

Quito, 22 de abril del 2018

INFORME DE GERENCIA AÑO 2017

PARA: SEÑORES SOCIOS DE GRUCAREL CIA. LTDA.
DE: CECILIA DIAZ DE CARDENAS
PERIODO: Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2017

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 realizada durante el período del 01 de enero al 31 de diciembre del 2017.

1. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

1.1. Sistema de dirección y administración

En el año 2017 se dio cumplimiento a las funciones y responsabilidades asumidas por la Gerencia y a las Juntas Generales de Socios; reportando en forma oficial los resultados y cumpliendo las resoluciones de las Juntas. Se organizó y supervisó los aspectos administrativos, operativos y económicos de la Hostería. Las funciones de organización y supervisión las realicé a través de un control permanente de todos los servicios que presta la Hostería Amazonas.

1.2. Gestión reglamento interno de higiene y seguridad en el trabajo, organismo paritario de seguridad y salud en el trabajo.

Debido a que el Reglamento de Seguridad y Salud tenía vigencia hasta el 31 de julio del 2017, elaboramos el nuevo Reglamento Interno de Higiene y Seguridad en el Trabajo con la ayuda del técnico en Seguridad y Salud, Sr. Jorge Flores. Este reglamento fue ingresado al SAITE el 7 de octubre y el 16 del mismo mes, el Ministerio de Trabajo envió el certificado de aprobación del Reglamento Interno de Higiene y Seguridad en el Trabajo.

El 4 de octubre se caducó el certificado de Organismo Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo, igualmente el Sr. Jorge Flores ingresó al SAITE el registro del Comité / Sub-comité de Seguridad y Salud en el Trabajo. El 18 de octubre recibimos la notificación del Ministerio de Trabajo de que este certificado ya está aprobado.

1.3. Contabilidad de la empresa

La contabilidad de la Compañía lo realiza el Sr. Patricio Jurado, a quien se le entregó la documentación previamente revisada. Luego de que ésta ha sido procesada, se hizo la revisión respectiva con la finalidad de que ésta refleje los resultados

económicos reales de la compañía. Se ha entregado a los Socios los Balances General y de Resultados, con sus anexos respectivos, para que los revisen y éstos sean analizados y aprobados en las Juntas Generales de Socios.

2. CAPITAL HUMANO

2.1. Personal

Personal Administrativo:

En Administración continúa trabajando el Sr. Franklin Toral.

Personal del área de alojamiento y mantenimiento:

En camarería y lavandería continúan trabajando Nieves Peñafiel, Hirma Rivadeneira y Olga Táquez.

En el área de mantenimiento continúan trabajando Humberto Cedeño, Angel Manobanda y Evaristo Vélez. Se contrata personal eventual cuando se necesita hacer mantenimiento mayor o por reemplazo de vacaciones anuales.

Personal del restaurante:

En el restaurante, continúa trabajando Pedro Zambrano y Líder Barre (cocineros), Kelly Enríquez y Tania Narváez (ayudantes de cocina); Cruz Vera, David Camacho, Lady Quintanilla, María Troya (meseros). Se contrata personal eventual cuando hay eventos.

Personal de Seguridad:

En el área de seguridad, renunció Luis Torres y continúa trabajando Jorge Manobanda.

2.2. Obligaciones Patronales

Se cumplió con nuestras obligaciones patronales, pagando los sueldos, horas extras beneficios, prestaciones sociales de ley en forma cumplida. El pago del 10% de servicio se ha realizado de acuerdo al pago de las compañías petroleras, las que se han retrasado en sus pagos.

Se ha cancelado también las utilidades determinadas en los respectivos balances, correspondientes al año 2016.

2.3. Pago utilidades Socios

Se pagó a los Socios de la Compañía el valor de \$ 48.646,72 por concepto de utilidades correspondientes al año 2015.

3. ASPECTOS ECONOMICOS

3.1. Manejo de los fondos de la Compañía

El manejo de los fondos de la Compañía se lo ha realizado a través de las siguientes cuentas: corriente No. 080060915-4 del Banco Internacional, corriente del Banco del Pichincha # 2100039128 y de ahorros del Banco del Pichincha No. 5366524600. Se tiene dos cajas chicas, las cuales maneja el Administrador para gastos en Shushufindi y la Gerencia para gastos realizados en Quito. El pago a los Proveedores se lo realiza con cheques emitidos directamente al proveedor, transferencias por internet, con la tarjeta de crédito Diners o con caja chica.

