HOSTERIA
GRUCAREL CIA. LTDA.
SHUSHUFINDI

Quito, 22 de marzo del 2015

INFORME DE GERENCIA AÑO 2014

PARA: SEÑORES SOCIOS DE GRUCAREL CIA. LTDA.
DE: *CECILIA DIAZ DE CARDENAS*
PERIODO: Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2014

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 del 2014 al 31de diciembre del 2014.

1.- ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

1.1. SISTEMA DE DIRECCION Y ADMINISTRACION

En el año 2014 la Gerencia dio cumplimiento a las funciones y responsabilidades asumidas por esta Gerencia y a las Juntas Extraordinarias de Socios; reportando en forma oficial los resultados, 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, tanto de alojamiento como de restaurante.

Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos

En el mes Abril se contrató al Señor Jorge Flores Ludeña, como técnico responsable para elaborar el Plan de Contingencia y Emergencia o de Autoprotección de la Compañía Grucarel Cia. Ltda., el que consiste en:

A. Descripción de la Hostería
B. Situación general frente a las emergencias.
C. Mediciones de cada puesto de trabajo para la autoprotección.
D. Prevención y control de riesgos.

Actualmente la Compañía Grucarel Cía. Ltda., goza de todos los sistemas de prevención de riesgos, el cual incluye un Protocolo de intervención ante emergencias y estructuración de las respectivas brigadas.

Reglamento de Seguridad y Salud.

También se contrató al señor Jorge Flores Ludeña, como técnico responsable para elaborar el Reglamento Interno de Seguridad y Salud de los trabajadores de Grucarel Cía. Ltda. El Sr. Flores realizó el diagnóstico inicial del Sistema Nacional de Gestión de la Prevención.

El Reglamento de Higiene y Seguridad fue aprobado con fecha 14 de mayo del

2014. Con el No. MRL-DRTSP1-2014-0165-R3-DC. Se entregó al personal los Reglamentos Internos de Trabajo y de Seguridad y Salud de la Compañía Grucarel Cía. Ltda.

Debido a que esta Compañía, está obligada a continuar con la implementación de las normativas, de acuerdo a las entidades de control: el Ministerio de Relaciones Laborales, y el Instituto Ecuatoriano de seguridad Social, se hizo un nuevo contrato con el técnico Sr. Jorge Flores para que realice el proceso de implementación del Sistema Administrativo de Riesgos del Trabajo SART.

Médico ocupacional

Cumpliendo con las disposiciones del Reglamento de Higiene y Seguridad se contrató al Dr. Ramiro López, con el cargo de médico ocupacional de Grucarel Cía. Ltda., quien cumple con el perfil que necesitamos y es refrendado por el Ministerio de Relaciones Laborales.

1.2. CAPITAL HUMANO

1.2.1 PERSONAL DE ADMINISTRACION, RESTAURANTE, ALOJAMIENTO, MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD

Personal administrativo.-

El Sr. Franklin Toral continúa trabajando en el puesto de Administrador. El Sr. Maxx Casalliglla ingresó en febrero del 2013 como asistente administrativo, además, actualmente está a cargo de talento humano y reemplaza al administrador en sus días de descanso.

Como oficinistas trabajaron la Sra. Jomaira Cavero, quien salió por maternidad, la Sra. Susana Palmiro salió por terminación de contrato, actualmente continua trabajando el Sr. Josué Tello. Para el cargo de mensajero- oficinista y compras en Quito, trabajó en este período la Srta. Gabriela Guamán.

Personal del Restaurante.-

El personal que continua trabajando en el restaurante, desde hace algunos años es, cocineras: Alexandra Araujo, Marjorie Vásquez; meseros: Cruz Vera, María Troya y David Camacho.

En este período ingresaron ocho empleados más: tres meseros, dos ayudantes de cocina y tres cocineros. Continúan trabajando Marco Andrade, Fredy Benavides, Paul Ferigra, Oscar Castillo y Laura Santos.

Personal del área de alojamiento y mantenimiento.-

En el área de alojamiento y lavandería, continúan trabajando desde hace algunos

años son: Nieves Peñafiel, Olga Táquez, quien pasó del restaurante a camarería desde enero del 2014; Ninfa Camacho y Lucía Arica. Ingresaron en este período dos ayudantes de camarería.

En mantenimiento continúan Humberto Cedeño, como operador de mantenimiento y Ángel Manobanda, como jardinero. Ingresaron Edgar Farías, José García, como persona especial, trabaja como ayudante de jardinería y Marco Vásquez, quien trabaja como ayudante de mantenimiento.

