

RESUMEN GENERAL DEL PROYECTO

Datos del promovente:

Distribuidora Liverpool, S.A. de C.V.

RFC: DLI931201MI9.

Descripción general del proyecto:

El proyecto "DISTRIBUIDORA LIVERPOOL S.A. DE C.V. (LIVERPOOL HERMOSILLO)" se ubica en el Bulevar Luis Encinas Johnson S/N, Colonia San Benito, C.P. 83190, en la Ciudad de Hermosillo, Sonora.

Es una empresa que inicia operaciones el 19 de Febrero de 2003. Oferta los servicios Tienda de departamental y restaurante

Es una empresa es una empresa mexicana que ya se encuentre en operación, ofrece los servicios de tienda departamental y restaurante.

Descripción de las obras y actividades que se llevan a cabo:

PLANTA BAJA: Departamento de Damas y Caballeros, Deportes, Dulcería, Cosméticos y Sanitarios.

La actividad principal de esta área es ofrecer ropa de vestir para damas y caballeros. De igual manera, se cuenta con un área de dulcería, donde se pueden comprar a granel estos dulces. Existe un área para comprar ropa deportiva, así como artículos y equipos para hacer ejercicio. Se cuentan con sanitarios para uso de los clientes. Además, se cuentan con diferentes opciones de cosméticos de reconocidas marcas.

PRIMER PISO: Departamentos de infantiles, Muebles y Hogar.

La actividad principal es ofrecer ropa de vestir para niños y niñas. Se ofrecen también muebles, electrodomésticos, utensilios para el hogar y decoración, electrónica, etc.

MEZANINE: Área de juguetes, restaurante, departamento de crédito, oficinas (dirección, administración, sala de juntas, inventario e informática), sanitarios.

La actividad principal del restaurante, es ofrecer una opción de alimentos de la más alta calidad a los habitantes de la Ciudad de Hermosillo. El área de juguetes ofrece diversas opciones de compra, de acuerdo a la edad de los niños y a los objetivos por los que quiere hacer la compra el cliente. Se cuenta con un área para atención a los clientes con créditos o seguros Liverpool. Adicional se cuenta con oficinas para coordinar el funcionamiento general de la sucursal. Se cuenta en el restaurante con sanitarios para los clientes.

AZOTEA: Área de mantenimiento, comedor de empleados, lokers para empleados, enfermería, salón de clases, recursos humanos, cobranza y sanitarios.

La actividad principal es coordinar el correcto funcionamiento de la sucursal, asegurando el buen funcionamiento de los equipos y facilidades, se cuenta con un área para atender a los empleados por si presentan algún malestar, se cuenta con el departamento de recursos humanos para atender necesidades de los empleados, así como nuevas contrataciones, se cuenta con un área de cobranza para los clientes que presentan atraso en sus cuentas o que tienen alguna duda en relación a sus cargos. Se tienen sanitarios para el uso de los empleados.

Descripción detallada del proyecto:

(1000) Distribuidora Liverpool, S.A. de C.V.

(1100) Recepción de mercancías e insumos varios.

Se reciben los productos que se van vender en la tienda, así como los insumos que se van a utilizar en el restaurante.

(1200) Almacenamiento.

Los productos e insumos se almacenan temporalmente para posteriormente ponerlos a exhibición o utilizarlos para la preparación de los alimentos.

(1300) Exhibición.

Se colocan las mercancías en los sitios de exposición para que puedan ser adquiridos por los clientes.

(1400) Restaurante.

Se preparan los alimentos en condiciones higiénicas y se entregan a los clientes para su consumo.

(1500) Venta al público.

La mercancía es adquirida por los clientes por medio electrónico o en efectivo.

(2000) Servicios auxiliares.

(2100) Sanitarios.

Se cuentan con baños para el uso de los clientes y empleados, los cuales se mantienen en condiciones higiénicas.

(2200) Mantenimiento.

Se da seguimiento a un programa de mantenimiento para asegurar la funcionalidad de los equipos e instalaciones.

Se programa la limpieza y desinfección de toda la tienda y restaurante, la cual se realiza diariamente para mantener las condiciones higiene adecuadas.

