

Se trata de un proyecto de categoría III según el procedimiento de revisión ambiental de la CII debido a que se pueden producir efectos concretos que pueden evitarse o mitigarse si se cumplen normas y directrices de desempeño generalmente reconocidas, así como criterios de diseño. Las principales cuestiones ambientales asociadas con este proyecto incluyen el tratamiento de efluentes líquidos, la eliminación de desechos sólidos, la respuesta en caso de emergencia, la seguridad en caso de incendio, y la salud y seguridad de los empleados.

Cumplimiento de la normativa de protección del medio ambiente: Durante la evaluación del proyecto, los patrocinadores proporcionaron información acerca de la manera en que se han abordado y se tiene previsto abordar los aspectos ambientales y laborales y demostrar que el proyecto propuesto cumplirá con los requisitos nacionales, regionales y de la CII que sean de aplicación. La información proporcionada acerca de la manera en que el proyecto aborda los posibles efectos ambientales se resume en las siguientes secciones.

Suministro de agua: El agua potable la suministra Obras Sanitarias del Estado (OSE) y cumple con los requisitos de la Organización Mundial de Salud. En las habitaciones y el restaurante del hotel se proporcionan botellas de agua.

Tratamiento de efluentes líquidos: Las aguas residuales se tratarán en colectores de grasas antes de que se viertan al sistema de alcantarillado del hotel para su tratamiento posterior. Los patrocinadores han convenido en instalar un sistema séptico antes de la descarga al colector municipal. Las aguas pluviales se descargan al sistema urbano de canalización de las mismas.

Manejo de residuos sólidos: Los residuos sólidos se recogerán y eliminarán de conformidad con la legislación y las reglamentaciones locales. Durante la fase de construcción/renovación los patrocinadores mantendrán un nivel mínimo de generación de residuos sólidos.

Emisiones a la atmósfera: Ni el sistema de climatización del hotel ni las instalaciones de almacenamiento de alimentos utilizarán refrigerantes a base de compuestos clorofluorocarbonados, por lo que cumplirán con las pautas internacionales para evitar el agotamiento del ozono. Las emisiones a la atmósfera serán mínimas ya que sólo se utilizarán generadores in situ en caso de emergencia. En condiciones normales el hotel estará conectado a la red local de suministro de energía eléctrica.

Seguridad del inmueble: Los planes relativos al diseño y la construcción del hotel los revisarán las autoridades locales de obras civiles e ingeniería, así como la división correspondiente de Marriott, a fin de que cumplan con la normativa internacional y local. Las autoridades correspondientes otorgarán un permiso de construcción y, durante la fase de construcción, los patrocinadores velarán por que los contratistas proporcionen a los obreros los equipos de seguridad necesarios y se atengan a prácticas de trabajo seguras.

Seguridad en caso de incendio y respuesta en caso de emergencia: Se pondrá en práctica un sistema integrado de protección personal y para casos de incendio. Las habitaciones y las zonas comunes contarán con rótulos indicativos de las vías de escape y procedimientos de evacuación del edificio en caso de incendio. Se contará asimismo con dos escaleras de emergencia en el interior del edificio. En las habitaciones y las zonas comunes se instalarán detectores de humo y aspersores de agua. La zona de la cocina contará con sistemas antiincendio automáticos y mantas contra incendios, así como con extintores de espuma. Las zonas comunes tendrán extintores y mangueras en carretes. Las salidas de emergencia estarán iluminadas y bien marcadas. Los patrocinadores certificarán que los sistemas de protección personal y contra incendios cumplen con las normas de Marriott y de la National Fire Protection Agency de los Estados Unidos (Código 101 - 1997).

Se exigirá a los patrocinadores que preparen un plan de respuesta en caso de emergencia. Se les proporcionó una copia de un plan de ese tipo durante la evaluación del proyecto. El plan incluirá la capacitación del personal en materia de primeros auxilios y procedimientos de evacuación en caso de incendio, y exigirá la realización periódica de ejercicios de evacuación. El plan contempla asimismo la disponibilidad en todo momento de un equipo preparado para responder en caso de incendio o emergencia.

Tras analizar la información disponible acerca de los posibles impactos ambientales y las medidas mitigantes que se han propuesto, la CII ha llegado a la conclusión que el proyecto propuesto se está diseñando para cumplir con las pautas de la misma en materia de medio ambiente, salud y seguridad, así como con los requisitos establecidos por las autoridades uruguayas.

Aspectos laborales: La estructura salarial y de beneficios e incentivos del hotel superará los niveles mínimos exigidos por la legislación uruguaya. El personal recibirá capacitación en forma constante, por medio de los cursos ofrecidos por el hotel y por la empresa Marriott.

Control y cumplimiento: Se exigirá al hotel que ponga en marcha un plan de gestión ambiental aceptable para la CII. Dicho plan incluirá (1) una descripción de los sistemas de seguridad y de protección ambiental contemplados en el proyecto; (2) un calendario para la puesta en práctica de todos los aspectos ambientales y de seguridad citados en el presente resumen; y (3) los requisitos de control anual. A lo largo del proyecto, la CII controlará el cumplimiento con su propia política para la revisión ambiental y laboral, evaluando los informes de control que los patrocinadores le presentarán cada año y llevando a cabo visitas periódicas al proyecto como parte del proceso de supervisión del mismo.