

ACTA DE VALORACIÓN DE SOLICITUDES PARA PARTICIPACIÓN EN EL ESPACIO FOODTRUCKS DE 18ENISE (SEGUNDA CONVOCATORIA)

A las 16:30 horas del lunes, 14 de octubre de 2024, queda constituido el Jurado previsto en el apartado 4.3 de las Bases de la Invitación Pública para la participación de foodtrucks en el espacio destinado para ello en 18ENISE (Segunda Convocatoria), 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 miembros siguientes:

- Responsable de Gabinete de Dirección, Relaciones Institucionales y Eventos.
- Técnico de Gabinete de Dirección, Relaciones Institucionales y Eventos.
- Técnico de Gabinete de Dirección, Relaciones Institucionales y Eventos.

ANTECEDENTES

PRIMERO.- El día 8 de octubre de 2024 se publicó la II Convocatoria de la Invitación Pública para la participación de foodtrucks en el espacio habilitado para ello en 18ENISE, evento que tendrá lugar los días 22 y 23 de octubre de 2024 en el Palacio de Congresos de León.

SEGUNDO.- El plazo de presentación de solicitudes finalizó a las 13:00 horas del día 14 de octubre de 2024.

TERCERO.- Se han recibido un total de 3 solicitudes dentro del referido plazo, todas ellas englobadas en la categoría de *Foodtrucks de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares*.

No se han recibido solicitudes en las siguientes categorías:

- *Foodtruck especializada en servicios de cafetería, barra de bebidas, refrescos y similares.*
- *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:

- **The Club House** (Maute Grill, S.L.): Presenta solicitud el 11/10/2024 a las 17:57 horas. Categoría de foodtruck: *Foodtrucks de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares*.
- **FRIKAM-IMBISS**: Presenta solicitud el 14/10/2024 a las 11:23 horas. Categoría de foodtruck: *Foodtrucks de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares*.
- **Peakytruck**: Presenta solicitud el 14/10/2024 a las 12:14 horas. Categoría de foodtruck: *Foodtrucks 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 18ENISE.

- Nivel de agilidad del servicio. Nivel de ponderación: Hasta un máximo de 5 puntos:
 - Entre 1 y 1,5 minutos por cliente: 5 puntos
 - Entre 1,5 y 2,5 minutos por cliente: 3,5 puntos
 - Entre 2,5 y 3,5 minutos por cliente: 1,5 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 4 puntos:
 - Bajo: De 0 a 1,00 punto.
 - Medio: De 1,01 a 2,50 puntos.
 - Alto: De 2,51 a 4,00 puntos.

RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

Las solicitudes recibidas se han valorado y clasificado teniendo en cuenta lo previsto en los apartados 4.3 y 4.4 de las bases:

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

No se han recibido solicitudes en esta categoría.

- **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.**

The Club House

- **Experiencia:** Se detalla en el formulario presentado que ha participado en un total de 12 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 1,5 y 2,5 minutos, por lo que se otorga una puntuación de **3,5 puntos**.
- **Originalidad y diseño de la foodtruck:** La foodtruck evaluada ha recibido **1,5 puntos** en el criterio de **Originalidad y diseño de la foodtruck**. Esta puntuación refleja un diseño que aporta elementos distintivos moderados, pero no altamente innovadores. La estructura de la foodtruck se compone de una **carpa de atención adornada con guirnaldas**, evocando un **estilo de barra callejera**, personalizado al estilo de *The Club House*.

Si bien el concepto de la carpa con elementos decorativos de estilo callejero ofrece cierto atractivo y puede resultar visualmente interesante para el público, este tipo de diseño es relativamente común y no presenta características altamente diferenciadoras. La personalización al estilo de *The Club House* es un toque distintivo, pero no suficientemente único o innovador como para alcanzar una puntuación superior en originalidad y diseño.

- **Originalidad del menú/carta propuesto:** La foodtruck ha obtenido **4 puntos** en el criterio de **Originalidad del menú propuesto**, lo cual refleja una oferta gastronómica que destaca por su diversidad y su atractivo distintivo. La propuesta abarca un rango amplio de opciones, cubriendo desde **desayunos hasta almuerzos al estilo callejero**, con un **toque latino** que aporta una singularidad adicional al menú.

La variedad de la oferta incluye **desayunos variados**, **bebidas** que complementan las comidas ofrecidas, **hamburguesas** con una propuesta diferenciada y **raciones tex-mex**, complementando la experiencia con elementos de la gastronomía mexicana y texana.

Esta combinación de opciones permite a la foodtruck no solo adaptarse a diferentes momentos del día, sino también satisfacer una gama diversa de gustos y preferencias del público. Los **toques latinos** agregan un aspecto cultural y culinario único que puede resultar atractivo para los asistentes, destacando la originalidad del menú y brindando un carácter distintivo a la propuesta en general.

FRIKAM-IMBISS

- **Experiencia:** *FRIKAM-IMBISS* ha declarado experiencia en un total de 5 eventos específicos, lo que le ha permitido obtener **2 puntos** en este criterio.

