

Green Key Criterios y Explicaciones

1 enero 2022 – 31 diciembre 2026

INTRODUCCION

Green Key es aplicable a las siguientes categorías:

Hoteles y Albergues (HA)	Los criterios de Green Key se aplican a los hoteles y albergues de más de 15 habitaciones.
Campings et Parque de vacaciones (CPV)	Los criterios de Green Key para campings y parques de vacaciones se aplican tanto a campings, eco campamentos, campamentos en el desierto, etc. como a parques de vacaciones.
Alojamientos Pequeños (AP)	Los criterios de Green Key para alojamientos pequeños se aplican a pequeños hoteles, pensiones y posadas, <i>bed and breakfasts</i> , albergues ecológicos, granjas ecológicas, etc. con un máximo de 15 habitaciones.
Centros de conferencias (CC)	Los criterios de Green Key para los centros de conferencias se aplican a los centros de conferencias situados en ubicaciones no residenciales.
Restaurantes (R)	Los criterios de Green Key para restaurantes se aplican a los restaurantes y cafeterías que no forman parte de un hotel u otro tipo de alojamiento.
Atracciones (A)	Los criterios de atracción de Green Key se aplican a museos, centros de visitantes e interpretación y parques temáticos.

Para poder optar a Green Key, el establecimiento solicitante debe estar registrado oficialmente como hotel/albergue, camping/parque de vacaciones, pequeño alojamiento, centro de conferencias, restaurante o atracción, y esta función debe estar registrada oficialmente como su actividad principal.

CRITERIOS Y EXPLICACIONES

Los criterios marcados con (I) son obligatorios, los marcados con (G) son recomendados. El solicitante debe cumplir todos los criterios obligatorios y, en función del número de años de existencia del premio, un número cada vez mayor de los criterios recomendados, como se indica en el cuadro siguiente:

Año	Porcentaje total de criterios recomendados
1	0%
2	5%
3	10%
4	15%
5-9	20%
10+	50%

1. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL		
1.1	<p>La dirección debe implicarse y nombrar a un responsable de medio ambiente entre el personal del establecimiento (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para garantizar que Green Key se aplica y gestiona adecuadamente, la dirección es responsable de nombrar a un responsable de medio ambiente entre el personal.</p> <p>Cuando proceda, se recomienda encarecidamente crear un "Comité Verde" con representantes de todos los departamentos. El "Comité Verde" supervisa la aplicación de las iniciativas medioambientales/sostenibles en colaboración con el responsable de medio ambiente y mantiene informados a los demás empleados de los distintos departamentos de la institución.</p> <p>El responsable medioambiental designado trabaja a tiempo parcial en la mayoría de los casos. Puede ser cualquier empleado, pero lo más frecuente es que sea el ingeniero jefe, el encargado de la limpieza, la recepción, recursos humanos o el director general.</p> <p>La función del responsable de medio ambiente debe mencionarse en la descripción del puesto de trabajo de la persona en cuestión.</p> <p>Las tareas más importantes del responsable de medio ambiente son</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es la persona de contacto para todas las cuestiones medioambientales/de sostenibilidad para la dirección, los empleados, los proveedores y los representantes nacionales/internacionales de Green Key. • Responsable de orientar y apoyar a otros empleados en cuestiones de medio ambiente/sostenibilidad. • Responsable de recopilar, gestionar y actualizar los datos medioambientales sobre limpieza, residuos y uso eficiente del gas, el agua y la electricidad. • Responsable del desarrollo y la aplicación de la política y el plan de acción medioambientales de la institución • Es responsable de recoger y procesar nuevas ideas e iniciativas para la sostenibilidad del personal y los huéspedes. <p>El responsable medioambiental supervisa la comunicación con Green Key en relación con la solicitud o nueva solicitud de Green Key. Si un establecimiento cambia de responsable medioambiental, Green Key debe ser informada de este cambio.</p> <p>Durante la auditoría, el responsable de medio ambiente suele estar presente para responder a las preguntas y explicar el</p>

		trabajo del establecimiento en relación con las cuestiones medioambientales en general y los criterios de Green Key en particular.
1.2	<p>El establecimiento dispone de una carta medioambiental escrita que se distribuye a sus clientes y empleados. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de garantizar un marco general para el trabajo de sostenibilidad de la institución, se formula una política medioambiental, también conocida como política de responsabilidad social institucional (RSI). En ella se describen los objetivos y ambiciones generales relacionados con las repercusiones medioambientales, sociales y económicas de la institución. La política medioambiental es una declaración general con un compromiso de mejora y seguimiento continuos, pero no aborda problemas específicos ni cómo resolverlos. Las políticas medioambientales deben ser más ambiciosas que el simple cumplimiento de las leyes y reglamentos. La política de la instalación debe revisarse cada tres años para permitir una mejora continua.</p> <p>La política medioambiental debe incluir</p> <p>(a) la presentación del compromiso y los objetivos medioambientales de la institución y</p> <p>(b) la presentación de los compromisos y objetivos sociales/culturales/económicos/cualitativos del establecimiento.</p> <p>El compromiso medioambiental debe incluir</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumo de recursos (energía, agua, etc.) • Compromiso con los principios de la economía circular • Consumo y seguimiento de contaminantes ambientales, por ejemplo, productos químicos de limpieza, contaminantes atmosféricos y fertilizantes/pesticidas • Reducción de la huella de carbono • Apoyo a la protección de la biodiversidad local o internacional <p>El compromiso social, cultural y económico debe incluir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Derechos laborales e igualdad (incluida la prohibición del trabajo infantil) • Entorno de trabajo seguro • Gestión de riesgos y crisis • Lucha contra la corrupción • Rechazo de la explotación comercial, sexual o cualquier otra forma de explotación o acoso, en particular de niños, jóvenes, mujeres, minorías y otros grupos vulnerables • Apoyo a la igualdad de trato y los derechos humanos

		<ul style="list-style-type: none"> • Contratación de personal en todos los puestos, incluidos los directivos (especialmente indígenas/minorías), sin discriminación por motivos de edad, raza, sexo, religión, discapacidad, situación socioeconómica, etc. • Referencia a la formación, información y sensibilización • Referencia al apoyo a la comunidad local • Apoyo a la participación del establecimiento en la planificación y gestión del turismo sostenible local <p>Se recomienda encarecidamente que la política de sostenibilidad se desarrolle en colaboración con el personal y se aplique de forma que contribuyan la dirección y el personal. La política medioambiental suele ir firmada por el director general del establecimiento. Una vez elaborada, la política está a disposición de todos los empleados del establecimiento.</p> <p>También se recomienda que cada establecimiento tenga su propia política de sostenibilidad, pero si el establecimiento forma parte de una cadena internacional o nacional, se puede desarrollar una política de sostenibilidad común.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento presenta el documento de política medioambiental y se comprueba si es pertinente para el personal del establecimiento. Se comprueba que la política tiene menos de tres años y que se trata de un documento general que incluye tanto cuestiones medioambientales como aspectos socioculturales, culturales y económicos.</p>
1.3	<p>Se elabora por escrito un plan de acción en el que se enumeran los objetivos de mejora y los proyectos medioambientales para los próximos años. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de garantizar un plan más concreto para la labor de sostenibilidad de la institución, se fijan objetivos y se formula un plan de acción anual.</p> <p>Los objetivos y el plan de acción anual reflejan el trabajo concreto para lograr la política medioambiental y contienen objetivos específicos que deben alcanzarse en los próximos 1 a 3 años, así como medidas específicas para lograr los objetivos previstos en el año siguiente.</p> <p>Con el fin de definir objetivos y medidas concretas para un sistema de gestión de la sostenibilidad a largo plazo adaptado al tamaño y alcance de la institución, los objetivos y el plan de acción de la institución incluyen cuestiones medioambientales, así como referencias a aspectos sociales, culturales, económicos, de calidad, derechos humanos, salud, riesgos y crisis.</p>

		<p>Se recomienda encarecidamente que los objetivos y el plan de acción anual se elaboren en colaboración con el personal y se apliquen de forma que permitan la contribución de la dirección y el personal.</p> <p>Se espera que la institución formule al menos tres puntos de acción en diferentes áreas de sus operaciones. A la hora de desarrollar los objetivos y el plan de acción anual, se recomienda encarecidamente utilizar los criterios de Green Key como guía, tanto para cumplir los criterios orientativos que aún no se han implantado como para seguir mejorando el compromiso con los criterios obligatorios ya implantados y las directrices. Cabe señalar que en los años sucesivos en los que la institución reciba la designación de Green Key, la institución deberá cumplir un porcentaje cada vez mayor de los criterios orientativos. Los objetivos y medidas ya alcanzados no pueden añadirse a los objetivos anuales y al plan de acción.</p> <p>Si el establecimiento forma parte de una cadena mayor, puede haber un solapamiento entre los objetivos/acciones formulados dentro de la cadena y los utilizados por Green Key.</p> <p>Durante la auditoría, se comprueba administrativamente que el documento con los objetivos y el plan de acción anual para el año siguiente existe y está a disposición del personal del establecimiento. Se comprueba que el documento contiene al menos tres puntos de acción en diferentes áreas de sostenibilidad y operativas. Si el establecimiento es poseedor de la Green Key desde hace más de un año, también se lleva a cabo una evaluación del trabajo realizado en relación con los objetivos y el plan de acción anual del año anterior. Si algunas de las acciones previstas no se han llevado a cabo, se da una explicación de por qué la institución no ha podido aplicar las acciones previstas el año anterior y se formulan recomendaciones de medidas correctoras.</p>
1.4	<p>Todos los documentos relacionados con Green Key se guardan y mantienen en un archivo listo para su inspección. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para que toda la información sea fácilmente accesible, el expediente de Green Key suele organizarse por sección y número de criterios de Green Key y contiene todos los documentos pertinentes y actualizados que demuestran el cumplimiento de cada criterio.</p> <p>El expediente de Green Key puede ser una carpeta física que contenga copias impresas de los distintos documentos, o puede ser una carpeta electrónica en la que los documentos estén organizados en carpetas (por ejemplo, como parte de la intranet de la institución). Para ahorrar recursos, es aconsejable mantener el archivo en formato electrónico.</p>

