

Quito, 20 de abril del 2019

INFORME DE GERENCIA AÑO 2018

PARA: SEÑORES SOCIOS DE GRUCAREL CIA. LTDA.
DE: CECILIA DIAZ DE CARDENAS
PERIODO: Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2018

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 2018.

1. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

1.1. Sistema de dirección y administración

En el año 2018 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. Plan de emergencia, Organismo Paritario y Evaluación de Riesgos Psicosociales en el Trabajo

Para obtener el Permiso de Bomberos, documento requisito para pagar la patente y los permisos de funcionamiento, se renovó el PLAN DE EMERGENCIA, éste caducó en enero del 2018. El señor Jorge Flores, técnico de seguridad de la empresa, realizó la renovación del mismo.

El objetivo fundamental de este Plan es asegurar la integridad física de los ocupantes de la empresa GRUCAREL CIA LTDA, ante una situación de emergencia, así como salvaguardar sus bienes y propiedades.

En Octubre se registró el nuevo Organismo Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Para dar cumplimiento con el acuerdo MDT-2017-0082 del Ministerio del Trabajo se realizó la Evaluación de Riesgos Psicosociales en el Trabajo, bajo las metodologías aplicadas y aprobadas por las autoridades competentes nacionales.

1.3. Ministerio de Turismo

Cumpliendo con lo solicitado por los delegados del Ministerio de Turismo de mejorar las habitaciones para personas discapacitadas, se realizó las adecuaciones solicitadas. Al final de este proceso nos entregaron el certificado de calificación de servicios hoteleros.

1.4. Página Web

Se realizó la actualización de la plataforma de la página Web de la compañía para mejorar la misma, con la ayuda de la Sra. María Yone Cárdenas.

1.5. 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 ser 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. El Sr. Jorge Manobanda, le reemplaza en sus periodos de descanso, vacaciones y cuando es necesario.

Personal del área de alojamiento y mantenimiento:

En camarería y lavandería continúan trabajando Nieves Peñafiel, Hirma Rivadeneira y Olga Táquez, quien trabajó en camarería hasta octubre y luego pasó a trabajar en el restaurante como ayudante de cocina. Ingresó en su reemplazo María Paz.

En el área de mantenimiento continúan trabajando Humberto Cedeno, Angel Manobanda y Evaristo Vélez. Se contrata personal eventual cuando se necesita hacer mantenimiento mayor.

Personal del restaurante:

En la Cocina, el 14 de Abril ingresó Marlon Rosario, cocinero de Quito, para reemplazo al Sr. Carlos Munera, quien renunció en Marzo. Continúa trabajando Líder Barre, (cocinero) Kelly Enríquez, Tania Narváez (ayudante de cocina) trabajó hasta el 30 de noviembre.

Como meseros continúan trabajando Cruz Vera, David Camacho y María Troya, quien reingresó a trabajar en Abril, después de tres meses de descanso por maternidad y 20 días de vacaciones anuales, continuó con su permiso de lactancia hasta el mes de diciembre; Laydy Quintanilla (mesera) trabajó hasta el 12 de septiembre. Ingresó en el mes de Diciembre Liliana Rodríguez como mesera.

En el mes de abril salió con permiso médico de 61 días Cruz Vera, por operación del pie.

Debido a estos permisos de los trabajadores citados anteriormente, se contrató personal eventual para sus reemplazos y también para cuando hubo eventos.

Personal de Seguridad:

En el área de seguridad, continúa trabajando Jorge Manobanda, quien también trabaja de recepcionista y reemplaza al administrador. Salió Rafael Romero a principios de noviembre en ingresó en su reemplazo Nixon Quiñonez.

2.2. Capacitación Personal

Se capacitó al personal en manejo de extintores y evacuación, dictado por el Cuerpo de Bomberos; y, en primeros auxilios dictado por el médico ocupacional, Dra. Rosario Tello. Estos cursos son requisitos para ser aprobado el Plan de Emergencia.

Como requisito para la evaluación de riesgos psicosociales en el trabajo, se dio una charla de sensibilización a los trabajadores participantes, para explicarles cómo influyen los riesgos psicosociales en el trabajo y la vida personal y cuáles son las enfermedades asociadas a los riesgos psicosociales.

Carnet de Salud y certificado de manipulación de alimentos del Personal

Para cumplir con lo que exige la Agencia ARCSA Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (Ministerio de Salud), para emitir el permiso de funcionamiento de la

Hostería, el médico ocupacional se encargó de actualizar los carnet de salud de los trabajadores, con los respectivos exámenes médicos y las vacunas que exigen para emitir dicho carnet y el certificado de manipulación de alimentos.

2.3. 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 2017.

3. ASPECTOS ECONOMICOS

3.1. Ocupación de la hostería

En el año 2018 el porcentaje de ocupación en alojamiento fue 47% aproximadamente. El porcentaje de ingresos en alojamiento aumento un 9% en relación al porcentaje del año 2017.

En el año 2018 el porcentaje de ingresos por ocupación en el restaurante aumentó en un 11.5% en relación al porcentaje del año 2017.

