrito caliente y patatas trufadas; las opciones de diferentes bebidas y desayunos completan una oferta variada para cada momento.

SIBUYA URBAN SUSHI BAR S.L.U.

- **Experiencia:** Se detalla en el formulario presentado que ha participado en un total de 2 eventos, por lo que se le otorgan **1 punto**.
- **Agilidad del servicio:** Se indica en el formulario presentado que el tiempo medio de servicio por cliente es de entre 2,5 y 3,5 minutos, por lo que se otorga una puntuación de **1 punto**.
- **Originalidad y diseño de la foodtruck:** se ha otorgado la puntuación máxima de **3 puntos** en el criterio de **Originalidad y diseño de la foodtruck** ya que su apuesta es la clásica caravana Airstream, cuya historia se remonta a 1936 y ha conseguido seguir viva hasta nuestros días, dando en este caso un giro de 360° al ser transformada en un foodtruck plenamente funcional. Además, está pintada y decorada minuciosamente, con una réplica en dibujo de los elementos principales de este ya mítico restaurante leonés pero con gastronomía japonesa: destacan su tan recocado nombre, su inconfundible logo y su original slogan en la cara frontal.
- **Originalidad del menú/carta propuesto:** En cuanto a la **originalidad del menú**, se ha otorgado la puntuación máxima: **6 puntos**. Resulta difícil encontrar en el mundo foodtruck, ofertas tan especiales y originales como la que se presenta el

grupo, ya que cuenta con entrantes, platos y menús cuyas recetas provienen de la otra punta del mundo. Destacan sus gyozas, sus opciones picantes, el clásico sushi o su propia cerveza llamada *Kimikoro*.

Jaleo

- **Experiencia:** *Jaleo*, ha declarado experiencia en 8 eventos, por lo que se le otorgan **4 puntos**.
- **Agilidad del servicio:** El tiempo medio de atención de *Jaleo* es de entre 1,5 y 2,5 minutos por cliente, lo que le ha permitido obtener una puntuación de **2 puntos** en este apartado.
- **Originalidad y diseño de la foodtruck:** En el criterio de original y diseño, *Jaleo* ha recibido **3 puntos**. En el Anexo de su solicitud se puede observar un foodtruck de **acero decorado en negros y blancos, con originales dibujos, lettering y pizarras llamativas**. Una apuesta sencilla y moderna que le otorga una imagen profesional y de confianza.
- **Originalidad del menú/carta propuesto:** *Jaleo* ha sido valorada con la puntuación máxima en el criterio de originalidad del menú. Su propuesta gastronómica ofrece una **gastronomía variada**, desde entrantes mundialmente conocidos, pasando por la mismísima Argentina con un **bocadillo** de su famoso **asado, hamburguesas artesanales** y dando siempre la opción de adaptar cada plato. Corresponden, así pues, **6 puntos** en este criterio.

Cuadro resumen de puntuaciones de foodtrucks de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares

ID Foodtruck	Experiencia (Máximo 8,00 puntos)	Agilidad (Máximo 3,00 puntos)	Diseño (Máximo 3,00 puntos)	Menú (Máximo 6,00 puntos)	Total Puntos	Ranking
La Gojineta	8	2	3	6	19	1º
Llambrióneta	4	3	3	6	16	2º
The Club House	6	1	3	6	16	2º
Jaleo	4	2	3	6	15	3º
Sibuya Urban Sushi	1	1	3	6	11	4º

- **Foodtrucks dedicados a servicios dulces como repostería, helados y postres.**

No se han recibido solicitudes en esta categoría.

ACUERDOS

Primero.- Conforme al procedimiento establecido en el apartado 4.4 de las bases y en atención a la concurrencia que ha tenido lugar, una vez aplicados los criterios de valoración de solicitudes y tras la asignación de las oportunas puntuaciones, se aceptan las solicitudes de las siguientes foodtrucks, resultando todas ellas seleccionadas:

1. **Foodtrucks especializados en servicios de cafetería, barra de bebidas, refrescos y similares:** Se selecciona a **Mini Bar** para participar en esta categoría, de acuerdo con lo previsto en el apartado 4.4. de las bases.
2. **Foodtrucks de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares:** Se selecciona a **La Gojineta, Llambrioneta, The Club House, Jaleo y Sibuya Urban Sushi** como participantes de esta categoría conforme a lo previsto en el apartado 4.4 de las bases.

Segundo.- Que se comunique a las entidades seleccionadas la adecuación de su solicitud a lo dispuesto en las bases y la aceptación para participar en el espacio Foodtrucks de 19ENISE. En dicha comunicación, se requerirá a las seleccionadas para que en el plazo máximo de 5 días hábiles presenten la documentación acreditativa de que se cumplen todos los requisitos exigidos.

Tercero.- Que se publique la presente acta en <https://www.incibe.es/incibe/informacion-corporativa/perfil-contratante-y-transparencia/invitacion-publica>

CIERRE DE SESIÓN

Siendo las 14:30 horas del 26 de septiembre de 2025, se da por concluida la sesión.

Responsable

Técnico

Técnico

Dña. P. C. G.

Dña. I. G. S.

D. J. R. M.