		<p>Durante la auditoría, el responsable de medio ambiente presenta el expediente de Green Key para su inspección y para demostrar el cumplimiento de los distintos criterios de Green Key.</p>
<p>1.5</p>	<p>La institución establece una colaboración activa con las partes interesadas locales (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>El objetivo de este criterio es reforzar el papel activo de la institución en la sensibilización medioambiental de su entorno local y en la promoción de prácticas respetuosas con el medio ambiente entre sus socios colaboradores.</p> <p>El criterio se centra principalmente en la cooperación en cuestiones medioambientales (por ejemplo, la protección de la biodiversidad local), pero también puede abordar cuestiones sociales, culturales, educativas, económicas, de calidad, derechos humanos, salud, riesgos y crisis. Cuando proceda, Green Key anima al asentamiento a colaborar con las partes interesadas que trabajan para proteger y mejorar los lugares y tradiciones históricos, arqueológicos, culturales y espirituales locales.</p> <p>Las partes interesadas pertinentes pueden incluir organizaciones no gubernamentales, grupos comunitarios locales, autoridades locales, residentes, escuelas locales, proveedores, autoridades de gestión de áreas protegidas, etc.</p> <p>Algunos ejemplos de colaboración local podrían ser la colaboración con escuelas locales en iniciativas educativas y/o de sostenibilidad, el apoyo a museos para promover el patrimonio local, la colaboración con vendedores locales (aparte de la compra exclusiva de productos locales), la colaboración con grupos comunitarios/organizaciones/autoridades locales en la planificación y gestión del turismo sostenible en el destino, y proyectos locales de infraestructuras y desarrollo social comunitario (por ejemplo, saneamiento).</p> <p>Se recomienda encarecidamente la colaboración local, incluida la colaboración en diversas iniciativas para proteger la biodiversidad y el medio ambiente (por ejemplo, plantación de árboles, reverdecimiento y creación de zonas locales y corredores naturales para polinizadores, conservación de la naturaleza, limpieza de playas, etc.).</p> <p>Para que la colaboración sea válida, debe ser una colaboración bidireccional activa entre el establecimiento y las partes interesadas implicadas, de la que se beneficien ambas partes.</p> <p>Los hoteles, albergues, campings y parques de vacaciones deben tener al menos dos (2) colaboraciones activas con</p>

		<p>actores locales. Los establecimientos de alojamiento más pequeños, los centros de convenciones, los restaurantes y las atracciones deben tener al menos una (1) asociación activa con un actor local.</p> <p>Durante la auditoría, se examinará la documentación que demuestre la colaboración activa con el número requerido de partes interesadas locales.</p>
1.6	<p>La institución calcula su huella de carbono con ayuda de una herramienta de cálculo de emisiones de CO2. (I/G)</p> <p>HA (I) CPV, AP, CC, R, A (G)</p>	<p>Con este criterio, el establecimiento identifica sus fuentes de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) y utiliza su consumo anual de energía medido y otras fuentes de emisiones de GEI para calcular su huella de carbono anual total y sus emisiones de carbono por huésped/habitación/noche o por cliente utilizando una herramienta de medición del carbono. El cálculo podría utilizarse para comprobar la variabilidad de las emisiones de carbono de la explotación de un periodo a otro con el fin de reducirlas.</p> <p>Existen diferentes herramientas para medir las emisiones de carbono con distintos grados de precisión. Una de estas herramientas para establecimientos de alojamiento es la Hotel Carbon Management Initiative (HCMI), que proporciona una estimación de la huella de carbono de un establecimiento. La herramienta HCMI está disponible en el sitio web internacional de Green Key.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento debe presentar la herramienta de medición del carbono utilizada y los resultados calculados.</p>
1.7	<p><i>La institución se ha fijado un objetivo concreto para reducir su huella de carbono. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con este criterio, la institución utiliza su huella de carbono calculada como base para formular un objetivo de reducción adicional de sus emisiones de carbono en un porcentaje determinado. La institución también define las medidas necesarias para alcanzar el objetivo, por ejemplo, reducir el consumo de energía, aumentar la eficiencia energética y/o establecer sistemas de energía renovable in situ.</p> <p>Para las emisiones de carbono que no puedan evitarse, la institución podría compensar sus emisiones restantes a través de un programa de compensación de carbono. Esto puede hacerse a través de un sistema de certificación internacional, por ejemplo, los sistemas certificados Gold Standard, o a través de otros sistemas internacionales/nacionales, por ejemplo, el Fondo Forestal Mundial administrado por la Foundation for Environmental Education (FEE). La compensación de carbono mediante la plantación de árboles puede llevarse a cabo en las instalaciones, cerca de ellas o en otra zona, pero la plantación</p>

		<p>de árboles debe realizarse siempre de forma que favorezca la flora y la fauna autóctonas.</p> <p>Durante la auditoría, la instalación presenta el objetivo y las medidas de reducción de la huella de carbono. Esto puede incluirse en el plan de acción anual (véase el criterio 1.3). Si la instalación compensa las emisiones mediante un sistema, deberá presentar la documentación pertinente.</p>
<p>1.8</p>	<p><i>La instalación es neutra en carbono según el Alcance 1 y el Alcance 2 del Protocolo de GEI (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con este criterio, la institución confirma mediante una revisión por terceros que sus operaciones son neutras desde el punto de vista climático.</p> <p>La institución debe realizar un cálculo anual de la huella de carbono que incluya las emisiones directas de fuentes propias o controladas (emisiones de Alcance 1) y las emisiones indirectas de la producción de energía adquirida (emisiones de Alcance 2). Se recomienda, pero no se exige, que el establecimiento también tenga en cuenta todas las demás emisiones indirectas generadas en la cadena de valor del establecimiento (emisiones de Alcance 3).</p> <p>Para cumplir este criterio, el establecimiento deberá garantizar que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los cálculos de la huella de carbono son verificados por un verificador/auditor independiente de conformidad con el Protocolo de Gases de Efecto Invernadero (GEI) u otras directrices y normas reconocidas internacionalmente, como ISO 14064 o PAS 2060. • Las instalaciones cuentan con una estrategia para controlar y reducir las emisiones. • Las emisiones inevitables de alcance 1 y 2 se compensan mediante compensaciones de emisiones de acuerdo con normas reconocidas aceptadas por la International Carbon Reduction & Offset Alliance para las emisiones de alcance 1, mediante certificados de atributos energéticos reconocidos por RECS o mediante compensaciones de emisiones para las emisiones de alcance 2. <p>En el momento de la auditoría, la instalación presentará su (a) huella de carbono por un verificador independiente acreditado, (b) estrategia de reducción de carbono actualizada para el año en cuestión, y (c) compensaciones de carbono y/o certificados de atributos energéticos que confirmen que la totalidad de las emisiones de carbono se compensan mediante la inmovilización de la cantidad correspondiente de créditos de</p>

		carbono y/o certificados de atributos energéticos en registros reconocidos.
1.9	<p><i>El establecimiento facilita a sus huéspedes información sobre las emisiones de carbono vinculadas a su estancia y las posibilidades de compensarlas (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con este criterio, el establecimiento ofrecerá a sus clientes la oportunidad de compensar las emisiones de carbono generadas durante su visita y/o desplazamiento al establecimiento.</p> <p>Tras calcular sus emisiones medias de carbono por huésped o por huésped/noche en habitación (véase el criterio 1.6), el establecimiento ofrecerá a sus huéspedes la oportunidad de compensar las emisiones de carbono de su estancia. Además, el establecimiento podrá ofrecer a sus huéspedes la oportunidad de compensar las emisiones de carbono de su viaje de regreso.</p> <p>La compensación debe realizarse a través de un sistema de compensación de carbono, por ejemplo, uno con certificación internacional, por ejemplo, Gold Standard, u otros sistemas internacionales/nacionales, por ejemplo, Global Forest Fund, gestionado por la Foundation for Environmental Education (FEE).</p> <p>El centro educativo ofrece compensación de carbono promocionando un sistema de compensación de carbono entre sus huéspedes y proporcionándoles información al respecto y un enlace al sistema. El establecimiento también puede recaudar los fondos de compensación de carbono de los huéspedes y luego transferirlos al sistema de compensación de carbono.</p> <p>La compensación de carbono puede ofrecerse a los huéspedes individualmente o a las instituciones que organizan la estancia de los huéspedes en el establecimiento (por ejemplo, operadores turísticos, organizadores de viajes en grupo, organizadores de conferencias, etc.). Durante la auditoría, el establecimiento presentará a sus huéspedes la información que pone a su disposición para animarles a utilizar la compensación de carbono para compensar su estancia y/o su llegada y salida.</p>
2. PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES		

