

Quito, 30 de marzo del 2011

MEMORANDO No. 01-CD-GRU-2011

PARA: SEÑORES SOCIOS DE GRUCAREL CIA. LTDA.
DE: CECILIA DIAZ DE CARDENAS
ASUNTO: INFORME DE GERENCIA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2010

La Gerencia de la Compañía GRUCAREL CIA. LTDA. pone en conocimiento y consideración de los señores Socios el presente INFORME DE GERENCIA, correspondiente a la gestión cumplida durante el año 2010.

1.- ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

En este período la Gerencia aplicó una administración empresarial, ha cumplido todas las disposiciones legales y directivas como también las instrucciones dispuestas por la Junta General de Socios y por el Directorio de la Empresa. Se organizó y supervisó los aspectos administrativos, funcionales y económicos de la Hostería. Las funciones de organización y supervisión las realicé a través de un control permanente, mediante formularios ya existentes y creando otros nuevos que facilitan un informe oportuno y la comprobación de resultados, tanto de alojamiento como del restaurante.

1.1.- PERSONAL

En el mes de febrero renunció el administrador Sr. Guillermo Orrico, por problemas personales. Al Sr. Franklin Toral, supervisor del restaurante, se le ascendió al cargo de administrador, desde el primero de marzo del 2010, bajo un periodo de prueba. El Sr. Toral ha demostrado superación en su trabajo, su desempeño es satisfactorio.

Para la posición de oficinista, trabajaron las señoritas Diana Zambrano y Margarita Acaro. Lamentablemente su desempeño no fue de gran ayuda para el administrador. Actualmente está trabajando el Sr. Julio César Bedoya, de Shushufindi.

A la Sra. María Troya, quien trabajaba como mesera y cocinera (reemplaza a la cocinera Alexandra Araujo), le promoví al puesto de supervisora del restaurante por su buen desempeño, en reemplazo del Sr. Franklin Toral.

Se continuó con el mismo personal fijo, en las áreas de hospedaje y en el restaurante, con quienes se formó un buen equipo de trabajo, ya que trabajan con nosotros desde hace algunos años.

En este año ingresaron siete trabajadores: tres para el restaurante, una para camarería uno para mantenimiento y dos para seguridad. Además, se contrató personal ocasional para trabajos de: mantenimiento de instalaciones, jardinería y para el restaurante, ya que en algunos meses aumentó el trabajo en estas áreas.



Se cumplió con nuestras obligaciones patronales, pagando los sueldos y beneficios de ley en forma cumplida, se ha reconocido sus horas extras y se ha cancelado también las utilidades determinadas en los respectivos balances, correspondientes al año 2009.

Las pólizas de seguros de vida y accidentes del personal, se han renovado oportunamente con las Compañías de Seguros Colvida.

2.- CONTABILIDAD DE LA EMPRESA

La documentación contable, luego de una revisión previa, se entregó mensualmente al Sr. Patricio Jurado, contador de la Compañía, con quien se ha coordinado todo el trabajo contable. Luego de que la información ha sido procesada, se ha realizado la revisión respectiva de los balances, éstos han sido entregados a los Socios para su análisis previo a la aprobación de los mismos.

Igualmente, el control de la facturación de las Compañías se realiza en Quito. Antes de entregar las facturas a las compañías se realiza una revisión de todos los anexos sobre reportes de alojamiento y consumo del restaurante, documentos que he dispuesto me sean enviados diariamente desde la hostería. La revisión de estos documentos es necesaria para que las facturas no sean devueltas y no se demore el pago.

3.- ASPECTOS ECONOMICOS

3.1.- OCUPACION DE LA HOSTERIA

El promedio de ocupación de la Hostería en el año 2010 fue del 56%. Este dato muestra que la ocupación en este año es similar al del año pasado.

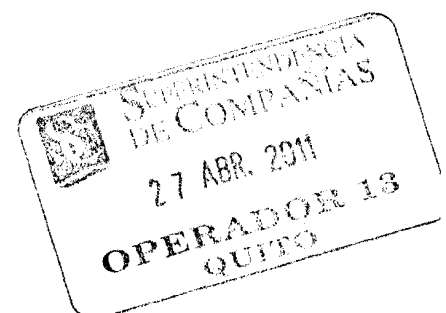
El aumento de los ingresos de alojamiento, con relación al año pasado, se debe al incremento de los precios vigentes desde el mes de enero del 2010.

El 2 de enero del 2010 se firmó un Addendum al Contrato CT283.ECU-S-293.01.09 de la compañía REPSOL YPF ECUADOR celebrado el 12 de enero del 2009, para el hospedaje y alimentación en la Hostería, en el que se estipula que los precios serán reajustados anualmente y que la vigencia del presente contrato correrá a partir del 2 de enero del 2010, con un plazo de treinta y seis meses.

Un grupo de 20 médicos de Petroindustrial se hospedaron la tercera semana de cada mes, desde marzo hasta agosto del 2010.

La compañía SMARTPRO se alojó en la Hostería dos meses y medio hasta finalizar la construcción de sus campamentos en la ciudad de Shushufindi.

La ocupación de cada una de las compañías Schlumberger, Sertecpet, HalliburtoPetroamazonas, (clientes antiguos) se mantiene aproximadamente en un 10 al 15% del alojamiento total.