(2300) Comedor.

Se cuenta con un comedor para empleados, para que estos consuman sus alimentos de manera escalonada.

(2400) Administración.

En Administración se consideran todas las áreas relacionadas con la funcionalidad de la tienda, se planifican los recursos materiales, tecnológicos, físicos, financieros y humanos. Adquisición de bienes requeridos para el funcionamiento de la tienda y restaurante. Control de facturación y Cobranza.

Se cuenta con un área de recursos humanos, donde se realiza el manejo del personal (reclutamiento, selección y contratación de personal). También se cuenta con un área de capacitación y pago de nómina.

De igual manera, se cuentan con estacionamientos disponibles para los clientes que visitan la tienda.

Impactos y riesgos ambientales:

La matriz del Proyecto se constituye de 9 actividades, 7 factores y 14 subfactores, en este caso, se tienen 38 interacciones que corresponden al 40 % de la potencialidad de la matriz, la cual es de 140 interacciones totales. De las 38 interacciones generadas en el proyecto, al separarlas por factores ambientales, se encontró que el 42.10 % corresponde a Medio Abióticos con 16 interacciones, el 0.0% a Medio Biótico con 0 interacciones y 57.90% a Medio Socioeconómico con 22 interacciones. De las interacciones, se puede observar que existe 21 impactos benéficos (55.26 %) y 17 impactos negativos (44.74 %). Del total de impactos benéficos, tenemos que 20 son benéficos significativos (52.63 %) y 1 poco significativo (2.63 %). De los impactos negativos tenemos que solo uno es significativo (2.63 %) y 16 poco significativos (42.11 %). En general, el proyecto traerá más impactos positivos a la Ciudad de Hermosillo por el gran número de empleos y servicios que ofrece.

El proyecto es viable de realizarse porque se tienen más impactos benéficos que adversos.

A continuación, se presenta la descripción de los impactos para la ejecución del proyecto.

ETAPA	COMPONENTE AMBIENTAL MODIFICADO	OBRA O ACTIVIDAD QUE OCASIONARÁ EL IMPACTO Y RIESGO AMBIENTAL	DESCRIPCIÓN DEL IMPACTO O RIESGO	VALORACION DEL IMPACTO Y RIESGO AMBIENTAL
Operación	Agua – Consumo	Restaurante y Sanitarios	Consumo para limpieza de las instalaciones, lavado de loza y en el uso de sanitarios.	a: adverso poco significativo. El consumo de agua es mínimo. las fugas se reparan inmediatamente.
Operación	Agua – Calidad	Restaurante y Sanitarios	Se generarán descargas al sistema de drenaje por el uso de inodoros, lavamanos y lavatrastos.	a: adverso poco significativo. La cantidad de agua descarga es mínima.
Operación	Suelo - Residuos	Recepción de mercancías varias, Almacenamiento, Exhibición, Restaurante, Venta al público, Sanitarios, Mantenimiento, Comedor y Administración	Generación de Residuos de manejo especial y residuos sólidos urbanos.	a: adverso poco significativo. La cantidad de residuos es mínima y se disponen en contenedores cerrados y en sitios autorizados.
Operación	Aire – partículas	Restaurante	Emisión de partículas y gases de	a: adverso poco significativo.