3.2. Ocupación de la hostería

En el año 2017 el porcentaje de ocupación en alojamiento fue 40% aproximadamente, igual al año 2016, pero los ingresos bajaron en un 14.5%, debido a la reducción de las tarifas de alojamiento.

El porcentaje de ingresos por ocupación en el restaurante disminuyó en un 17% en relación al porcentaje del año 2016.

Los ingresos de la Compañía siguen bajando debido a la crisis económica que atraviesa el país y a la reducción considerable de la actividad petrolera en la zona de Shushufindi.

En el año 2017 tuvimos un promedio de alojamiento diario, incluyendo el personal de Schlumberger y particulares de 25 personas. El personal de Schlumberger representa el 90% aproximadamente de las personas alojadas.

Continuamos promocionando la Hostería, principalmente el restaurante, entregando volantes y publicaciones en la radio; también se colocó una valla publicitaria en la carretera, camino a Lago Agrio.

3.3. Recaudaciones y pagos de impuestos de la Compañía.

La Compañía tiene una cartera vencida de tres meses, ya que las compañías petroleras nos pagan sus facturas mínimo a los 90 días, el último addendum extensión del contrato que se firmó con la compañía Schlumberger, se modificó el termino de pago pactado en el contrato inicial a un término de pago de 120 días, ocasionando problemas por la demora en los pagos a los proveedores y al personal, por esta razón, en algunos meses se ha solicitado sobregiros en los Bancos.

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

4. MANTENIMIENTO E INSTALACIONES

4.1. Remodelaciones y mantenimiento

El Ing. Miguel Cárdenas y el Dr. Iván Moya visitaron la Hostería, con la finalidad de analizar los trabajos de mantenimiento a realizarse. Hicieron una inspección de las instalaciones de la Hostería con el trabajador de mantenimiento el Sr. Humberto Cedeño, a quien le dieron las instrucciones para que se realice los trabajos de mayor prioridad.

Detalle de los trabajos de mantenimiento:

- Se cambió 8 habitaciones de dobles a individuales
- Se habilitó la habitación 3B para personas con discapacidad
- Reparación y cambio de algunas vigas de la villa 7
- Instalación del gimnasio en el chozón 2
- Instalación de nuevos aires acondicionados.
- Reparación y mantenimiento de cuartos fríos de la cocina
- Cambios de televisiones en las habitaciones 1A, 3A y 4ª.
- Cambios de algunas cámaras y mantenimiento para el circuito cerrado de vigilancia.
- Pintura en forma general de habitaciones, fachadas, restaurante y cerramiento

Para mejorar el servicio de internet, se cambió las redes internas y se retiró el hotspot, programa de microkit para repartir y controlar el internet. Se solicitó a CNT que cambie la fibra óptica de 15.000 x 7.000 MG a una velocidad de 40.000 x 25.000 MG, lo que se hizo con el mismo costo actual.

4.2. Mantenimiento rutinario

- Mantenimiento en fachadas y gradas de las villas
- Pinturas en bordillos y entrada principal de la Hostería
- Mantenimiento continuo de los jardines
- Mantenimiento de las camineras y losetas del parqueadero
- Lavado general de techos veredas y paredes de cerramiento.
- Mantenimiento aires acondicionados
- Pintura en los exteriores de los chozones.
- Mantenimiento filtros de purificación de agua
- Mantenimiento en extintores

4.3. Adquisiciones

En este período se realizó las siguientes adquisiciones:

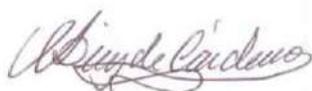
COMPRA DE EQUIPO Y OTROS

Cantidad	Descripción	Valor
9	Máquinas- GIMNASIO	9.550,00
1	Valla publicitaria	1.400,00
3	Televisores 32 “	870,00
5	Aires acondicionados Split	3024,00
8	Sanitarios	560,00
4	Escritorios	640,00
1	Secadora	505,00
100	Toallas	645,00
30 jgos	Sábanas	752,00
	TOTAL	17.946,00

Finalmente me permito informarles, que en el año 2017 el balance de resultados de la compañía GRUCAREL CIA. LTDA. (Hostería Amazonas de Shushufindi) reporta una utilidad de \$ 41.529,90 (después de participaciones e impuestos).

Agradeciéndoles por la atención al presente informe, suscribo,

Atentamente,



Cecilia Díaz de Cárdenas
GERENTE DE GRUCAREL