3.2.- MANEJO DE LOS FONDOS Y DATOS ECONOMICOS DE LA COMPAÑÍA

El manejo de los fondos de la Compañía se lo ha realizado a través de la cuenta corriente No. 080060915-4 del Banco Internacional. A parte de los fondos asignados para caja chica, los cuales maneja el Administrador de turno y para gastos realizados por Gerencia, todas las compras han sido canceladas con cheques emitidos directamente al proveedor, transferencias por internet, o con la tarjeta de crédito Diners.

Se abrió la cuenta de ahorros empresarial del Banco del Pichincha, previa consulta a los señores Socios. En esta cuenta constan las firmas de la Gerente y Presidente de la Compañía, como firmas independientes.

Para agilizar los pagos de los clientes, se gestionó el trámite de establecimientos afiliados a créditos diferidos propios con Diners Club, Mastercard, Visa (Banco del Pichincha, Comercial de Manabí, Loja, Rumiñahui y Centromundo), Visa Pacificard y American Express.

Actualmente, la Empresa está al día con el FISCO, Municipio de Shushufindi, Dirección Provincial de Salud, Superintendencia de Compañías, Ministerio de Turismo, Cámara de Turismo de Sucumbios y el IESS.

4.- MEJORAS Y MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

A continuación se detallan las mejoras y trabajos de mantenimiento más importantes que se han realizado en este período:

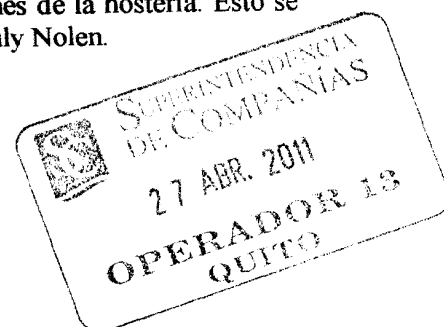
- a) **Parqueadero** Se pavimentó un tramo del parqueadero.
- b) **Bordillos, aceras y canales:** Se reconstruyeron a varios tramos de bordillos y aceras; para facilitar el drenaje de las aguas lluvias, se construyeron canales o cunetas de hormigón simple.
- c) **Pasos Peatonales:** Se construyeron 2 pasos peatonales uno entre la villa 6C y la cocina y el otro entre el parqueadero y la villa 6., con sus respectivos bordillos.
- d) **Alcantarillado Sanitario:** La descarga de las aguas servidas se lo realiza a la red pública, para lo cual se construyó el tramo de canalización entre la última caja de la red anterior y la caja domiciliaria; este sistema incluyó la construcción de 2 cajas de revisión intermedia.
- e) **Alcantarillado de aguas lluvias:** Para evacuar las aguas lluvias del parqueadero, de igual modo se construyó una canalización con tubería PVC de 6" para evacuar las aguas hacia la red pública; este trabajo incluye también la construcción de 5 cajas de revisión.



- f) **Cancha de Indor:** Se construyó una cancha de indor con arena, delimitada con losetas de hormigón armado y se la aprovisionó de los respectivos arcos y bancas naturales de madera.
- g) **Juegos Infantiles:** Se acondicionó al área aledaña a la villa 6 con césped apropiado para colocar juegos infantiles prefabricados.
- h) **Seguridad en acceso a cocina:** En el sector del acceso a la cocina se corchó con mampostería y enlucido la parte superior de la puerta y callejón lateral.
- i) **Tala de árboles:** El crecimiento desmesurado de los árboles adyacentes al cerramiento lateral izquierdo, ponían en riesgo la integridad de las instalaciones tanto de la Hostería como de los vecinos, lo que nos obligó a cortarles.

Mantenimiento menor y rutinario:

- Se ha pintado las paredes de las villas, el restaurante, las estructuras, cerramiento y garita.
- Se ha realizado la reposición periódica de sillas, cubre-manteles, sábanas, cubrecamas, toallas, vajilla y utensilios de cocina.
- Mantenimiento eléctrico de luminarias de jardines y cerramiento, e instalaciones eléctricas de las villas y área del restaurante.
- Se cambió de espejos algunas habitaciones y los baños del restaurante.
- Se ha realizado un mantenimiento periódico de los aires acondicionados, mallas, ventanas, puertas, protección de vigas, reconstrucción y pintura de las aceras y bordillos.
- Periódicamente se ha lavado las cubiertas de las villas, terrazas, gradas, aceras, camineras y bordillos.
- Se ha arreglado y decorado los jardines, fumigándoles continuamente contra las hormigas y hongos.
- Se lavó y desinfectó los dos tanques de agua en forma periódica y mantenimiento del sistema de bombeo de agua potable
- Mantenimiento de instalaciones de agua potable en villas y en restaurante.
- Periódicamente se ha fumigado todas las instalaciones de la hostería. Esto se está llevando a cabo con personal de la Compañía Truly Nolen.
- Cambio de duchas eléctricas y cerraduras.



Finalmente me permito informarles, que en el año 2010 el balance de la Hostería Amazonas de Shushufindi reporta una utilidad de \$ 31.373,53 (después de participaciones e impuestos).

Agradeciéndoles por la atención al presente informe, suscribo,

Atentamente,



Cecilia Díaz de Cárdenas
GERENTE DE GRUCAREL