			la estufa donde se preparan los alimentos.	Se proporcionará mantenimiento adecuado a los equipos.
Operación	Salud y Seguridad – Servicios	Restaurante y Venta al público	Se cuenta con servicios de restaurante y de adquisición de diversos productos útiles para cualquier persona. Estos servicios son de la más alta calidad.	B: benéfico significativo. Será una opción para el consumo de alimentos en un sitio con acceso controlado. De igual manera, la adquisición de los productos de Liverpool son garantía de durabilidad para los clientes.
Operación	Salud y Seguridad – Servicios	Sanitarios	Se cuenta con servicios de sanitarios para las los clientes que visitan la tienda departamental o el restaurante.	b: benéfico no significativo. Se tiene la disponibilidad de sanitarios limpios para los clientes.
Operación	Salud y Seguridad – Riesgo	Restaurante (tanque estacionario de gas l.p.)	Se cuenta con un tanque estacionario para el almacenamiento de gas l.p.	A: adverso significativo. Se proporcionará mantenimiento adecuado a la instalación de gas lp. Se contará con un Plan Interno de Protección Civil y un Plan de Prevención de Accidentes.
Operación	Salud y Seguridad – Calidad de Vida	Recepción de mercancías varias, Almacenamiento, Exhibición, Restaurante, Venta al público, Sanitarios, Mantenimiento, Comedor y Administración	Mejora económica para los trabajadores, lo cual repercute en su calidad de vida. Empleos en armonía con la salud y seguridad de los trabajadores.	B: benéfico significativo Uso de equipo de seguridad para los empleados. Seguridad laboral.
Operación	Aspectos Económicos - Empleo y Mano de Obra	Recepción de mercancías varias, Almacenamiento, Exhibición, Restaurante, Venta al público, Sanitarios, Mantenimiento, Comedor y Administración	Empleos seguros y bien remunerados, condiciones laborales estables. .	B: benéfico significativo Ofertas de trabajo. .
Abandono de sitio	Agua – Consumo	Abandono de sitio (Limpieza y entrega)	Limpieza para la entrega y abandono del predio.	a: poco significativo. El consumo de agua para esta actividad es mínimo.
Abandono de sitio	Suelo - residuos	Abandono de sitio (Limpieza y entrega)	Generación de residuos por la	a: adverso poco significativo.

			Limpieza y entrega de la instalación.	La cantidad de residuos es mínima. Se dispondrán con empresas autorizadas.
--	--	--	---------------------------------------	--

Estrategias para la prevención y mitigación de impactos y riesgos ambientales:

ETAPA DEL PROYECTO	ACTIVIDAD	COMPONENTE AMBIENTAL	IMPACTO Y/O RIESGO OCASIONADO	MEDIDA CORRECTIVA O MITIGACIÓN	DURACIÓN
Operación	Restaurante y Sanitarios	Agua-Consumo	Consumo para limpieza de las instalaciones, lavado de loza y en el uso de sanitarios.	El consumo de agua es mínimo. Reparación de fugas de manera oportuna.	Vida útil
Operación	Restaurante y Sanitarios	Agua – Calidad (descargas)	Se generarán descargas al sistema de drenaje por el uso de inodoros, lavamanos y lavado de loza.	Las descargas de agua se depositarán en el sistema de drenaje de Hermosillo. Se contratarán empresas autorizadas en caso de ser necesario.	Vida útil
Operación	Recepción de mercancías varias, Almacenamiento, Exhibición, Restaurante, Venta al público, Sanitarios, Mantenimiento, Comedor y Administración	Suelo - Residuos	Generación de Residuos de manejo especial y residuos sólidos urbanos.	Los residuos se dispondrán en contenedores y será dispuestos en sitios autorizados.	Vida útil
Operación	Restaurante	Aire - partículas	Emisión de partículas y gases de la estufa donde se preparan los alimentos.	Se proporcionará mantenimiento adecuado a los equipos.	Vida útil
Operación	Restaurante (tanque estacionario de gas l.p.)	Riesgo	Se cuenta con un tanque estacionario para el almacenamiento de gas lp,	Se cuenta con programa de mantenimiento preventivo para la instalación de gas lp para disminuir riesgos. De igual manera se cuenta con un Plan Interno de Protección Civil y un Plan para Prevención de Accidentes.	Vida útil

Abandono de sitio	Abandono de sitio (Limpieza y entrega)	Agua Consumo -	Consumo de agua para la Limpieza y entrega de la instalación.	El consumo de agua para esta actividad es mínimo. Se les colocaran ayudas visuales para no desperdiciar el agua.	Vida útil
Abandono de sitio	Abandono de sitio (Limpieza y entrega)	Suelo residuos -	Residuos sólidos urbanos generados por la limpieza de la instalación.	La cantidad de residuos es mínima. Se dispondrán con empresas autorizadas. Se colocaran en contenedores apropiados.	Vida útil