2.1	<p>La dirección organiza reuniones periódicas con el personal para informarles de las iniciativas medioambientales existentes y nuevas. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para aumentar la concienciación medioambiental/sostenible en el establecimiento, es importante que la dirección, el responsable de medio ambiente y/o el comité de medio ambiente garanticen un flujo de información al personal y lo impliquen en las iniciativas medioambientales/sostenibles del establecimiento.</p> <p>Si se mantiene informado al personal sobre las iniciativas medioambientales/sostenibles existentes y nuevas, podrá comprender mejor su papel en el lugar de trabajo y el impacto de su contribución, así como informar adecuadamente a los clientes y responder a sus preguntas al respecto. El personal no sólo recibe información sobre las iniciativas medioambientales y de sostenibilidad, sino que también tiene la oportunidad de aportar ideas y sugerencias.</p> <p>La información abarca cuestiones de gestión medioambiental (por ejemplo, agua, energía, residuos, limpieza, alimentos y bebidas, así como los principios de la economía circular: reducir, reutilizar, reciclar, etc.) y otras cuestiones de sostenibilidad (por ejemplo, cuestiones de biodiversidad local), pero también cuestiones de sensibilización para los huéspedes, el personal, los proveedores y la comunidad circundante. La información sobre Green Key también debe ponerse a disposición del personal.</p> <p>Por ello, la dirección del establecimiento suele organizar al menos de 1 a 3 reuniones al año. También se tiene en cuenta a los temporeros en la planificación de las reuniones para garantizar la mayor participación posible del personal.</p> <p>Este criterio se aplica tanto al personal interno contratado por el establecimiento como al personal contratado por un establecimiento externo.</p> <p>Durante la auditoría, se presentan las actas/notas/listas de asistencia de las reuniones entre la dirección del establecimiento y el personal, indicando quién estuvo presente y qué temas medioambientales/de desarrollo sostenible se trataron. Si es la primera vez que el establecimiento presenta una solicitud, deberá presentar las reuniones previstas. Si el número total de empleados es inferior a cinco, la información sobre las reuniones celebradas también puede facilitarse verbalmente. El auditor también podrá entrevistar al personal para determinar su nivel de conocimiento de las iniciativas medioambientales del establecimiento.</p>
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>2.2</p>	<p>El responsable de medio ambiente asiste a las reuniones de dirección para presentar las tendencias del comportamiento medioambiental del establecimiento (I)</p> <p>HA, CPV, CC, R, A</p>	<p>Si el responsable de medio ambiente no forma parte de la dirección del establecimiento, se le debe invitar a las reuniones con la dirección. Las reuniones entre el responsable de medio ambiente y el comité de medio ambiente, si existe, y la dirección del establecimiento son importantes para mantener a la dirección informada e implicada en las actividades medioambientales del establecimiento, y para garantizar que la dirección sigue apoyando el trabajo sobre cuestiones medioambientales. En algunos establecimientos pequeños, las reuniones entre el personal y la dirección, y entre el responsable de medio ambiente y la dirección, pueden tener lugar al mismo tiempo. Normalmente se espera que la operación celebre al menos de 1 a 3 reuniones al año.</p> <p>Durante la auditoría, se presentan las actas/notas de las reuniones entre la dirección del establecimiento y el responsable de medio ambiente (y el comité), indicando quién estuvo presente y qué cuestiones medioambientales/de desarrollo sostenible se trataron. Si es la primera vez que el establecimiento presenta una solicitud, deberá presentar las reuniones previstas.</p>
<p>2.3</p>	<p>Los empleados reciben formación anual sobre cuestiones medioambientales y de sostenibilidad. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Es importante que el responsable de medio ambiente (y el comité de medio ambiente), así como otros miembros del personal, reciban una formación específica sobre medio ambiente y otras cuestiones de sostenibilidad con el fin de identificar y aplicar soluciones adecuadas y viables para la institución.</p> <p>La formación abarca cuestiones de gestión medioambiental (agua, energía, residuos, productos químicos peligrosos, limpieza, alimentos y bebidas, calidad del aire, uso respetuoso con el medio ambiente de los equipos, principios de la economía circular: reducir, reutilizar, reciclar, etc.), sensibilización de los huéspedes, el personal, los proveedores y la comunidad circundante, así como otras cuestiones de sostenibilidad relativas al cambio climático, la biodiversidad local, cuestiones sociales, culturales, económicas, de calidad, derechos humanos, salud, gestión de riesgos y crisis. La formación también debe incluir conocimientos sobre Green Key y podría ampliarse a otras cuestiones de las instalaciones o su entorno (por ejemplo, la protección de la biodiversidad).</p> <p>La formación puede ser externa o interna. La formación externa puede adoptar la forma de formación impartida por consultores, expertos, guías o proveedores de productos, viajes de estudio, participación en seminarios, seminarios web y otros cursos y estudios en línea, creación de redes, etc. En algunos países, se organizan seminarios y webinaros Green</p>

		<p>Key específicos sobre tendencias e ideas para cumplir los criterios Green Key; estas reuniones también pueden utilizarse como plataforma de creación de redes entre operaciones Green Key. En el caso de los establecimientos que forman parte de una cadena internacional o nacional, suelen organizarse cursos de formación sobre medio ambiente y otras cuestiones de sostenibilidad dentro de la cadena.</p> <p>También es importante que el responsable de medio ambiente (y el comité de medio ambiente) organice cursos y formación internos para los empleados con el fin de mostrarles cómo pueden trabajar para conseguir los objetivos y medidas medioambientales en el establecimiento. La formación interna puede ser para empleados individuales o para grupos de empleados. Además de la formación, el establecimiento puede ofrecer iniciativas de sostenibilidad comprometidas (por ejemplo, concursos) y/o sistemas de recompensa para el personal.</p> <p>Normalmente se espera que cada miembro del personal del establecimiento participe en al menos 1-3 sesiones de formación al año organizadas por el establecimiento. Normalmente, los nuevos empleados deben participar en la formación en las primeras cuatro semanas de empleo.</p> <p>En el caso de las personas que trabajan a diario en la instalación pero que no forman parte del personal de la misma (por ejemplo, las personas que trabajan en el servicio doméstico de una instalación subcontratada), se recomienda encarecidamente que estas personas también reciban la misma formación sobre cuestiones medioambientales y otras cuestiones relacionadas con la sostenibilidad.</p> <p>Durante la auditoría, se debe presentar un documento que muestre la formación externa/interna que ha tenido lugar en los últimos 12 meses, con información sobre el personal que ha participado en la formación sobre gestión y sensibilización medioambiental, así como sobre otras cuestiones de sostenibilidad. Cuando el establecimiento presenta la solicitud por primera vez, presenta la formación prevista. Durante la inspección visual, se puede entrevistar a los empleados para confirmar que han recibido formación.</p>
2.4	<p>El equipo de limpieza conoce y acepta la política del centro sobre el cambio de sábanas y toallas. (I)</p>	<p>Para reducir la huella ambiental y los costes de los procesos de lavado y limpieza, es importante que el personal de limpieza conozca la información o las señales sobre el cambio de sábanas y toallas a petición de los clientes.</p>

	<p>HA, CPV, AP</p>	<p>Además de la posibilidad de que los huéspedes reutilicen las toallas y las sábanas (véanse los criterios 5.1 y 5.2), es importante que el personal de limpieza conozca y acepte este procedimiento. El incumplimiento de los procedimientos establecidos es perjudicial para el medio ambiente y ocasiona costes innecesarios, y si los huéspedes son conscientes de este incumplimiento, puede dañar la credibilidad del establecimiento y de Green Key.</p> <p>Por este motivo, el personal de limpieza debe familiarizarse con los procedimientos del establecimiento a este respecto mediante información y formación. Además, el personal de limpieza debe disponer de procedimientos operativos normalizados que garanticen el cumplimiento de los procedimientos de reutilización de toallas y sábanas. Si el servicio de limpieza se subcontrata, dicha formación del personal deberá formar parte del acuerdo con el servicio de limpieza subcontratado.</p> <p>Durante la auditoría, se comprobará que los procedimientos de reutilización de toallas y sábanas se han integrado en los procedimientos operativos normalizados para el personal de limpieza.</p>
<p>2.5</p>	<p>En la zona del personal se expone información que fomenta un comportamiento responsable. (I)</p> <p>HA, CPV, CC, R, A</p>	<p>Para reducir tanto la huella medioambiental como los costes, se colocan señales/instrucciones en la zona del personal para recordarles las iniciativas de sostenibilidad de la institución.</p> <p>Las señales/instrucciones deben animar al personal a utilizar los recursos con sensatez (por ejemplo, apagando las luces/los grifos, reduciendo el consumo de papel, etc.) y ayudarle a utilizar los electrodomésticos y las máquinas de forma más eficiente (por ejemplo, lavavajillas, lavadoras, aspiradoras, etc.).</p> <p>Sensibilizar al personal sobre los compromisos de sostenibilidad de la institución puede hacerse mediante carteles, pegatinas, folletos, boletines, información digital en pantallas/aplicaciones, etc.</p> <p>Dependiendo del tipo y la forma de la acción de sensibilización, ésta puede dirigirse a individuos, grupos o a todo el personal al mismo tiempo.</p> <p>Durante la inspección visual, la señalización y las instrucciones se muestran al inspector.</p>

2.6	<p><i>La institución ofrece a sus empleados la oportunidad de evaluar su rendimiento ecológico y/o sociocultural. (G)</i></p> <p>HA, CPV, CC, R, A</p>	<p>Para implicar a todos los miembros del personal en las iniciativas medioambientales y sociales de la institución y permitirles contribuir activamente a la labor de sostenibilidad, la institución ofrece un mecanismo de retroalimentación que permite al personal evaluar el rendimiento medioambiental y/o social de la institución y sugerir mejoras.</p> <p>Esto puede hacerse a través de encuestas periódicas sobre el tema, mediante reuniones de feedback o a través de un buzón de sugerencias gestionado por el responsable de medio ambiente. Los comentarios pueden hacerse de forma anónima.</p> <p>Durante la auditoría, el mecanismo de feedback se muestra al auditor.</p>
-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. INFORMACIÓN DEL ANFITRIÓN

