

ACTA DE VALORACIÓN DE SOLICITUDES PARA PARTICIPACIÓN EN EL ESPACIO FOOD TRUCKS DE 20ENISE

Siendo las 11:30 horas del jueves 10 de septiembre de 2026, queda constituido el Jurado regulado en el apartado 4.3 de las Bases de la Invitación Pública para la participación de *food trucks* en el espacio habilitado para ello en 20ENISE, 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:

- P. C. G. Responsable de Promoción Empresarial y Desarrollo de Negocio
- E. M. A., Técnico de Promoción Empresarial y Desarrollo de Negocio
- R. G. G., Técnico de Promoción Empresarial y Desarrollo de Negocio

■ ANTECEDENTES

PRIMERO.- El día 10 de julio de 2026 se publicó la Invitación Pública para la participación de *food trucks* en el espacio habilitado para ello en 20ENISE, evento que tendrá lugar los días 21, 22 y 23 de octubre de 2026 en el Palacio de Congresos de León.

SEGUNDO.- El plazo de presentación de solicitudes finalizó a las 14:00 horas del día 14 de agosto de 2026.

TERCERO.- Se han recibido un total de 9 solicitudes dentro del referido plazo, entre las categorías de *food trucks especializados en servicios de cafetería, barra de bebidas, refrescos y similares* y *food trucks de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares*.

No se han recibido solicitudes en las siguientes categorías:

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

Las solicitudes recibidas corresponden a las siguientes *food trucks*:

- **The Club House:** Presenta solicitud el 28/07/2026 a las 13:36 horas. Categoría de *food truck: food truck de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares*.
- **La Gojineta:** Presenta solicitud el 31/07/2026 a las 12:20 horas. Categoría de *food truck: food truck de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares*.
- **Picantito Caravan:** Presenta solicitud el 03/08/2026 a las 15:22 horas. Categoría de *food truck: food truck de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares*.
- **La Pavoneta Gourmet:** Presenta solicitud el 03/08/2026 a las 21:37 horas. Categoría de *food truck: food truck de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares*.

- **La fábrica del Asturias:** Presenta solicitud el 04/08/2026 a las 09:05 horas. Categoría de *food truck: food truck de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares.*
- **La Llambrioneta:** Presenta solicitud el 04/08/2026 a las 21:50 horas. Categoría de *food truck: food truck de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares.*
- **JUANJUKEI Bar.:** Presenta solicitud el 07/08/2026 a las 10:27 horas. Categoría de *food truck: food truck especializada en servicios de cafetería, barra de bebidas, refrescos y similares.*
- **Patattack Burger.:** Presenta solicitud el 07/08/2026 a las 10:27 horas. Categoría de *food truck: Food trucks que ofrezcan servicios tipo buffet con opciones variadas y atractivas para todo público.*
- **SIBUYA URBAN SUSHI BAR S.L.U:** Presenta solicitud el 07/08/2026 a las 14:38 horas. Categoría de *food truck: food truck 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 tres días de 20ENISE.
 - 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 *food truck*.** Se valorará la originalidad y diseño de la propia *food truck* 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 *food truck*.
 - 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:

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

JUANJUKEI Bar

- **Experiencia:** Se detalla en el formulario presentado que ha participado en un total de 14 eventos, por lo que se le otorgan **6 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 *food truck*:** Se ha concedido una puntuación de **0 puntos** en el criterio de **Originalidad y diseño de la *food truck*** debido a que no aporta imagen de la *food truck*.
- **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, dulces, bocadillos variados, ensaladas y tortillas**. Aunque el menú es estándar y no introduce una oferta gastronómica especialmente innovadora, se entiende que el servicio ofrecido 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 food trucks especializados en servicios de cafetería, barra de bebidas, refrescos y similares

ID Food truck	Experiencia (Máximo 8,00 puntos)	Agilidad (Máximo 3,00 puntos)	Diseño (Máximo 3,00 puntos)	Menú (Máximo 6,00 puntos)	Total Puntos	Ranking
JUANJUKEI Bar	6	3	0	2	11	8º

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

Patattack Burguer

- **Experiencia:** Se detalla en el formulario presentado que ha participado en un total de 15 eventos, por lo que se le otorgan **6 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 food truck:** Se ha concedido una puntuación de **1 puntos** en el criterio de **Originalidad y diseño de la food truck** debido a su sencilla propuesta de diseño: caravana de color blanco con logo en la parte superior.
- **Originalidad del menú/carta propuesto:** En cuanto a la **originalidad del menú**, se ha otorgado una puntuación de **2 puntos**. La solicitud propone ofrecer **hamburguesas variadas, nachos, alitas y patatas**. Dicha propuesta gastronómica no corresponde con la presente categoría relativa a food trucks que ofrezcan servicios tipo buffet con opciones variadas, por lo que el 10/08/26 se solicita por email corrijan la categoría en su solicitud sin obtener respuesta. No obstante, se tendrá en consideración la totalidad de puntos obtenidos en la correspondiente categoría de *food trucks* de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares.

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

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 1,5 y 2,5 minutos, por lo que se otorga una puntuación de **2 puntos**.
- **Originalidad y diseño de la food truck:** En el criterio de original y diseño, *The Club House* recibe la puntuación máxima (**3 puntos**). Cuentan con un **remolque reformado, 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.

La Gojineta

- **Experiencia:** *La Gojineta* ha declarado experiencia en numerosos eventos y ferias previas, un total de 27 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 food truck:** 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 **4 puntos**, 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.