- **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 **1,5 puntos**.
- **Originalidad y diseño de la foodtruck:** La foodtruck evaluada ha recibido **2 puntos** en el criterio de **Originalidad y diseño de la foodtruck**. Esta puntuación refleja un diseño atractivo y funcional que se diferencia moderadamente de las foodtrucks convencionales. El vehículo es un **remolque adaptado**, decorado con elementos visuales que captan la atención, tales como **luces de guirnaldas** y un logotipo visible que refuerza la identidad de la marca.
El remolque está pintado con **colores llamativos y con un estilo cuidado** que emula un ambiente acogedor y atractivo. La disposición de una pizarra con el menú y detalles decorativos adicionales contribuyen a crear una estética atractiva para los clientes. Aunque el diseño es eficaz y presenta un toque distintivo, no introduce un concepto radicalmente innovador o único en su adaptación y decoración, de ahí que se le haya otorgado una puntuación intermedia.
- **Originalidad del menú/carta propuesto:** Esta foodtruck ha obtenido **2,5 puntos** en el criterio de **Originalidad del menú propuesto**, destacándose por ofrecer una variedad de productos de inspiración holandesa. La propuesta incluye **bitterballen** y **fricandelas**, productos que son característicos de la gastronomía de los Países Bajos y que no son comunes en foodtrucks tradicionales, lo que aporta un elemento de diferenciación significativo.
El menú se complementa con **salchichas y croquetas**, adaptadas al estilo holandés, junto con las tradicionales **patatas fritas**, lo que hace de esta propuesta una opción atractiva para los asistentes interesados en probar sabores internacionales. Además, ofrece una selección de **bebidas** que incluye refrescos, aguas, y cervezas, lo que permite acompañar los platos de forma completa.
Aunque la oferta es distintiva y cuenta con productos destacados como los bitterballen y fricandelas, la propuesta general no introduce una variedad excepcionalmente amplia ni innovadora más allá de estos elementos. Sin embargo, el enfoque en la gastronomía holandesa le permite alcanzar una puntuación alta en originalidad, situándose en un nivel intermedio-alto.

Peakytruck

- **Experiencia:** *Peakytruck*, indica que ha participado en 13 eventos, lo que le permite obtener **6 puntos** en este criterio.
- **Agilidad del servicio:** El tiempo medio de atención de *Peakytruck* es de entre 1 y 1,5 minutos por cliente, lo que le ha permitido obtener una puntuación de **5 puntos** en este apartado.
- **Originalidad y diseño de la foodtruck:** Esta foodtruck ha obtenido **3 puntos** en el criterio de **Originalidad y diseño** debido a su diseño único y altamente atractivo. La estructura es la de un **vehículo clásico** transformado en foodtruck, lo cual no solo capta la atención, sino que también aporta un elemento visual extraordinario al evento.
El diseño completo de esta foodtruck convierte un vehículo de época en una estación de comida callejera de alta originalidad, lo que no solo atraerá la atención de los asistentes, sino que también añade un toque único al evento. Este tipo de transformación demuestra un alto nivel de creatividad y personalización que no es

común en los foodtrucks habituales, lo que justifica la puntuación máxima en originalidad y diseño.

- Originalidad del menú/carta propuesto:** *Peakytruck* ha recibido **2 puntos** en el criterio de **Originalidad del menú propuesto**. La propuesta describe un menú que combina elementos de diferentes culturas, centrado en **perritos calientes** y **nachos**, lo que sugiere una fusión de sabores y estilos gastronómicos. Esta mezcla aporta un toque de variedad, atractivo para un público amplio que disfruta de opciones de comida callejera con influencias internacionales.

Si bien el concepto de fusión cultural puede añadir un valor interesante, la descripción limitada del menú y la falta de detalles adicionales sobre los ingredientes o preparaciones específicas hacen que el nivel de originalidad se mantenga en un rango intermedio. La oferta de perritos calientes y nachos, aunque popular, es relativamente común en eventos y no introduce elementos particularmente únicos o innovadores que la diferencien de manera significativa.

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 5,00 puntos)	Diseño (Máximo 3,00 puntos)	Menú (Máximo 4,00 puntos)	Total Puntos	Ranking
Peakytruck	6,00	5,00	3,00	2,00	16,00	1º
The Club House	6,00	3,50	1,50	4,00	15,00	2º
Frikam-Imbiss	2,00	1,50	2,00	2,50	8,00	3º

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

No se han recibido solicitudes en esta categoría.

Al amparo de lo dispuesto en las bases de la Invitación Pública (segunda convocatoria), INCIBE seleccionará a las 3 foodtrucks que hayan obtenido las mejores puntuaciones, con independencia de la tipología de foodtruck en la que encajen los solicitantes, por lo que, una vez realizada la valoración de solicitudes y asignadas las oportunas puntuaciones, se adoptan por unanimidad los siguientes

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:

- Foodtrucks de servicios especializados o tematizados y otras propuestas gastronómicas particulares:** Se selecciona a **Peakytruck, The Club House y Frikam-Imbiss** 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 18ENISE. En dicha comunicación, se requerirá a las seleccionadas para que en el plazo máximo de 3 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 18:00 horas del 14 de octubre de 2024, se da por concluida la sesión.