Quito, 01 de abril del 2020

INFORME DE GERENCIA AÑO 2019

PARA:

SEÑORES SOCIOS DE GRUCAREL CIA. LTDA.

DE:

CECILIA DIAZ DE CARDENAS

PERIODO: Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2019

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 periodo del 01 de enero al 31 de diciembre del 2019.

1. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

1.1. Sistema de dirección y administración

En el año 2019 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 Hosteria. Las funciones de organización y supervisión las realice a través de un control permanente de todos los servicios que presta la Hosteria Amazonas.

Reglamento Interno de Higiene y Seguridad en el Trabajo; y, Organismo Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo.

El Reglamento de Seguridad y Salud, tenía vigencia hasta el 17 de octubre del 2019. El técnico de Seguridad y Salud, el Sr. Jorge Flores, está elaborando el nuevo Reglamento Interno de Higiene y Seguridad en el Trabajo; con las nuevas reformas que son las siguientes declaración de riesgos laborales, prevención de amenazas antrópicas y riesgos naturales, vigilancia de la salud, promoción de la salud, programa de capacitación y autocyaluación (auditoria en riesgos laborales).

Se caducó el certificado de Organismo Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo. El Sr. Jorge Flores realizó el trámite del nuevo certificado, el mismo que fue aprobado por el Ministerio de Trabajo el 23 de octubre del 2019.

1.3 Estudio Actuarial

Se realizó el estudio actuarial con la compañía ACTUARIA, correspondiente al año 2019.

1.4 Inspeción del Ministerio de Trabajo

El 18 de junio recibirnos una notificación del Ministerio del Trabajo en la que nos solicitaban entregar toda la documentación que justifique el cumplimiento de las obligaciones laborales de la Compañía,

Se presentó en la Inspectoria de Trabajo la documentación completa solicitada el 24 de junio. El Inspector del Trabajo manifestó que todo está en orden y felicitó a la Compañía. La persona que recibió la documentación indicó que revisaría la misma y cualquier novedad nos notificarían. Hasta la presente fecha no hemos recibido ninguna notificación.

1.5 Renovación del Seguro de incendio y robo de la Hosteria.

En el mes de agosto se realizó la renovación de la póliza de Seguros de la Hostería con la compañía AIG METROPOLITANA, con la cobertura de incendio, que incluye terremoto, temblor y/o erupción volcánica, explosión, motin y huelga, alborotos populares, daños por agua, lluvia e inundación. Excluye terrorismo y sabotase.

Además se incluye los siguientes ramos: Robo y/o asalto, rotura de maquinaria y equipo electrónico.

1.6 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. INFORME TALENTO HUMANO

2.1 Personal

Personal Administrativo:

En Administración continúa trabajando el Sr. Franklin Toral. Se contrató eventualmente a Diana Zambrano como ayudante de oficina y reemplazo del Sr. Franklin Toral.

Personal del área de alojamiento y mantenimiento:

En camareria y lavanderia continúan trabajando Nieves Peñafiel y María Paz.

Hirma Rivadeneira salió con permiso médico por enfermedad catastrófica.

Se contrató personal eventual para reemplazo de Hirma Rivadeneira.

En el mes de octubre se contrató a la señorita Fanny Marquinez como ayudante de camarería.

En el área de mantenimiento continúan trabajando Humberto Cedeño, Angel Manobanda y Evaristo Vélez.

En el mes de agosto se contrató personal eventual para trabajos de mantenimiento, debido a las fuertes lluvias en el mes de julio, aumentó el trabajo de mantenimiento de las instalaciones.

Personal del restaurante:

En la Cocina continúan trabajando Marlon Rosario y Líder Barre, (cocineros); Kelly Enriquez y Olguita Taquez como ayudantes de cocina; y, como meseros continúan Cruz Vera, David Camacho, Maria Troya y Liliana Rodríguez.

En los meses de marzo, junio, septiembre y diciembre se contrató a persona eventual para reemplazar al personal de cocina y meseros que salieron de vacaciones.

Personal de Seguridad:

En el área de seguridad continúan trabajando Jorge Manobanda, quien también trabaja de recepcionista y reemplaza al administrador en sus horas de descanso, y Nixon Quiñonez.

Uniformes Personal

En el mes de Julio se dio al Personal nuevos uniformes.

Exámenes médicos y carnet de salud del Personal

Se realizó al Personal los chequeos y exámenes médicos que exige el Ministerio de Salud para otorgarnos el Permiso de Funcionamiento. El médico ocupacional se encargó de actualizar los carnets de salud de los trabajadores.

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. Se ha cancelado también las utilidades al Personal, determinadas en los respectivos balances correspondiente al año 2018.

3. ASPECTOS ECONOMICOS

3.1. Ocupación de la Hostería

En el año 2019 el porcentaje de ocupación en alojamiento fue 64% aproximadamente. El porcentaje de ingresos en alojamiento aumentó un 17% en relación al porcentaje del año 2018.

