

San Francisco de Quito, 31 de Diciembre del 2014

SEÑORES:

**SOCIOS DE LA COMPAÑÍA**  
**GATEGOURMET DEL ECUADOR CIA. LTDA.**  
Presente

De mi Consideración:

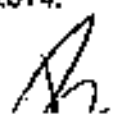
Me es grato poner a vuestra disposición el informe de labores del Ejercicio Económico-Financiero y Operativo del año 2014.

Cabe señalar que con fecha 1º de Septiembre del año 2014 participamos a través del Portal de Compras Públicas, en el proceso de licitación N° TAME EP – LIC-002º-2014, presentándose una oferta técnica y económica la cual fue verificada el 5 de octubre del 2014 por la Comisión Técnica de TAME cuyas determinaciones señalan que GATEGOURMET DEL ECUADOR CIA. LTDA, obtiene el puntaje de 94 puntos durante la evaluación de la propuesta, Misma que fue desarrollada en conformidad a lo que establecieron el punto 4.5 de los pliegos de contratación, publicados en el Sistema de Compras Públicas.

Mediante Resolución N° TAME-GADM-188-2014 de fecha 16 de Octubre del 2014 la Gerencia General de TAME EP, resuelve adjudicar a la Cía. GATEGOURMET DEL ECUADOR CIA. LTDA la contratación para la provisión del Servicios de alimentación del Servicio a Bordo para vuelos Nacionales e Internacionales; y Tripulaciones de TAME EP a partir del 1º de noviembre del año 2014 hasta el 31 de octubre del 2015.

Adicionalmente, durante el mes de julio del año 2014 participamos junto a otros candidatos, en la incitación de Quiport S.A., para la adjudicación de la Cafetería de Empleados, que se encuentra ubicada en el Aeropuerto Mariscal Sucre de Quito ubicado en la parroquia Tababela. Cabe recalcar que luego de desarrollar las valoraciones financieras de este proyecto y obtener las correspondientes autorizaciones de casa matriz, ganamos esta oportunidad de negocio firmando un contrato 12 años de término, mismo que inicia el 1º de agosto del año 2014.

Con fecha 9 de Septiembre del año 2014 se inicia el proceso para la contratación del Servicio de Alimentación para los Servidores Públicos y trabajadores de TAME EP de Tababela. Mediante resolución N° TAME EP-GADM-168-2014 000176 de fecha 23 de septiembre del 2014 el Gerente General de TAME EP autoriza el inicio del procedimiento para la aprobación de de los pliegos y la designación de los miembros de la Comisión Técnica para el procedimiento bajo la modalidad de Régimen Especial TAME EP-RE-012-2014.



para la Contratación del Servicio de Alimentación para los Servidores Públicos y trabajadores de TAME EP de Tababela.

Los pliegos del procedimiento número TAME EP-RE-012-2014, fueron publicados en el Portal de Compras Públicas, con fecha 26 de Septiembre del 2014, invitándose a la Empresa Gategourmet del Ecuador Cía. Ltda., para que participe en el proceso; con fecha 1º de Octubre del 2014, la comisión técnica elaboró el informe de calificación, concluyendo en su parte pertinente: Realizada la correspondiente evaluación de la oferta presentada por la empresa antes mencionada que cumple con todos los puntos y especificaciones técnicas solicitados en el pliego del proceso; por lo que se recomienda se adjudique a la Empresa Gategourmet del Ecuador Cía. Ltda., el proceso referido. El plazo del contrato es de un año a partir del 1º de octubre del 2014 hasta el 30 de septiembre del 2015.

Las ventas anuales tuvieron un incremento considerable del 6% en relación con las ventas del año 2013. Este aumento se sostiene por un mayor volumen de pasajeros / servicios registrados con los clientes KLM y AA. Justifica mencionar que KLM incrementó una frecuencia adicional a su planificación semanal. Por otro lado el nuevo negocio de Cafetería de empleados, al que se le ha concedido y registrado con el nombre de Gate Café, contribuyeron para mejorar el resultado final de venta.

El nuevo negocio de Gate Café implicó la contratación de nuevo personal para los departamentos de Producción; Operaciones; Mantenimiento; Limpieza en la unidad de Quito, para el inicio de nuestra actividad garantizando de manera eficiente la administración y operación de Gate Café.

Como consecuencia de la planificación anual de renovación de la flota de camiones, la Empresa decidió adquirir en diciembre dos camiones nuevos marca Chevrolet FTR 34P Chasis cabinado año 2015 con un motor de 7.790 c.c.6 cilindros y además se realiza la adquisición del sistema de autolevación hidráulica, tipo tijeras con control remoto, que es instalada en los camiones antes detallados, como la construcción de los correspondientes furgones.