Personal de seguridad.-

Como porteros trabajan tres empleados, uno en la noche, uno en el día y el otro reemplaza a ellos en sus días de descanso.

Capacitación al Personal

Cumpliendo con las disposiciones del Reglamento de Seguridad y Salud: que la Compañía está obligada a enviar a talleres y dar capacitación a los empleados y a las personas que se encuentran ejecutándolas actividades como responsables de seguridad y salud, se contrató a instructores del Cuerpo de Bomberos y del Centro Médico de Salud de Shushufindi, especializados en materia de evacuación e incendios y primeros auxilios, para dar capacitación al personal de la Hostería.

Una vez al mes se reúne a todo el personal para darles charlas de motivación, trabajo en equipo, relaciones humanas, liderazgo, también se hacen dinámicas. Estas charlas las da el Sr. Maxx Casalliglla, quien está encargado de Recursos Humanos.

Obligaciones Patronales

La política salarial que se ha manejado es la misma que en períodos anteriores. Se cumplió con nuestras obligaciones patronales, pagando los sueldos, horas extras beneficios, prestaciones sociales de ley y 10 % de servicio, en forma cumplida. Se ha cancelado también las utilidades determinadas en los respectivos balances, correspondientes al año 2013.

1.3. CONTABILIDAD DE LA EMPRESA

La documentación de contabilidad, 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, para que la información refleje la situación real de las cuentas. De esta forma, se ha entregado a los Socios los balances en forma clara, para que la revisen y analicen previa la aprobación en la Junta General de Socios.

1.4 PUBLICIDAD

Se renovó el contrato de publicidad en las páginas amarillas de internet, para lo cual se actualizó con nuevas fotos y se contrató a un fotógrafo, quien realizó un video de la Hostería.

2.- ASPECTOS ECONOMICOS

2.1 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 de turno 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.

2.2. OCUPACION DE LA HOSTERIA

En el año 2014 la ocupación fue del 86%, bajó en un 6% en relación al año 2013. El porcentaje de ocupación en el restaurante en el año 2014 fue similar a la del año 2013.

No se subió las tarifas de alojamiento y alimentación en el año 2014, fueron las mismas del año 2013.

2.3 RECAUDACIONES Y PAGOS DE IMPUESTOS DE LA COMPAÑÍA.

El cobro de facturas a las Compañías sigue representado un trabajo con constantes trámites. La mayoría de las Compañías petroleras pagan al mes o dos meses y en ciertos casos hasta con tres meses de retraso. Sin embargo, como los Socios habrán observado en los balances, la recuperación o cobro de las mismas ha sido casi total.

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 y el IESS.

3. MANTENIMIENTO E INVERSIONES

3.1. Remodelaciones y Mantenimiento

- Iluminación de las canchas.

- Construcción de bancas mixtas frente a las canchas.
- Se continuó con el cambio de mobiliario de las habitaciones, como camas,
- veladores, closets, cortinas, etc.
- Se instaló 16 cámaras de seguridad.
- Cambio de grifería y sanitarios, pisos, cerámica de mesones y otros, de las habitaciones y baños.
- Cambio de aires acondicionados y televisores en algunas habitaciones.
- Pintura exterior e interior de las instalaciones (habitaciones y restaurante) de la Hostería.
- Reconstrucción y mantenimiento del cerramiento y veredas.
- Reparación de agrietamientos en las losas de las villas y el Restaurante.

3.2. Mantenimiento menor rutinario

- Reparación y mantenimiento de los tanques de almacenamiento de agua.
- Cambio y arreglo de lámparas de los jardines.
- Cambio continuo de menaje de las habitaciones.
- Reparación y mantenimiento de las instalaciones de agua potable.
- Mantenimiento de aires acondicionados.
- Fumigación general de las instalaciones Hostería.
- Limpiezas generales de: aceras, bordillos y cerramiento.
- Lavado general de techos de villas y el restaurante
- Mantenimiento general en la torre del tanque elevado.
- Arreglo y mantenimiento general de las gradas de las villas
- Cambios de vidrios mallas de ventanas de las de las habitaciones.
- Mantenimiento total y permanente de jardines y áreas verdes.

Finalmente me permito informarles, que en el año 2014 el balance de resultados de la compañía GRUCAREL CIA. LTDA. (Hostería Amazonas de Shushufindi) reporta una utilidad de $ 375.276,51 (después de participaciones e impuestos).

Agradeciéndoles por la atención al presente informe, suscribo,

Atentamente,

Cecilia Diaz de Cárdenas
GERENTE DE GRUCAREL