

Quito, 18 de abril del 2017

INFORME DE GERENCIA AÑO 2016

PARA: SEÑORES SOCIOS DE GRUCAREL CIA. LTDA.

DE: CECILIA DIAZ DE CARDENAS

PERIODO: Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2016

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 2016.

1.- ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

1.1. SISTEMA DE DIRECCION Y ADMINISTRACION

En el año 2016 la Gerencia dio cumplimiento a las funciones y responsabilidades asumidas por esta Gerencia y a las Juntas Ordinaria y 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 de todos los servicios que presta la Hostería Amazonas.

Reglamento de Seguridad y Salud.

La empresa cumplió con la obligación que establece el reciente Acuerdo Ministerial MDT-2015-141, de registrar los Organismos Paritarios, el Reglamento Interno y Responsable de Seguridad e Higiene, incluido la declaración de riesgos.

El Ministerio de trabajo nos envió el Certificado de Aprobación del Comité SST (seguridad y salud del trabajador).

1.2. CAPITAL HUMANO

PERSONAL

Personal Administrativo

En Administración continúan trabajando el Sr. Maxx Casalliglla, quien está a cargo de Talento Humano y el Sr. Franklin Toral.

Personal del área de alojamiento y mantenimiento.-

En camarería y lavandería continúan trabajando Nieves Peñafiel y Olga Táquez. Por terminación de contrato salieron Irma Averos y Lucía Arica. Ninfa Camacho regresó a trabajar en la Hostería, según le informó el médico del IESS, aunque no haga las actividades requeridas y la empresa debe pagarle el sueldo completo, continúa con el trámite de su jubilación por invalidez. Ingresó a trabajar como camarera Hirma Rivadeneira.

En el área de mantenimiento continuaron trabajando Humberto Cedeño, Angel Manobanda y José García quien trabajó hasta el mes de noviembre. Se contrata personal eventual cuando se necesita hacer trabajos de mantenimiento mayor de la Hostería.

Personal del restaurante

En el restaurante, continúan trabajando Marjorie Vásquez, Pedro Zambrano (cocineros). Cruz Vera, María Troya, David Camacho (meseros). Ingresaron Kelly Enriquez, José Andrade, Lady Quintanilla (ayudante de cocina). Se despidió a Alexandra Araujo, en el transcurso del año salieron 6 trabajadores del Restaurante.

Personal de Seguridad

Continúan trabajando Jorge Manobanda y Luis Torres con el cargo de servicios generales. Uno de los dos reemplaza al Administrador en la recepción de clientes, en su período de descanso.

Comité de Higiene y Seguridad, capacitación del Personal y Médico Ocupacional.

Se conformó el nuevo Comité Paritario de Higiene y Seguridad, se ingresó al Ministerio de trabajo y fue aprobado.

Se capacitó al Personal, principalmente al Personal que ha ingresado en estos últimos meses. Se le dio charlas de: trabajo en equipo, motivación, conceptos y actividades del Comité.

Renunció el Dr. Ramiro López, médico ocupacional porque se fue a trabajar en Galápagos.

Se contrató al Dr. Luis Tapia Rivas, como médico ocupacional de la empresa. El plazo del contrato, dada la naturaleza de la prestación de los servicios profesionales especializados, es un año.

Obligaciones Patronales

La política salarial que se ha manejado es la misma que en periodos anteriores. 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 2015.

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, con la finalidad de que ésta refleje los resultados económicos reales de la compañía. De esta forma, 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.- 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 2016 la ocupación en alojamiento fue 40 %, igual al año 2015. Los ingresos por ocupación en alojamiento disminuyó en un 40% en relación al porcentaje del año 2015 y el porcentaje de ingresos por ocupación en el restaurante disminuyó en un 25% en relación al porcentaje del año 2015

Los ingresos de la compañía siguen bajando por la crisis económica que atraviesa el país y por la actividad petrolera que ha disminuido por la baja de los precios del petróleo.

2.3 RECAUDACIONES Y PAGOS DE IMPUESTOS DE LA COMPAÑÍA.

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.

3. MANTENIMIENTO E INSTALACIONES

Se realizó las siguientes adquisiciones:

COMPRA DE EQUIPO Y OTROS

Cantidad	Descripción	Valor
1	Hidrolavadora	224,00
1	Secadora eléctrica	633,00
2	Aires acondicionados Split	1.760,00
12	Juegos de sábanas	327,60
100	Toallas pequeñas	120,00
100	Toallas grandes	180,00
1	Licuadaora	80,00
	TOTAL	

2 Hidrolavadoras
2 Aires acondicionados
1 Lavadora
1 Secadora
1 plancha industrial

2 Televisores de 24"
4 Ventiladores
1 Secadora

3.2 Remodelaciones y Mantenimiento

Se hizo mantenimiento de equipos:

	VALOR
Generador	\$ 1.162,00
Aires acondicionados, su costo fue de	1.565,00
Lavadora industrial	240,00

3.3 Detalle trabajos de mantenimiento

- Arreglo de fuga en las tuberías en mal estado en la villa 7.
- Mantenimiento de pintura de forma general de las siguientes áreas: fachadas e interior de las villas, barandas de los balcones, restaurante, baños, comedor del personal.
- Cambio de mallas general de todas las ventoleras de las villas.
- Construcción de muros en las siguientes áreas: filos de los techos de las villas y restaurante.
- Rellenar con lastre el parqueadero posterior.
- Construcción de bodega nueva a lado de la villa 11.
- Instalación de cauchos antideslizantes en las gradas de las villas nuevas
- Mantenimiento general de camineras de la villa 8 y 11.
- Construcción de veredas en la bodega nueva.
- Colocación de perchas de tabloncillos en bodega nueva.
- Instalación de cerámica antideslizante en el ingreso de la cocina y de la bodega de legumbres.
- Cambio de filtros de agua.
- Cambios de mallas en los baños e ingreso del restaurante.
- Arreglo de aceras y bordillos de los siguientes lugares: parqueadero principal y de la parte frontal del ingreso.
- Replanteo de veredas alrededor de las villas 1 y 7;
- Remodelación y construcción de rampas para el acceso de personas discapacitadas.
- Mantenimiento en losetas del parqueadero principal
- Construcción de veredas en la cancha de vóley villas 5 y 6.

5.4 Mantenimiento menor rutinario

- 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
- Mantenimiento total y permanente de jardines y áreas verdes.

Finalmente me permito informarles, que en el año 2016 el balance de resultados de la compañía GRUCAREL CIA. LTDA. (Hostería Amazonas de Shushufindi) reporta una utilidad de \$ 42.179,82 (después de participaciones e impuestos).

Agradeciéndoles por la atención al presente informe, suscribo,

Atentamente,



Cecilia Diaz de Cárdenas
GERENTE DE GRUCAREL