3.1	<p>La etiqueta de Green Key debe exhibirse y colocarse en un lugar destacado. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>El establecimiento debe exponer la placa estándar de la Green Key cerca de la entrada del edificio y el certificado estándar de la Green Key en el mostrador de recepción.</p> <p>Pueden adquirirse copias adicionales de la placa y el certificado de la Green Key y colocarse en otros lugares estratégicos (por ejemplo, en el tablón de información al personal o en la cantina). Además de la placa y el certificado, la escuela también puede adquirir una bandera de la Green Key.</p> <p>El establecimiento utiliza la exhibición de esta última como herramienta de marketing para presentar la concesión de la etiqueta Green Key, pero también para dar a conocer la etiqueta Green Key.</p> <p>Durante la auditoría, se comprueba que la etiqueta normalizada de Green Key y el certificado de Green Key están expuestos para el periodo en curso. Si el establecimiento aún no ha obtenido la etiqueta de Green Key en el pasado, se indica la ubicación propuesta para la placa y el certificado.</p>
3.2	<p>La información sobre Green Key debe ser visible y accesible para los anfitriones. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Los clientes que visiten el establecimiento deben poder encontrar información sobre los requisitos para obtener la etiqueta Green Key.</p> <p>La información sobre Green Key puede estar disponible en las zonas públicas si se coloca en un lugar visible, por ejemplo, en un "rincón del medio ambiente", en las pantallas de televisión de las zonas públicas, información en la recepción, etc. La información sobre Green Key también puede estar disponible en los paquetes informativos, en las pantallas de televisión de las salas de huéspedes/reuniones y/o en las solicitudes de los huéspedes. El logotipo de Green Key (en el formato adecuado) suele aparecer como parte de esta información.</p> <p>Como parte de la participación en el programa Green Key, el establecimiento proporcionará información precisa, clara y fácil de entender sobre el establecimiento y sus productos y servicios, incluidas las alegaciones de sostenibilidad, en todos los medios y canales de comunicación, y no prometerá más de lo que el establecimiento pueda cumplir.</p> <p>Durante la auditoría se comprueba que el material informativo de Green Key está visible y accesible en las zonas públicas y/o</p>

		<p>en las salas de invitados/reuniones. Si el establecimiento no ha recibido la etiqueta de Green Key en el pasado, se presentará el proyecto de material informativo y el lugar o lugares donde estará disponible. Se comprobará que la información es correcta, clara y fácil de entender.</p>
3.3	<p>El sitio web de la escuela contiene información sobre Green Key e información medioambiental general (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>El sitio web de la institución debe contener una breve información sobre el programa Green Key y sobre el hecho de que la institución ha obtenido el galardón. Debe contener enlaces al sitio web internacional de Green Key (www.greenkey.global) y/o al sitio web nacional de Green Key. Se recomienda mostrar el logotipo de la Green Key (en el formato adecuado). El sitio web también contendrá una breve información sobre los compromisos medioambientales de la institución. Esta información se presentará de acuerdo con las directrices de marca de la propia explotación.</p> <p>Además de la información en el sitio web de la explotación, se recomienda que la explotación también facilite información sobre Green Key en sus redes sociales.</p> <p>Como parte de su participación en el programa Green Key, la granja debe proporcionar información precisa, clara y fácil de entender sobre la granja y sus productos y servicios, incluidas las alegaciones de sostenibilidad, en todos los documentos y comunicaciones, y no debe prometer más de lo que la granja pueda o vaya a cumplir.</p> <p>Durante la auditoría, Green Key y la información medioambiental se publican en el sitio web. Si la explotación no ha obtenido la etiqueta de Green Key en el pasado, se presenta el borrador de la información para el sitio web. Se comprueba que la información sea correcta, clara y fácil de entender.</p>
3.4	<p>El establecimiento informa a los huéspedes sobre sus iniciativas medioambientales y los anima a participar. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Es importante que el establecimiento informe a sus clientes sobre los compromisos medioambientales del establecimiento a través de material informativo o pantallas de televisión en zonas públicas, habitaciones de clientes/salas de reuniones y/o aplicaciones para clientes.</p> <p>Además de la información sobre los compromisos medioambientales, también es importante que el establecimiento facilite información sobre cómo los clientes pueden implicarse y participar activamente en las iniciativas medioambientales del establecimiento. Los clientes pueden participar activamente en las iniciativas medioambientales del</p>

		<p>establecimiento. La participación activa puede estar relacionada con la gestión medioambiental (por ejemplo, ahorro de agua, ahorro de energía, prevención/reciclaje de residuos, reducción de residuos alimentarios, etc.), pero también puede centrarse en otras cuestiones de sostenibilidad (por ejemplo, protección de la biodiversidad local, apoyo a organizaciones benéficas de carácter social, etc.).</p> <p>Como parte de su participación en el programa Green Key, el establecimiento debe proporcionar información precisa, clara y fácil de entender sobre el establecimiento y sus productos y servicios, incluidas las alegaciones de sostenibilidad, en todos los documentos y canales de comunicación, y no debe prometer más de lo que el establecimiento pueda cumplir.</p> <p>Durante la auditoría, se presentará la información facilitada a los huéspedes sobre los compromisos medioambientales/de sostenibilidad, incluida la invitación a los huéspedes a participar en los trabajos. Si el establecimiento no ha obtenido la etiqueta "Green Key", se presentará el proyecto de información a los clientes. Se comprobará que la información es correcta, clara y fácil de entender.</p>
<p>3.5</p>	<p>El personal de recepción puede facilitar a los huéspedes información sobre Green Key y las iniciativas medioambientales del hotel. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Si la etiqueta Green Key (folleto y certificado) está expuesta a la entrada del establecimiento y la información sobre Green Key y los compromisos medioambientales/de sostenibilidad están expuestos en las zonas públicas, en las habitaciones de los huéspedes/salas de reuniones y en el sitio web del establecimiento, los huéspedes pueden estar interesados en saber más sobre Green Key. En este caso, los huéspedes pueden preguntar al personal que les aloja (por ejemplo, por ello es importante que estas personas puedan informar a los huéspedes sobre Green Key y las principales iniciativas medioambientales/sostenibles del establecimiento.</p> <p>Como parte de su participación en el programa Green Key, el establecimiento debe proporcionar información precisa, clara y fácil de entender sobre el establecimiento y sus productos y servicios, incluidas las alegaciones de sostenibilidad, en todos los documentos y canales de comunicación, y no prometer más de lo que el establecimiento pueda cumplir.</p> <p>Durante la auditoría, se pide al personal de recepción de huéspedes que proporcione información básica sobre Green Key y las principales iniciativas medioambientales y de sostenibilidad del establecimiento. El objetivo es comprobar si la información es correcta, clara y fácil de entender.</p>

<p>3.6</p>	<p>El establecimiento informa a los huéspedes sobre los medios de transporte sostenibles y los anima a utilizarlos. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para animar a los clientes del establecimiento a utilizar medios de transporte distintos del coche y el taxi, siempre que sea posible y seguro, el establecimiento podrá informar a los clientes de estas alternativas.</p> <p>Los medios de transporte alternativos incluyen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas locales de transporte público/privado (autobús, tren, metro, tranvía, barco, etc.) • Sistemas de taxis/autobuses compartidos • Taxis de establecimientos con una política medioambiental, por ejemplo, que utilicen coches eléctricos, biocombustible, etc. • Lanzaderas proporcionadas por la institución • Otros medios de transporte, incluidas las posibilidades de ir en bicicleta o a pie. <p>Para los huéspedes que utilicen coches eléctricos, el establecimiento podría disponer de una estación de carga inteligente para coches eléctricos o facilitar información sobre los puntos de recarga de coches eléctricos cercanos.</p> <p>Los recepcionistas, el personal de recepción, el conserje y/o el material informativo disponible en las zonas públicas o en las salas de huéspedes/reuniones facilitan información sobre los sistemas de transporte locales y las alternativas de transporte.</p> <p>Como parte de su participación en el programa Green Key, el establecimiento proporcionará información precisa, clara y fácilmente comprensible sobre el establecimiento y sus productos y servicios, incluidas las alegaciones de sostenibilidad, en todos los documentos y comunicaciones, y no prometerá más de lo que el establecimiento pueda o vaya a conseguir.</p>
<p>3.7</p>	<p><i>El establecimiento ofrece a los huéspedes la oportunidad de evaluar sus resultados, incluidos los de sostenibilidad. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Un cuestionario de opinión puede proporcionar información sobre la satisfacción de los clientes con el rendimiento de un establecimiento. No sólo debe abarcar cuestiones generales (como la calidad, el precio, el servicio, etc.), sino que también debe contener preguntas sobre los resultados del establecimiento en materia de sostenibilidad.</p> <p>Si los comentarios de los huéspedes en la evaluación requieren medidas correctivas, el establecimiento deberá adoptarlas si es posible.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento presentará las preguntas de evaluación relacionadas con el desempeño en materia de sostenibilidad y dará ejemplos de cómo se supervisa</p>

		y utiliza la opinión de los huéspedes para tomar medidas correctivas.
4. AGUA		
4.1	<p>El consumo total de agua se registra al menos una vez al mes. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para que las instalaciones reduzcan su huella medioambiental y disminuyan sus costes, primero es necesario realizar un estudio periódico del consumo total de agua, al menos una vez al mes. Si el agua no es suministrada por proveedores públicos, se comprueba que el suministro de agua es sostenible y no tiene un impacto negativo en el medio ambiente y en el suministro local de agua.</p> <p>Los datos deben evaluarse y utilizarse activamente para reducir el consumo de agua. Se recomienda registrar el consumo total de agua con una frecuencia superior a la mensual, ya que así se obtiene información más detallada.</p> <p>En caso de que se produzcan cambios significativos en el consumo de agua (especialmente en forma de un consumo superior al previsto), la instalación debe disponer de procedimientos para investigar inmediatamente cuál puede ser la causa de los cambios en el consumo de agua y adoptar medidas correctivas.</p> <p>En el momento de la auditoría, se presenta el registro mensual mínimo del consumo total de agua. El establecimiento deberá presentar los procedimientos para investigar y corregir los cambios repentinos en el consumo total de agua. Si el agua no procede de un distribuidor público, el establecimiento deberá demostrar que la fuente es sostenible y no afecta negativamente al medio ambiente ni al suministro local de agua.</p>