En el año 2018 tuvimos un promedio de alojamiento diario, incluyendo el personal de Schlumberger y particulares de 28 personas. El personal de Schlumberger representa el 90% aproximadamente de las personas alojadas.

3.2. 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.

3.3. Recaudaciones y pagos de la Compañía.

La Compañía tiene una cartera vencida de cuatro meses, ya que las compañías petroleras nos pagan sus facturas mínimo a los 120 días. En el último addendum extensión del contrato que se firmó con la compañía Schlumberger, se modificó el

término 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, casi todos los meses se ha solicitado sobregiros en los Bancos.

El pago del saldo de las utilidades del año 2015 y las utilidades del año 2016 a los Socios, se lo hizo por medio de la operación *factoring* con la Compañía Pragmatikus con la compra de cartera a crédito de la compañía Schlumberger. Con este fin se realizó el trámite de entrega de facturas a Pragmatikus y se firmó un contrato de compraventa de documentos de crédito. En el primer contrato el precio pactado entre las partes por los documentos de crédito fue de \$ 72.212,42 (68.000 más los intereses por el valor de \$ 4.212,42). En el segundo contrato el precio pactado fue de \$ 31.045,10 (30.000 más los intereses de 1.045,10).

Debido a que en los meses de agosto y septiembre hubo gastos fuertes de mantenimiento (eléctrico y otros), se realizó un préstamo al Banco Internacional por \$ 20.000 a un plazo de 12 meses. Este préstamo fue aprobado en el mes de octubre.

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.

Se pagó a los Socios de la Compañía el valor de \$ 84.384,61 por concepto de utilidades correspondientes al año 2015 y el valor de \$ 42.179,82 por concepto de utilidades correspondientes al año 2016.

4. MANTENIMIENTO E INSTALACIONES

4.1. Adquisiciones

COMPRA DE EQUIPO Y OTROS

Cantidad	Descripción	Valor
4	Aires acondicionados Split de 12.000	2160,00
1	Televisor de 55", marca SANSUNG	1.153,92
5	Televisores 36 " marca RIVIERA	1.425,80
1	Aires acondicionados Split de 18.000	650,00
1	Batidora industrial	796,00
2	Televisores TCL de 32 "	514,00
1	Televisor JVC de 50"	499,90
1	Equipo de música con consola	775,00
1	Parlante	200,00

SHUSHUFINDI

1	DVR para video vigilancia	435,00
4	Antenas para internet	800,00
36	Juegos de sábanas	885,00
30	Cubrecamas	1.488,00
16	Planchas de caucho para piso de gimnasio	1570,00
	TOTAL	13.352,62

4.2. Detalle de los trabajos de mantenimiento

- El Sr. Santiago Olvera, con la inspección del Ing. Miguel Cárdenas, realizó un mantenimiento general de la mayoría de las instalaciones eléctricas.
- Adecuaciones y mantenimiento de equipo del gimnasio.
- Colocación de grano lavado en las gradas de las villas 7, 8, chozón 2, y entradas al restaurante y recepción.
- Cambios de varias señaléticas para gestionar el permiso del Cuerpo de Bomberos.
- Lacado y pintado de puertas de las habitaciones.
- Colocación de nuevo rótulo en la entrada principal de la Hostería y en el restaurante.
- Se hizo mantenimiento y reparación de la lavadora industrial, se cambió de CPU, fuente de poder de la tarjeta electrónica de la puerta y drenaje del agua.
- Pintura y mantenimiento en exteriores del cerramiento frontal, ya que el Municipio bajó 15 cm. las veredas
- Relleno con lastre los bordes de la cancha de vóley, mantenimiento y pintura de los bordillos de la misma.
- Reposición de varias cámaras y equipo DVR de video de vigilancia que se quemaron por descarga de un rayo.
- Mantenimiento y cambios de antenas externas del internet, las que se quemaron por descarga de un rayo.
- Colocación de pasamanos en las villas 9 y 10
- Cambio de aires acondicionados a unidades SPLIT en habitaciones 9B-9C y 9F
- La habitación 9E se adecúa para oficinas de SLB PT, con sus respectivas instalaciones eléctricas, se colocan mesas de trabajos, pizarras y equipo de internet.
- Cambios de TV en las habitaciones de villa 7 y villa 8.
- Instalación de TV en el salón principal del restaurante, (se reemplazó por uno Smart de 55 pulgadas.)
- Se instaló un nuevo aire acondicionado para el cuarto frío de legumbres.

- Mantenimiento veredas y gradas de las villas
- Pintura de la recepción, garita, 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 de aires acondicionados
- Pintura exterior e interior de las Villas y los exteriores de los chozones.
- Mantenimiento de filtros de purificación de agua
- Mantenimiento en extintores.

Finalmente me permito informarles, que en el año 2018 el balance de resultados de la compañía GRUCAREL CIA. LTDA. (Hostería Amazonas de Shushufindi) reporta una utilidad de \$ 76.618,28 (después de participaciones e impuestos).

Agradeciéndoles por la atención al presente informe, suscribo,

Atentamente,



Cecilia Díaz de Cárdenas
GERENTE DE GRUCAREL CIA. LTDA.