Durante el año 2014, la administración continuó con los esfuerzos al desarrollo e implementación de nuevos procesos con el objetivo principal de alcanzar mayor eficiencia y mejoramiento de la productividad en los diferentes sectores, reforzando la cultura de trabajo a los empleados. Principalmente a través de los programas de eficiencia operacional Gate Opex y Seguridad en rampa e Industrial. Pido & Squad.

Continuamos con las capacitaciones internas con respecto a temas que consolidan la región, plan de Pandemia, Seguridad, refuerzo del sistema HACCP, desarrollando así a proveedores para la implementación de los mismos.

Seguimos con la concientización interna al personal sobre la conservación del medio ambiente, manejando y clasificando los residuos orgánicos de los



reciclables, ahorro de energía, comestibles y agua. Desarrollamos una relación de trabajo muy estrecha en conjunto con los administradores Aeroportuarios en Guayaquil y Quito.

Continuamos con el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de vehículos y edificios, con el fin de asegurar la entrega de servicios oportunos y temperaturas necesarias en la planta para garantizar el suministro de los alimentos.

Se continuó con la implementación del Gato Opex en las dos unidades de Quito y Guayaquil con lo que ha se mejorado notablemente los procedimientos y organización física de los elementos que pertenecen a cada uno de nuestros clientes, y para lograr el más alto nivel de excelencia y calidad de nuestras operaciones. Este programa de excelencia operativa identifica; estandariza; e implementa las buenas prácticas en todas nuestras áreas funcionales las mismas que son similares en todas las unidades del mundo, con lo se mantienen la estandarización de todos los procesos. En la unidad de Quito se alcanzó el nivel 1 el 20 de febrero del 2014 y en la unidad de Guayaquil el 18 de febrero del 2014.

En el año 2014 se continuo con Los procesos PRIDE y Ramp SQUAD son una herramienta para incrementar la seguridad en el lugar de trabajo y reducir significativamente los incidentes de lesiones en las operaciones de Gate Gourmet. Estos dos procesos de seguridad fueron adoptados como requisitos de nivel 2 del Sistema de Mejora Continua -gatoOPEX- y están siendo implementados globalmente. El nombre de PRIDE ("orgullo") viene del Inglés Personal Responsibility In Daily Efforts ("responsabilidad personal en las tareas diarias") y corresponde al principal proceso de participación en la seguridad para los empleados de interior. El nombre de SQUAD ("escuadrón") viene del inglés Safety, Quality and Delivery ("seguridad, calidad y resultados") y corresponde al proceso de mejoramiento de la seguridad para los empleados de transporte.

Con los procesos PRIDE y SQUAD, los empleados tienen la oportunidad de formar equipos, adquirir nuevas habilidades, perfeccionar las mejores prácticas y trabajar conjuntamente para mejorar la seguridad en el lugar de trabajo. Los equipos PRIDE y SQUAD examinan las causas de los accidentes y ayudan a diseñar planes de acción para prevenir accidentes y lesiones.

Durante las auditorías de clientes como Iberia; Grupo LAN, KLM del año 2014 a las unidades de Guayaquil y Quito se obtuvieron muy buenos resultados teniendo porcentajes de calificación por encima del 93% aprobando todas las inspecciones realizadas por nuestros clientes.

En las dos unidades se mantuvieron presentaciones de menús programados a nuestros clientes en los cuales incluimos a Grupo LAN; KLM; TAME; ajustando y reestructurando menús en casos muy puntuales con excelente aceptación por parte de los clientes y que beneficiaron al food cost.



Continuamos con los esfuerzos para mejorar el margen, implomentando un plan de ahorros, en la cual incluye negociaciones con proveedores acordando la estabilización de precios durante todo el año y optimizando la recepción de materia primas, con el fin de disminuir mensualmente los inventarios.

Ninguna de las unidades en el 2014 reportó demoras o accidentes con las aeronaves

En la unidad de Guayaquil se trabajó en el año 2014 para poder alcanzar la certificación del BASC (Business Alliance for Secure Commerce) y el número de certificación BASC es ECUUIO00151-2-2 y tiene vigencia hasta el 22 de enero del 2015; y en la unidad de Quito se procedió con la renovación la misma que tiene vigencia hasta el 21 de enero del 2015, el número de certificación BASC es ECUUIO00151-1-3, con lo cual nuestras dos unidades fueran evaluadas y aprobadas con respecto a las normas y Estándares BASC versión 4-2012 RMS C-TPAT en las operaciones como Transportadores Aéreos de la ciudades de Quito y Guayaquil.

Agradezco una vez más a todos ustedes la confianza depositada, y en caso de requerir información adicional estaré dispuesto a proporcionarla.

Cordialmente



Juan Bernardo Rosero Molestina,  
Gerente General  
Galegourmet del Ecuador Cía. Ltda.