4.2	<p>Los inodoros recién instalados tienen una descarga combinada de 3/6 litros (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Dado que los inodoros de doble descarga dejan una huella medioambiental menor y ahorran dinero al reducir el consumo de agua, los inodoros adquiridos en los últimos 12 meses para las habitaciones de los huéspedes, los espacios públicos y/o las zonas del personal deben estar equipados con un inodoro de doble descarga con un máximo de 3/6 litros (0,79/1,59 galones estadounidenses) por descarga. En algunos casos, puede ser posible reducir aún más el consumo de agua sin comprometer la comodidad de los huéspedes y el personal.</p> <p>También pueden aceptarse inodoros recién adquiridos con sensores que permitan un consumo máximo de 4,5 litros por descarga.</p> <p>Durante la auditoría, deben presentarse los recibos de los inodoros adquiridos en los últimos 12 meses que indiquen un consumo máximo de 3/6 litros por descarga, y se comprueba visualmente la presencia de inodoros de doble descarga.</p>
4.3	<p>El personal está implantando un sistema de comprobación de fugas en grifos, inodoros y piscinas. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Los grifos y retretes que gotean en espacios públicos, habitaciones de huéspedes y zonas de personal pueden tener un impacto negativo en la huella ambiental por el consumo excesivo de agua y los costes innecesarios.</p> <p>Los procedimientos operativos estándar existentes incluyen comprobaciones periódicas para detectar grifos y retretes con fugas visibles. Si se detecta un grifo o un inodoro que gotea, se toman medidas correctivas para reparar la fuga.</p> <p>Las fugas en piscinas al aire libre o cubiertas también pueden mejorar significativamente el balance medioambiental al aumentar el consumo de agua y provocar costes adicionales. Por lo tanto, la instalación también debe disponer de un sistema para comprobar periódicamente si hay fugas en el sistema de la piscina. Una mejor solución es instalar un contador de agua independiente que controle el consumo de agua de la piscina o un detector de fugas de agua. Se recomienda encarecidamente que esta inspección se realice a diario.</p> <p>Durante la auditoría, se presentan los procedimientos operativos estándar para el control regular de fugas en grifos, inodoros y piscinas, así como las medidas correctoras que deben aplicarse una vez detectadas las fugas. Durante la inspección visual, los grifos, inodoros y piscinas con fugas se comprueban al azar.</p>
4.4	<p>El caudal de agua en al menos el 75% de las duchas no supera</p>	<p>Para reducir la huella ambiental ahorrando agua y reduciendo costes, el caudal de agua de al menos el 75% de las duchas de las habitaciones, zonas públicas, zonas de personal y otras</p>

	<p>los 9 litros por minuto. (I)</p> <p>HA, CPV, AP</p>	<p>zonas, como las de spa o gimnasio, no debe superar los 9 litros (o 2,38 galones estadounidenses) por minuto.</p> <p>En los casos en que haya duchas de mano y de lluvia, el requisito se aplica a ambos tipos. El caudal de agua de los grifos de bañera instalados en combinación con duchas no está sujeto a este requisito.</p> <p>En muchos casos, el caudal de agua de las duchas podría reducirse aún más sin afectar a la comodidad de los huéspedes.</p> <p>Para cumplir este criterio, el establecimiento puede instalar cabezales de ducha con un caudal de agua restringido o con reductores de agua en la base de las tuberías. El caudal de agua reducido suele conseguirse mezclando agua y aire en los aireadores de las duchas. Una solución a corto plazo puede ser también reducir la presión del agua en el sistema de distribución.</p> <p>Durante la auditoría, se realizarán mediciones aleatorias del caudal de agua en algunas duchas seleccionadas en diferentes partes de la instalación.</p>
<p>4.5</p>	<p>Al menos el 75% de los grifos tienen un caudal de agua no superior a 8 litros por minuto. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para reducir la huella ecológica mediante el ahorro de agua y la reducción de costes, el caudal de agua de al menos el 75% de los grifos de las habitaciones, zonas de personal y otros espacios públicos como aseos públicos, spas o gimnasios no debe superar los 8 litros (o 2,11 galones) por minuto.</p> <p>En muchos casos, el caudal de agua podría reducirse aún más sin comprometer la comodidad de los huéspedes.</p> <p>Para cumplir este criterio, el establecimiento puede instalar grifos de bajo caudal o instalar dispositivos de reducción del agua en el grifo. La reducción del caudal de agua suele conseguirse mezclando agua y aire en los aireadores de los grifos. Una solución a corto plazo también puede ser reducir la presión del agua en el sistema de distribución de agua.</p> <p>Durante la auditoría, se realizarán mediciones aleatorias del caudal de agua en algunos puntos de distribución seleccionados en distintas partes de la instalación.</p>

4.6	<p>Los urinarios disponen de sensores, dispositivos de ahorro de agua o funcionan sin agua. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Los urinarios de las instalaciones pueden ayudar a reducir la huella ambiental y a recortar costes al reducir el consumo de agua. Si la instalación dispone de urinarios, deben estar equipados con sensores o un pulsador (la descarga no debe superar los 3 litros por minuto) o ser sin agua. Cada urinario está equipado con sensores individuales.</p> <p>Durante la auditoría, se comprueba visualmente si los urinarios están equipados con sensores individuales, un pulsador con un caudal de agua limitado o si no utilizan agua.</p>
4.7	<p>Los lavavajillas recién instalados utilizan un máximo de 3,5 litros de agua por ciclo de lavado (I)</p> <p>HA, CPV, CC, R, A</p>	<p>Para reducir la huella ecológica mediante el ahorro de agua y la reducción de costes, las lavadoras o lavavajillas profesionales utilizados en las cocinas y adquiridos en los últimos 12 meses no deben consumir más de 3,5 litros (o 0,92 galones estadounidenses) por cesta.</p> <p>Este criterio no se aplica a los lavavajillas instalados en habitaciones de huéspedes o pisos. Los establecimientos que no dispongan de una gran cocina industrial también quedan excluidos de este criterio.</p> <p>Durante la auditoría, deben presentarse los recibos de los lavavajillas con tapa o túnel adquiridos en los últimos 12 meses, que muestren un consumo máximo de 3,5 litros por cesta. Como alternativa, se pueden presentar las fichas técnicas y los manuales de los lavavajillas, que indican la cantidad máxima de lavado.</p>
4.8	<p>Todas las aguas residuales se tratan (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para reducir la huella ambiental de la explotación, es importante que las aguas residuales de la explotación no se viertan sin tratamiento. La explotación puede conectarse a un sistema público de alcantarillado existente o tratar sus propias aguas residuales mediante su propio sistema de alcantarillado.</p> <p>Es importante que todas las aguas residuales se traten de acuerdo con la normativa nacional y/o local. Si no existe tal normativa, las aguas residuales se tratan de la forma más adecuada para la explotación. Tras el tratamiento, las aguas residuales depuradas se reutilizan si es posible.</p> <p>En casos excepcionales en los que las autoridades no ofrezcan una conexión a la red pública de alcantarillado y no sea posible que el establecimiento instale su propia red de alcantarillado, el establecimiento solicitante puede pedir una exención.</p> <p>La reutilización/vertido de aguas residuales debe hacerse siempre de forma segura y sin efectos adversos para la población local y el medio ambiente.</p>

		<p>Durante la auditoría, se presenta el permiso u otra documentación adecuada que demuestre que se cumplen los requisitos de tratamiento de aguas residuales. El establecimiento presentará una confirmación por escrito de la autoridad competente de que el vertido de aguas residuales tratadas no tendrá efectos adversos sobre la población local y el medio ambiente. Si el establecimiento solicitante pide una excepción a este requisito, deberá demostrar que no es posible cumplir el criterio. Durante la inspección visual, se comunicará cualquier observación que indique un posible incumplimiento de este criterio.</p>
<p>4.9</p>	<p>Los lavavajillas y las lavadoras recién comprados no son electrodomésticos. (I)</p> <p>HA, CPV, CC, R, A</p>	<p>Los lavavajillas y lavadoras domésticos tradicionales son menos eficientes desde el punto de vista energético e hídrico que los lavavajillas/lavavajillas de tapa y túnel profesionales (industriales) cuando se utilizan en grandes cantidades. Para reducir la huella ecológica y ahorrar dinero, se suele evitar o minimizar el uso de electrodomésticos tradicionales. Por tanto, los lavavajillas y las lavadoras adquiridos en los últimos 12 meses no son electrodomésticos convencionales.</p> <p>Sin embargo, en los casos en los que sólo se necesiten lavavajillas pequeños (por ejemplo, en un bar que no requiera instalaciones de cocina propiamente dichas), la mejor solución desde el punto de vista medioambiental podría ser seguir utilizando electrodomésticos convencionales. Del mismo modo, en los casos en que el establecimiento sólo lave unas pocas prendas (por ejemplo, uniformes), la mejor solución desde el punto de vista medioambiental podría ser utilizar lavadoras domésticas. En estos casos, la operación puede quedar exenta del cumplimiento de este criterio. Los lavavajillas y lavadoras de las habitaciones o pisos de huéspedes también están exentos de este criterio.</p> <p>Durante la auditoría, se presentará documentación que demuestre que los lavavajillas y las lavadoras adquiridos en los últimos 12 meses no son electrodomésticos convencionales (salvo que exista un motivo específico). La inspección visual verifica el uso de lavavajillas y lavadoras profesionales.</p>

4.10	<p>Se instala un colector de grasas (I)</p> <p>HA, CPV, CC, R, A</p>	<p>El buen funcionamiento de los separadores de grasa en la cocina ayuda a reducir la huella ambiental, ya que ahorra agua y productos químicos y reduce los costes. Para evitar que la grasa obstruya las tuberías, el establecimiento debe disponer de trampas de grasa en la cocina y éstas deben vaciarse con regularidad.</p> <p>Los establecimientos sin cocina profesional no están sujetos a este requisito.</p> <p>Durante la auditoría, se comprueba la presencia de trampas de grasa en funcionamiento en los desagües de la cocina.</p>
4.11	<p><i>La piscina cuenta con sistemas de ahorro de agua, como cubiertas (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, A</p>	<p>En países con altas temperaturas, las piscinas al aire libre contribuyen a aumentar la huella ecológica, ya que provocan un mayor consumo de agua y mayores costes debido a su considerable evaporación. Por lo tanto, cuando una piscina no esté en uso, debe cubrirse con una cubierta u otro sistema (por ejemplo, una capa de gel) para evitar la evaporación. La cubierta u otro sistema debe utilizarse fuera del horario de funcionamiento de la piscina y/o durante los periodos en que la piscina no esté en uso. Además, puede haber sistemas para reutilizar el agua de la piscina.</p> <p>Debido a las condiciones meteorológicas, las piscinas al aire libre utilizan agua caliente en determinados lugares y épocas del año. En este caso, el uso de una cubierta u otro sistema es muy recomendable, ya que también contribuye al ahorro energético.</p> <p>Durante la auditoría, se presenta documentación sobre el uso de una cubierta u otro sistema para piscinas al aire libre y/o se inspecciona visualmente la piscina.</p>
4.12	<p><i>La piscina se limpia con alternativas sin productos químicos (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, A</p>	<p>Para reducir el uso de productos químicos peligrosos, la instalación limpia su piscina utilizando alternativas sin productos químicos, como la luz ultravioleta, el tratamiento electrolítico del agua, la filtración por plantas, etc.</p> <p>El uso de alternativas sin productos químicos debe ajustarse a la legislación vigente.</p> <p>Durante la auditoría, se presenta documentación sobre las alternativas sin productos químicos utilizadas para la limpieza de la piscina.</p>