En el año 2019 el porcentaje de ingresos por ocupación en el restaurante aumentó en un 35% en relación al porcentaje del año 2018.

El personal de Schlumberger representa el 85% aproximadamente de las personas alojadas.

En el mes de abril la Compañía Baker Petrolite arrendó una habitación mensualizada, con las mismas tarifas de Schlumberger, esto nos representa un ingreso aproximado de \$2.000,00 mensuales y el pago lo realizan con tarjeta de crédito corporativa.

El 1º de octubre ingresaron a la Hosteria 15 personas de la compañía ENVIROTEC, quienes se alojaron cerca de dos meses.

Los primeros días de octubre, que estuvimos en paro nacional, se llenó la Hostería, comieron un promedio de 75 personas.

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. 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.

El 31 de marzo del 2019, se extendió el contrato con la compañía Schlumberger, mediante Adenda No. 4, hasta el 31 de marzo del 2020, en las mismas condiciones que el contrato anterior, quedando igual el pago pactado en el contrato inicial a un término de pago de 120 días. Por esta razón, en algunos meses se ha solicitado sobregiros en los Bancos para poder pagar a los proveedores y Personal.

En la época del paro nacional, la situación se complicó con la provisión de víveres, por lo que el Administrador tuvo que comprar en la zona al contado y a precios elevados, por tal razón solicité al Banco del Pichincha un sobregiro de \$ 5.000 para solucionar estos inconvenientes.

El pago del saldo de las utilidades del año 2017 y las utilidades del año 2018 a los Socios, se lo hizo por medio de la operación factoring con la Compañía Pragmatique con la compra de cartera a crédito de la compañía Schlumberger. Con este fin se realizó el trámite de entrega de facturas a Pragmatique y se firmó un contrato de compraventa de documentos de crédito. En el primer contrato del 21 de mayo del 2019, el precio pactado entre las partes por los documentos de crédito fue de \$ 41.815,42. En el segundo contrato del 27 de julio del 2019, el precio pactado fue de \$ 41.610,83.

Se pagó a los Socios de la Compañía el valor de \$ 118.148,19 por concepto de utilidades: correspondientes al año 2017 el valor de \$ 41.529,91y al año 2016 76.618,28

La Empresa está al dia con los pagos el Municipio de Shushufindi, Dirección Provincial de Salud, Superintendencia de Compañías, SRI, Ministerio de Turismo, Cámara de Turismo y el IESS.

Finalmente me permito informarles, que en el año 2019 el balance de resultados de la compañía GRUCAREL CIA, LTDA. (Hosteria Amazonas de Shushufindi) reporta una utilidad de \$ 187.049,65 (después de participaciones e impuestos).

4. MANTENIMIENTO E INSTALACIONES

4.1. Adquisiciones

COMPRA DE EQUIPO Y OTROS

Cantidad	Descripción
1	Congelador
6	Aires acondicionados Split de 12.000
4	Televisores de 32 "
1	Hidrolavadora
60	Sábanas de plaza y media y dos plazas
100	Toallas grandes y pequeñas
1	Dispensador de agua fría y caliente
1	Impresora EPSON 16161
1	Bomba de agua para lavanderia Vajilla y utensilios de cocina

4.2. Detalle de los trabajos de mantenimiento

- Por problemas del servicio de internet, se contrata la operadora TELCONET para ampliar el ancho de banda con 35 MBS
- Se instaló una nueva unidad del sístema para enfriamiento del cuarto frio y se reparó la puerta.
- Se repararon totalmente los techos de las villas y del restaurante.
- Construcción e instalación de pasamano de madera en la parte superior del restaurante.
- Pintura de las mallas del cerramiento y bordillos de la cancha de indor.
- Mantenimiento del generador
- Mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos de lavandería.
- Mantenimiento en filtro de purificación del agua, cambio de sus respectivos filtros y lámpara ultravioleta.
- Mantenimiento y reparación de la lavadora industrial
- Mantenimiento de aires acondicionados.

- Colocación de losetas para camineras y veredas
- · Mantenimiento de puertas de todas las villas
- Mantenimiento y pintura de las villas interior y exterior, del restaurante y el cerramiento de la Hosteria.
- Mantenimiento y pintura de los chozones.
- Colocación de tubería para bajantes de aguas lluvias en la parte superior del restaurante.
- Se reparó el self service de comida caliente
- Reposición de varias cámaras.
- Cambio de cortinas del salón de eventos

4.3. Mantenimiento rutinario

- Mantenimiento veredas y gradas de las villas
- Mantenimiento continuo de los jardines.
- · Mantenimiento de las camineras y losetas del parqueadero
- Lavado general de techos veredas y paredes de cerramiento.
- Mantenimiento de filtros de purificación de agua
- Mantenimiento en extintores.

Agradeciéndoles por la atención al presente informe, suscribo,

Atentamente,

Cecilia Díaz de Cárdenas

u de laideres

GERENTE DE GRUCAREL CIA. LTDA.