Picantito Caravan

- **Experiencia:** *Picantito Caravan* ha declarado experiencia en numerosos eventos y ferias previas, un total de 17 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 2,5 y 3,5 minutos, por lo que se otorga una puntuación de **1 punto**.
- **Originalidad y diseño de la food truck:** Se ha valorado con **2 puntos** debido a su original propuesta de diseño: es una **caravana vintage, con acabados en color verde y rojo, complementada por adorno textil de inspiración mejicana en la barra de servicio, pizarra menú iluminada y logo de la empresa sobre la ventana de servicio**. Este diseño combina un toque retro con elementos identificativos mejicanos 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 *Picantito Caravan* ha sido valorada con **5 puntos**, gracias a su propuesta de **nachos y burritos con ingredientes típicos mejicanos**, como chili, jalapeños, salsa de guacamole, lo que refleja una gran autenticidad regional. Además, ofrece opciones veganas y sin gluten, lo que demuestra una oferta inclusiva y adaptada a las diferentes demandas del público.

La Pavoneta Gourmet

- **Experiencia:** *La Pavoneta Gourmet* ha declarado experiencia en numerosos eventos y ferias previas, un total de 217 eventos, lo que le ha permitido obtener **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 *food truck*:** En el criterio de original y diseño, *La Pavoneta Gourmet* recibe la puntuación máxima (**3 puntos**). Cuentan con un remolque original de los años '60 restaurada con estilo vintage, pintada de color azul claro con estrellas blancas en los laterales y techo, luces de neón en todo su perímetro y destaca su nombre frontal. Además, el trabajador 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 *La Pavoneta Gourmet* ha sido valorada con la puntuación máxima (**6 puntos**), gracias a su excelente variedad propuesta que cuenta con: wraps, hamburguesas, patatas y brownies originales con ingredientes característicos de diversos países (Alemania, Méjico, India, Tailandia...); como valor añadido, destaca por ofrecer productos sin gluten.

La fábrica de Asturias

- **Experiencia:** *La fábrica de Asturias* 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 1 y 1,5 minutos, por lo que se otorga una puntuación de **3 puntos**.
- **Originalidad y diseño de la *food truck*:** En el criterio de original y diseño, *La fábrica de Asturias* recibe la puntuación máxima (**3 puntos**). Cuentan con un remolque imitando a un contenedor marítimo, barnizado en color negro, con la bandera asturiana donde destaca su nombre con luces de neón en la parte superior.
- **Originalidad del menú/carta propuesto:** La oferta gastronómica de *La fábrica de Asturias* ha sido valorada con **5 puntos**, gracias a su original propuesta regional: brioches de cachopo con salsa de cabrales, bocadillos de chorizo a la sidra, hamburguesas asturianas con carne de novillo asturiano y patatas al cabrales.

La Llambrioneta

- **Experiencia:** *La Llambrioneta*, ha declarado experiencia en 22 eventos, por lo que se le otorgan **8 puntos**.
- **Agilidad del servicio:** El tiempo medio de atención de *La Llambrioneta* 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 *food truck*:** En el criterio de original y diseño, *La Llambrioneta* ha recibido **2 puntos**. En el Anexo de su solicitud se puede observar un *food truck* 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 **5 puntos** 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 **5 puntos** en este criterio.

SIBUYA URBAN SUSHI BAR S.L.U.

- **Experiencia:** Se detalla en el formulario presentado que ha participado en un total de 8 eventos, por lo que se le otorgan **4 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 food truck:** se ha otorgado la puntuación máxima de **3 puntos** en el criterio de **Originalidad y diseño de la food truck** 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 *food truck* 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 reconocido 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 *food truck*, 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*.

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

ID Food truck	Experiencia (Máximo 8,00 puntos)	Agilidad (Máximo 3,00 puntos)	Diseño (Máximo 3,00 puntos)	Menú (Máximo 6,00 puntos)	Total Puntos	Ranking
The Club House	6	2	3	6	17	3º
La Gojineta	8	2	3	4	17	4º

Picantito Caravan	8	1	2	5	16	6º
La Pavoneta Gourmet	8	3	3	6	20	1º
La fábrica de Asturias	6	3	3	5	17	5º
Llambrióneta	8	3	2	5	18	2º
Sibuya Urban Sushi	4	1	3	6	14	7º
Patattack Burguer	6	3	1	2	12	9º

- **Food trucks 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 *food trucks*, resultando todas ellas seleccionadas:

1. **Food trucks especializados en servicios de cafetería, barra de bebidas, refrescos y similares:** Se selecciona a **JUANJUKEI Bar** para participar en esta categoría, de acuerdo con lo previsto en el apartado 4.4. de las bases.
2. **Food trucks de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares:** Se selecciona a **The Club House, La Gojineta, Picantito Caravan, La Pavoneta Gourmet, La fábrica de Asturias, La Llambrióneta, y Sibuya Urban Sushi** como participantes de esta categoría conforme a lo previsto en el apartado 4.4 de las bases.

Dado que el número máximo de *food trucks* establecido en la Invitación Pública ha quedado cubierto con la presente selección, **Patattack Burguer** queda en lista de reserva, para cubrir posibles renunciaciones, desistimientos o vacantes posteriores.

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 *food trucks* de 20ENISE. 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 12:00 horas del 10 de septiembre de 2026, se da por concluida la sesión.

Responsable	Técnico	Técnico
M.P.C	E. M. A	R. G. G