4.13	<p><i>Se instalan contadores de agua independientes en las zonas de alto consumo de agua. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para controlar mejor el consumo de agua en las distintas partes del establecimiento, se instalan contadores de agua adicionales/separados, especialmente en las zonas con un consumo de agua elevado (por ejemplo, cocinas, zonas de piscina y spa, instalaciones gestionadas externamente, etc.). En los grandes establecimientos con muchas salas de invitados/reuniones, podrían instalarse contadores de agua separados para las distintas partes del establecimiento. Algunos establecimientos han optado por instalar un contador de agua independiente para cada habitación.</p> <p>Proporcionar información más precisa sobre el consumo de agua a través de contadores de agua adicionales/separados permite al establecimiento desarrollar estrategias más específicas para reducir el consumo de agua y, por lo tanto, reducir su huella medioambiental y ahorrar dinero. También facilita la detección de fugas.</p> <p>Si se instalan más contadores de agua, el consumo se lee y registra en cada contador. Lo ideal sería leer el consumo de agua en los distintos contadores con más frecuencia que una vez al mes. Es preferible hacerlo todos los meses, ya que así se obtiene información más detallada.</p> <p>Durante la auditoría, se registra al menos una vez al mes el consumo de agua de los diferentes contadores de agua (incluida la indicación de la ubicación), así como el procedimiento operativo estándar para investigar y corregir los cambios repentinos en el consumo de agua.</p>
4.14	<p><i>El caudal de agua de los grifos (lavabos) no supera los 5 litros por minuto. Esto afecta al menos al 75% de los grifos (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para reducir la huella ambiental mediante el ahorro de agua, pero también para reducir costes, el caudal de agua de al menos el 75% de los grifos del establecimiento (habitaciones de huéspedes, zonas públicas y zonas de personal) no debe superar los 5 litros (o 1,32 galones estadounidenses) por minuto. En algunos casos, el caudal de agua puede reducirse aún más sin comprometer la comodidad de los clientes. Si el establecimiento ha instalado sensores en los grifos, éstos también deben cumplir este criterio.</p> <p>Durante la auditoría, se efectuarán mediciones aleatorias del caudal de agua en algunos grifos seleccionados en diferentes partes del establecimiento. El establecimiento tomará muestras.</p>
4.15	<p><i>Las aguas residuales tratadas se reutilizan (G)</i></p>	<p>Para reducir su huella ecológica y el consumo de agua, la instalación tratará sus aguas residuales in situ y las reutilizará para distintos fines, por ejemplo, como abono para los campos, en las zonas verdes de la instalación o en otros lugares</p>

	<p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>adecuados. La reutilización de las aguas residuales tratadas se hará de forma segura, de conformidad con la legislación nacional, y no tendrá un impacto negativo sobre la población local y el medio ambiente.</p> <p>Este criterio abarca también las aguas residuales procedentes de la condensación del agua en los sistemas de aire acondicionado.</p> <p>Durante la verificación, se facilitará documentación sobre el tratamiento y la reutilización de las aguas residuales depuradas in situ y el establecimiento confirmará que el uso de aguas residuales depuradas no tiene un impacto negativo en la población local y el medio ambiente (por ejemplo, en forma de carta de confirmación de la autoridad local competente a este respecto).</p>
<p>4.16</p>	<p><i>Recogida y aprovechamiento del agua de lluvia (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para reducir la huella ecológica ahorrando agua y también dinero, el agua de lluvia se recoge y se utiliza para los aseos, el riego de las zonas verdes del establecimiento u otros usos apropiados. La recogida de aguas pluviales debe realizarse de forma segura y sin repercusiones negativas para los clientes y el personal del establecimiento, la población local y el medio ambiente.</p> <p>Durante la auditoría, se inspeccionarán visualmente las instalaciones de recogida de aguas pluviales y el establecimiento confirmará que el agua de lluvia recogida no tiene un impacto negativo en los huéspedes y el personal del establecimiento, la población local y el medio ambiente (por ejemplo, en forma de carta de confirmación de la autoridad local competente).</p>
<p>4.17</p>	<p><i>El establecimiento velará por que se lleve a cabo una evaluación de los riesgos relacionados con el agua y por que se tengan en cuenta las recomendaciones de la evaluación. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para garantizar que el agua se gestiona de forma sostenible como recurso común, la operación se asegura de que se lleva a cabo una evaluación del riesgo del agua para identificar posibles riesgos relacionados con el agua (como sequías, inundaciones o contaminación del agua) en el emplazamiento de la operación.</p> <p>La evaluación del riesgo hídrico debe ser llevada a cabo por una autoridad pertinente y adecuada o por una instalación externa.</p> <p>Si la evaluación identifica riesgos potenciales relacionados con el agua, deben tenerse en cuenta las recomendaciones en forma de medidas de precaución y otras acciones en colaboración con otros agentes pertinentes. Para más información, véase el filtro de riesgos del agua de WWF.</p>

		Durante la auditoría, la institución presenta su evaluación de riesgos relacionados con el agua y documenta la aplicación de las recomendaciones de la evaluación externa.
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. LAVADO Y LIMPIEZA

5.1	<p>En las habitaciones debe haber información sobre el cambio habitual de ropa de cama. (I)</p> <p>HA, CPV, AP</p>	<p>Para reducir la huella ecológica y los costes asociados al proceso de lavado y limpieza, debe colocarse un cartel en la habitación que indique que las sábanas se cambian previa petición (preferiblemente cerca de la cama). La información también puede presentarse de otras formas en las habitaciones, por ejemplo, en la pantalla del televisor, en la carpeta del huésped, etc.</p> <p>Los carteles informan a los huéspedes del procedimiento estándar del establecimiento para el cambio de ropa de cama (por ejemplo, cada tres noches) y se completan con información sobre el procedimiento que debe seguirse si un huésped desea cambiar la ropa de cama con menor o mayor frecuencia que el procedimiento estándar.</p> <p>Además de esta información, el establecimiento también puede preguntar activamente a los huéspedes en el momento del registro qué desean en cuanto a cambios de ropa de cama.</p> <p>Durante la auditoría, se examinará visualmente la señalización/información sobre los cambios de ropa de cama en las habitaciones de los huéspedes.</p>
5.2	<p>En las habitaciones debe haber información sobre el cambio rutinario de toallas. (I)</p> <p>HA, CPV, AP</p>	<p>Para reducir la huella ecológica y reducir así los costes asociados al proceso de lavado y limpieza, debe colocarse un cartel en la habitación que indique que las toallas se cambian previa petición (preferiblemente en el cuarto de baño de la habitación de invitados). Alternativamente, la información también puede mostrarse de otras formas en las habitaciones de los huéspedes, por ejemplo, en la pantalla del televisor, en la carpeta de huéspedes, etc.</p> <p>Los carteles informan a los huéspedes del procedimiento estándar del establecimiento para el cambio de toallas (por ejemplo, cada tres noches) y se complementan con información sobre el procedimiento cuando un huésped desea un cambio menos frecuente o más frecuente que el procedimiento estándar.</p> <p>Además de esta información, el alojamiento turístico también puede preguntar activamente a los clientes en el momento del registro qué desean en cuanto al cambio de toallas.</p> <p>Si un establecimiento no ofrece toallas como parte del servicio, no se aplicarán los requisitos de reutilización de toallas.</p>

		<p>Durante la auditoría, se inspeccionará visualmente la señalización/información relativa al cambio de toallas en las habitaciones de los clientes.</p>
<p>5.3</p>	<p>Al menos el 75% de los productos de limpieza cotidianos llevan una etiqueta ecológica reconocida. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para reducir la huella medioambiental, se minimizará el uso de productos de limpieza que contengan sustancias químicas peligrosas. El establecimiento se asegurará de que al menos el 75% de todos los productos de limpieza en seco utilizados a diario en todas las zonas del establecimiento lleven una etiqueta ecológica reconocida internacional o nacionalmente. Esto incluye los productos utilizados para la limpieza diaria de habitaciones de huéspedes, salas de reuniones, restaurantes, zonas públicas (excepto piscinas) y zonas del personal (excepto cocina y lavandería).</p> <p>Las ecoetiquetas reconocidas pueden ser internacionales (por ejemplo, EU-Ecolabel, Nordic Swan, Green Seal, Cradle2Cradle, etc.) o nacionales, verificadas por terceros.</p> <p>El porcentaje mínimo del 75% de productos con etiqueta ecológica puede calcularse en función del coste total, el número de productos o la cantidad comprada. Se puede calcular el número de productos o la cantidad comprada.</p> <p>Si no es posible que un establecimiento adquiera al menos el 75 % de los productos químicos de limpieza de uso diario con una etiqueta ecológica reconocida en el mercado nacional, puede considerar opciones de limpieza alternativas en su lugar (véase el criterio 5.9). Si ninguna de estas opciones es posible, el establecimiento podrá solicitar una exención del requisito.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento facilitará una lista de todos los productos químicos de limpieza utilizados a diario, junto con una etiqueta que indique que al menos el 75 % de los productos llevan una etiqueta ecológica reconocida internacional o nacionalmente. Un control aleatorio durante la inspección visual confirmará la presencia de ecoetiquetas en los productos de limpieza utilizados diariamente. Si el establecimiento solicita una excepción a este requisito, deberá aportar pruebas de que ha intentado sin éxito adquirir productos químicos de limpieza de uso diario que lleven una etiqueta ecológica reconocida a nivel nacional y de que ha considerado soluciones de limpieza alternativas.</p>

