

Quito, 10 de abril del 2016

INFORME DE GERENCIA AÑO 2015

PARA: SEÑORES SOCIOS DE GRUCAREL CIA. LTDA.
DE: CECILIA DIAZ DE CARDENAS
PERIODO: Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2015

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 2015.

1. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

1.1. SISTEMA DE DIRECCION Y ADMINISTRACION

En el año 2015 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 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, tanto de alojamiento como de restaurante.

Reglamento de Seguridad y Salud.

El técnico Sr. Jorge Flores continuó con la elaboración e implantación del Sistema de Administración de Riesgos del Trabajo- SART.

Viajó a la Hostería para realizar las mediciones de riesgos físicos (iluminación, ruido, estrés térmico y ruidos sicosociales y ergonómicos); capacitó al Sr. Maxx Casalliglla, quien es el responsable del Comité Paritario y el auditor interno en seguridad y salud, y revisó los procedimientos de mantenimiento de maquinarias y equipos.

1.2. CAPITAL HUMANO

Personal Administrativo

En Administración trabajaron el Sr. Franklin Toral y el Sr. Maxx Casalliglla, quien reemplaza al Administrador y está a cargo de Talento Humano.

En la oficina de Quito trabajó la Srta. Verónica Guacales, con el cargo servicios generales hasta el 17 de diciembre del 2015.

Personal del área de alojamiento y mantenimiento

En camarería y lavandería trabajaron Nieves Peñafiel, Lucía Arica, Irma Averos y Olga Táquez. Ninfa Camacho continúa con licencia por enfermedad y se inició el trámite de su jubilación por invalidez.

En el área de mantenimiento trabajaron Humberto Cedeño, Angel Manobanda y José García.

Personal del restaurante

En el restaurante, continúan trabajando Marjorie Vásquez, Fredy Benavides y Alexandra Araujo (cocineros). Cruz Vera, María Troya, David Camacho, Laura Santos (meseros), Ingresaron Mercedes Huilca (mesera), Pedro Zambrano (ayudante de cocina). Salieron 4 empleados por terminación de contrato.

Personal de Seguridad

En el área de seguridad, continúan trabajando Jorge Manobanda. Ingresó Luis Torres con el cargo de servicios generales para que pueda reemplazar al Administrador en la recepción de clientes. Salieron dos empleados por terminación de contrato.

En este período se hizo un nuevo levantamiento de nómina del Personal para ingresar al Ministerio de Trabajo por la nueva reforma laboral del año 2015.

Capacitación Personal

Se continuó capacitando al Personal, cumpliendo con la disposición del Ministerio de Trabajo de capacitar a los empleados.

Cada mes se realiza reuniones del Comité de Higiene y Seguridad para resolver las necesidades del Personal y capacitar a las brigadas de evacuación, primeros auxilios e incendios.

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 2014.

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, quien realizó todo el trabajo contable. Luego de que la información ha sido procesada, se hizo 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.

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. Ocupación de la hostería

En el año 2015 la ocupación fue 40 %, bajó en un 46% en relación al año 2014. La ocupación en el restaurante en el año 2015 bajó en un 30% en relación al año pasado.

Dada la situación hidrocarburífera del país, por la baja de los precios del petróleo, se bajó las tarifas de alojamiento y alimentación en el año 2015, en un porcentaje del 30 al 50%.

2.3. Recaudaciones y pagos de impuestos de la Compañía

El cobro de facturas a las Compañías en este año se complicó más que en los años anteriores, representado un trabajo con constantes trámites. La mayoría de las Compañías petroleras nos han pagado con tres meses de retraso y últimamente hasta con cuatro meses, ocasionando retrasos en las cuentas por pagar a los proveedores.

Actualmente, la Empresa está al día con el 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

- Pintura general en villas 1,2 y 3.
- Se pintan: la oficina de la villa 5, las habitaciones de la villa 4 y 6, el salón de eventos, la oficina de la recepción con nuevos colores, el cerramiento total.
- Compra de 4 TV de pantallas LED de 32" para reemplazo
- Cambio general de cubierta y maderos de la oficina recepción
- Compra de 4 aires Split para colocar en las habitaciones matrimoniales de las villas 9 y 10,
- Se construyó una cubierta con tubería soldada para protección del generador
- Cambio de válvulas en bombas de tanques que succiona agua para la Hostería.

- Mantenimiento en tubería y bomba de tanques de presión para cuarto de lavandería.
- Colocación de material antideslizante en las gradas de las villas 9 y 10 y en el piso de la parte posterior de la cocina, ya que es muy resbaloso
- Compra de vajilla para el restaurante.

3.2. Mantenimiento menor rutinario

- Cambio de luminarias 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
- 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 2015 el balance de resultados de la compañía GRUCAREL CIA. LTDA. (Hostería Amazonas de Shushufindi) reporta una utilidad de \$ 135.969,99 (después de participaciones e impuestos).

Agradeciéndoles por la atención al presente informe, suscribo,

Atentamente,



Cecilia Díaz de Cárdenas
GERENTE DE GRUCAREL