<p>5.4</p>	<p>Los desinfectantes sólo deben utilizarse cuando sea necesario y de acuerdo con las normas de higiene. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Los desinfectantes químicos sólo se utilizarán cuando los insectos, hongos, bacterias o virus representen un daño importante o un riesgo para la salud y cuando la desinfección no pueda sustituirse satisfactoriamente por otros métodos. La desinfección de las manos no está incluida en este criterio.</p> <p>Debido a su posible impacto en el medio ambiente y la salud, el uso de desinfectantes se reduce al mínimo, se sustituye por productos menos nocivos y/o se utiliza sólo cuando es absolutamente necesario.</p> <p>Los desinfectantes deberán ser aprobados por las autoridades nacionales y solo podrán utilizarse para las aplicaciones descritas en las fichas de datos de seguridad (FDS) u otras fichas técnicas. Es imperativo respetar la concentración y el tiempo de acción prescritos, tal como se indica en el documento. La desinfección sólo puede ser llevada a cabo por personal capacitado o por proveedores externos autorizados a tal efecto. También es importante que el establecimiento garantice la correcta manipulación de los desinfectantes (véase el criterio 6.6).</p> <p>En caso de que las autoridades nacionales impongan normas de higiene más estrictas o incumplan este criterio, el establecimiento cumplirá las normas oficiales nacionales y estará exento del cumplimiento de este criterio.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento facilitará las fichas de datos de seguridad (FDS) u otras fichas técnicas de los desinfectantes utilizados. Fichas técnicas de los desinfectantes utilizados y procedimientos operativos normalizados que demuestren que el uso de los desinfectantes cumple los requisitos del documento.</p>
<p>5.5</p>	<p>Las toallas de mano, los pañuelos y el papel higiénico utilizados son de papel sin cloro o con etiqueta ecológica. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Las etiquetas ecológicas reconocidas internacionalmente o a nivel nacional para los limpiaparabrisas, los pañuelos de papel y el papel higiénico (por ejemplo, EU Ecolabel, Nordic Swan, Der Blaue Engel, FSC o PEFC) son prueba de una menor huella ecológica gracias a un proceso de producción más respetuoso con el medio ambiente.</p> <p>Como alternativa o adicional, debe comprobarse si los productos se blanquean sin cloro, ya que el blanqueo con cloro de las fibras de celulosa implica un uso adicional de energía y productos químicos.</p> <p>Este requisito es obligatorio para todos los establecimientos, pero puede concederse una excepción si los productos no están disponibles en las proximidades del establecimiento.</p>

		<p>Durante la auditoría, se comprueba visualmente si los limpiaparabrisas de papel, las toallas cosméticas y el papel higiénico comprados están fabricados con papel blanqueado sin cloro o llevan una etiqueta ecológica.</p>
5.6	<p><i>Sólo se utilizan detergentes para lavavajillas con etiqueta ecológica. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>El uso de detergentes para lavavajillas se limita al mínimo (dosificación correcta) y los productos llevan una etiqueta ecológica internacional o nacional, ya que tienen una huella ecológica reducida en comparación con el uso de productos sin etiqueta ecológica.</p> <p>Durante la auditoría, se comprueba visualmente si los productos para lavavajillas llevan una etiqueta ecológica.</p>
5.7	<p><i>Sólo se utilizan detergentes con etiqueta ecológica. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>El uso de detergentes se limita al mínimo (dosificación correcta) y los productos llevan una etiqueta ecológica internacional o nacional, ya que tienen una huella ecológica reducida en comparación con el uso de productos no etiquetados.</p> <p>Durante la auditoría, se comprueba visualmente si los detergentes llevan la etiqueta ecológica.</p>
5.8	<p><i>Para la limpieza diaria se utilizan productos químicos concentrados y un sistema de dosificación. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para reducir la huella ambiental, se utilizan diariamente productos de limpieza químicos concentrados que se diluyen in situ para reducir la cantidad de residuos plásticos y el impacto ambiental negativo del transporte. El establecimiento dispone de un sistema automático de dosificación (dilución) para garantizar que se utiliza la cantidad correcta de productos de limpieza. Los productos de limpieza diarios deben utilizarse preferentemente en sistemas de circulación de circuito cerrado que eviten el contacto directo con los productos químicos y los derrames.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento presenta documentación que indica que los productos de limpieza diarios en seco se compran en forma concentrada y la inspección visual confirma la presencia de un sistema de dosificación automático.</p>

5.9	<p><i>Para la limpieza se utiliza un paño de fibra natural (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>El uso de trapos de fibra para la limpieza reduce considerablemente la huella ecológica al reducir el consumo de papel, agua y productos de limpieza (productos químicos) y contribuye a reducir los costos para el establecimiento. Los trapos de fibra deben estar compuestos de fibras naturales (en lugar de sustancias sintéticas que liberan microplásticos en el agua).</p> <p>Durante la auditoría, se comprueba visualmente si se utilizan trapos de fibras naturales para la limpieza.</p>
5.10	<p><i>Se utilizan métodos de limpieza y desinfección sin productos químicos (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para reducir la huella ambiental y el uso de productos químicos, el establecimiento utiliza métodos de limpieza y desinfección sin productos químicos.</p> <p>Los métodos de limpieza y desinfección sin productos químicos incluyen el uso de agua desionizada, la limpieza con agua a alta presión, etc.</p> <p>Para cumplir este criterio, se utilizan métodos de limpieza y desinfección sin productos químicos en las zonas públicas, las habitaciones de huéspedes y las salas de conferencias, y se excluyen las cocinas.</p> <p>Si las autoridades nacionales imponen normas de higiene más estrictas o contrarias a este criterio, el establecimiento cumplirá las normas nacionales oficiales y quedará exento de este criterio.</p> <p>Durante la auditoría, la institución presentará su método operativo estándar que documenta la limpieza y desinfección con métodos de limpieza sin productos químicos en espacios públicos, habitaciones de huéspedes y salas de conferencias.</p>

5.11	<p><i>El establecimiento evita los sprays perfumados y los perfumes para la colada y la limpieza.</i> (G)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir la huella de carbono mediante el uso de menos productos químicos y limitar el riesgo de reacciones alérgicas, el establecimiento no utiliza aerosoles ni fragancias en los productos de lavado, limpieza y desodorantes.</p> <p>Este requisito se aplicará tanto cuando el personal del establecimiento supervise las operaciones de lavado y limpieza como cuando dichas operaciones se subcontraten a un proveedor tercero.</p> <p>Durante la auditoría, se comprueba visualmente que los productos de lavado y limpieza no contienen fragancias. Como alternativa, el establecimiento presentará una declaración del proveedor de detergentes o del proveedor tercero que certifique que los detergentes o limpiadores utilizados no contienen aerosoles o fragancias perfumados.</p>
5.12	<p><i>El establecimiento ofrece a sus huéspedes la posibilidad de renunciar a la limpieza de las habitaciones</i> (G)</p> <p>HA, AP</p>	<p>Para reducir la huella ecológica y ahorrar agua, energía y productos químicos, el hotel ofrece a los huéspedes la opción de no limpiar sus habitaciones.</p> <p>Para fomentar la participación de los anfitriones, podría establecerse un sistema de recompensas, por ejemplo, mediante un vale de compra o una contribución a iniciativas de sostenibilidad.</p> <p>En caso de que las autoridades nacionales adopten normas de higiene más estrictas o contrarias a este criterio, el establecimiento deberá cumplir las normas nacionales oficiales.</p> <p>Durante la auditoría, la entidad presentará los documentos (por ejemplo, los ganchos de las puertas) que demuestren el cumplimiento del criterio.</p>
6. RESIDUOS		
6.1	<p>La instalación clasifica los residuos de acuerdo con la legislación nacional, pero al menos en 3 categorías (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de promover la reutilización y el reciclado de residuos, la instalación clasifica los residuos de conformidad con la legislación nacional (incluida la local), pero al menos en tres categorías.</p> <p>Algunos ejemplos de residuos separados son el papel, el cartón, el metal, las latas, el vidrio, el plástico, las botellas registradas, los residuos biológicos y alimentarios, los residuos de jardinería, los aceites de cocina, etc. Los residuos generales y de otro tipo no se consideran una categoría.</p>

		<p>Además de la clasificación de los residuos, se alienta al establecimiento a reducir la cantidad de residuos, por ejemplo, celebrando acuerdos con los proveedores sobre la recogida y reutilización de los materiales utilizados para la recepción de alimentos y bebidas (véase el criterio 6.14).</p> <p>Como parte del cumplimiento de este criterio, la instalación debe asegurarse de que la mayor parte posible de los residuos clasificados se recicle/reutilice, ya sea in situ o en el centro de recepción de residuos usados. Los residuos clasificados se almacenarán de forma segura de conformidad con la legislación nacional/local aplicable.</p> <p>Los establecimientos de clasificación son de fácil acceso para el personal. Los establecimientos que dispongan de cocina deberán, en la medida de lo posible, separar los residuos en la cocina.</p> <p>Si existe una confirmación por escrito de las autoridades nacionales/locales de que los residuos se clasificarán después de la recogida, la entidad no estará obligada a clasificar los residuos in situ. Sin embargo, el personal de la instalación debe recibir formación sobre los principios de gestión de residuos.</p> <p>En la auditoría, la entidad presentará una declaración (por ejemplo, una carta de confirmación de la autoridad local competente) de que cumple la legislación nacional y local en materia de clasificación de residuos, y las instalaciones de clasificación de residuos (al menos tres categorías de residuos clasificados) se inspeccionarán durante la auditoría visual.</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.2	<p>Los residuos separados también son reciclados por separado por los servicios municipales o nacionales de gestión de residuos, por establecimientos privados o por las propias instalaciones del establecimiento (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Es importante que la instalación se asegure de que los residuos separados según las diferentes categorías también se tratan por separado durante y después de la recogida como parte del tratamiento posterior de los residuos. El tratamiento posterior de los residuos incluye (si procede) una clasificación/separación adicional, el reciclado y la eliminación.</p> <p>Para la recogida y posterior tratamiento de residuos separados, la instalación podrá celebrar un acuerdo con las autoridades locales o nacionales responsables de la gestión de residuos y/o con una instalación privada.</p> <p>La instalación también puede tener sus propias instalaciones para el tratamiento de una parte de los residuos clasificados (por ejemplo, compostaje de residuos orgánicos y de jardinería). Además, es posible que la instalación disponga de instalaciones para reducir la cantidad de residuos clasificados antes de enviarlos a las instalaciones de gestión de residuos, por ejemplo, mediante una máquina para comprimir el cartón.</p> <p>Si los residuos clasificados son tratados por un establecimiento privado o por sus propias instalaciones, el establecimiento debe demostrar que el tratamiento de los residuos se lleva a cabo de manera respetuosa con el medio ambiente y no perjudicial para la salud.</p> <p>Durante la auditoría, la entidad presentará el contrato o contratos celebrados con entidades públicas y/o privadas de gestión de residuos para el tratamiento adecuado de los residuos en categorías separadas relacionadas con la recogida y el tratamiento posterior. Si la instalación tiene sus propias instalaciones de tratamiento de residuos separados, se presentará el procedimiento operativo estándar y las instalaciones se inspeccionarán durante la inspección visual.</p>
-----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>6.3</p>	<p>El personal dispone de instrucciones para manipular y separar los residuos. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>La zona de clasificación de residuos estará provista de instrucciones/carteles que indiquen claramente al personal cómo clasificar los residuos. Se recomienda encarecidamente el uso de pictogramas o ilustraciones para facilitar la comprensión de los diferentes contenedores para los diferentes tipos de desechos.</p> <p>Durante la auditoría, las instrucciones/paneles de fácil comprensión se verifican visualmente en las instalaciones de clasificación de residuos. También se verifica el cumplimiento de las instrucciones (los residuos se separan en las secciones correspondientes).</p>
<p>6.4</p>	<p>Las bombas y los sistemas de refrigeración adquiridos nuevos no contienen CFC. Todas las unidades siguen cumpliendo la legislación nacional sobre la eliminación progresiva del uso de determinados refrigerantes. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Las bombas y los equipos de refrigeración que consuman energía adquiridos por la instalación en los últimos 12 meses no deben contener compuestos CFC (clorofluorocarburos, también conocidos como freones) ni HCFC (hidroclorofluorocarburos), ya que son gases de efecto invernadero que contribuyen a la destrucción de la capa de ozono. Para determinar si los productos contienen CFC o HCFC, hay que consultar las especificaciones del producto o el material informativo que lo acompaña.</p> <p>En muchos países, la legislación ya no permite los productos que contienen CFC/HCFC, por lo que no es posible comprar bombas o sistemas de refrigeración que contengan CFC/HCFC. Si la legislación nacional o local prohíbe los productos que contienen CFC/HCFC, el establecimiento debe cumplir la legislación pertinente.</p> <p>Del mismo modo, ya no se recomienda el uso de HFC (hidrofluorocarbonos).</p> <p>Durante la auditoría, la entidad presentará documentación que confirme que las bombas y los sistemas de refrigeración adquiridos en los últimos 12 meses no contienen CFC/HCFC.</p>

<p>6.5</p>	<p>Ya no se utiliza material desechable (vasos, platos, cubiertos). (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir el uso de recursos y la cantidad de residuos, el establecimiento no utiliza platos desechables como tazas/vasos, platos y cubiertos, pajitas, agitadores de café, etc.</p> <p>La vajilla desechable solo se puede utilizar en circunstancias excepcionales o por razones de seguridad, por ejemplo, en la zona de la piscina, en eventos especiales (cuando sea necesario) o en combinación con comidas y bebidas para llevar. Si el establecimiento va a utilizar vajilla desechable, se recomienda encarecidamente el uso de vajilla biodegradable de papel (sin revestimiento plástico), cartón, madera, almidón de maíz u otro material vegetal que contenga componentes biodegradables.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento presentará su política escrita sobre productos de vajilla desechables, y la inspección visual permitirá verificar que el establecimiento cumple la política escrita sobre productos de vajilla desechables.</p>
<p>6.6</p>	<p>Los productos químicos peligrosos se almacenan en contenedores (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Los productos químicos peligrosos (incluidos los desechos), tanto sólidos como líquidos, se almacenan de forma segura y con especial cuidado para evitar la contaminación del medio ambiente y los riesgos para la salud de los trabajadores.</p> <p>Los productos químicos peligrosos separados se almacenarán de forma segura de conformidad con la legislación nacional o local aplicable y con las recomendaciones de las fichas de datos de seguridad. Se recomienda encarecidamente que los productos químicos peligrosos se almacenen por separado de los demás desechos en un espacio confinado.</p> <p>Entre los productos químicos peligrosos que deben almacenarse por separado figuran los plaguicidas, las pinturas, las pilas, las bombillas, los aparatos electrónicos, los detergentes, los desinfectantes para piscinas y otros desinfectantes.</p> <p>Además del almacenamiento seguro de los productos químicos peligrosos en contenedores separados, también existe una directiva de seguridad para la manipulación de los diferentes productos químicos peligrosos a fin de evitar cualquier posible mezcla de gotas y derrames. El lugar donde se almacenen los productos químicos peligrosos deberá estar bien ventilado para evitar riesgos para la salud y la seguridad de los trabajadores cuando entren en la habitación.</p>

		<p>La instalación dispondrá de un procedimiento para la gestión de posibles incidentes y llevará un registro de todos los incidentes con información sobre la gestión de los productos químicos vertidos a fin de proteger la salud humana y el medio ambiente.</p> <p>Además de separar y almacenar de forma segura los productos químicos peligrosos, se alienta al establecimiento a que reduzca la cantidad de esos tipos de productos químicos o, en su caso, a que sustituya productos menos nocivos para el medio ambiente.</p> <p>Durante la auditoría, se inspeccionarán visualmente los recipientes separados para los diferentes tipos de productos químicos peligrosos, sólidos y líquidos, y se comprobará que están almacenados de forma segura en un local separado y ventilado y que no hay fugas de los recipientes de materiales peligrosos.</p>
<p>6.7</p>	<p>Los productos químicos peligrosos se transportan de forma segura a un punto de recepción de residuos autorizado (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Una vez que el establecimiento haya separado y almacenado de forma segura los residuos sólidos o líquidos peligrosos, también es necesario garantizar que dichos residuos sean admitidos de forma segura a un centro de recepción, tratamiento y gestión de residuos peligrosos.</p> <p>Las autoridades públicas o los establecimientos privados autorizados para el transporte de residuos peligrosos serán responsables, preferentemente, del transporte de los residuos peligrosos hasta el establecimiento de recepción apropiado más próximo. La entidad también puede supervisar el transporte de residuos peligrosos si es posible hacerlo de manera respetuosa con el medio ambiente y la salud y de conformidad con las normativas nacionales/locales sobre el transporte de residuos peligrosos.</p> <p>La instalación podrá cooperar con otras instalaciones en el transporte colectivo de residuos peligrosos separados, siempre que ello se realice de forma segura y no perjudique el tratamiento posterior de dichos residuos.</p> <p>Durante la auditoría, la instalación proporcionará un método de trabajo normalizado que demuestre que garantiza que el transporte de residuos peligrosos al establecimiento de homologación de tipo más próximo se realiza de forma segura y de conformidad con la normativa nacional/local.</p>

6.8	<p>Cada cuarto de baño tiene una papelera (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Todos los baños deben estar equipados con un cubo de basura para que los residuos de higiene se recojan y no se tiren por los inodoros y alcantarillas. En muchos casos, estos y otros productos de higiene contienen plástico y, por lo tanto, son perjudiciales para el medio ambiente.</p> <p>Se recomienda encarecidamente colocar un letrero en el baño o en la habitación/espacio público para indicar que los desechos higiénicos y otros productos similares no lavables deben tirarse a la basura del baño y no deben tirarse al retrete, lo que provocaría obstrucciones y contaminación.</p> <p>Durante la auditoría (inspección visual), se comprueba la presencia de un contenedor de basura y un panel adecuado en el baño.</p>
6.9	<p>Un máximo de cinco alimentos/bebidas se envasan en porciones individuales (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir la huella medioambiental mediante la reducción de los residuos y los costes, los restaurantes, cantinas, bares y otros servicios de restauración del establecimiento no deben contener más de cinco alimentos/bebidas envasados individualmente.</p> <p>Los alimentos y bebidas incluyen leche/crema, azúcar, mantequilla, miel, mermelada, yogur, queso, sal/pimienta, etc.</p> <p>Se recomienda encarecidamente sustituir todas las porciones individuales envasadas individualmente siempre que sea posible (por ejemplo, a menos que la ley disponga lo contrario por razones de higiene). En su lugar, el establecimiento puede ofrecer porciones individuales en recipientes reutilizables, por ejemplo, en frascos pequeños.</p> <p>En el caso de los productos envasados individualmente, se recomienda encarecidamente que los envases sean reciclados.</p> <p>Aunque este criterio se aplica a los restaurantes, bares, comedores y otros servicios de restauración del establecimiento, se recomienda encarecidamente que se cumpla en el caso de las casas de huéspedes.</p> <p>Si las autoridades nacionales imponen normas de higiene más estrictas o contrarias a este criterio, el establecimiento cumplirá las normas nacionales oficiales y estará exento de dicho criterio.</p> <p>Durante la auditoría (inspección visual), el establecimiento presenta un máximo de cinco tipos de alimentos/bebidas envasados individualmente.</p>

6.10	<p>El establecimiento registra la cantidad total de residuos que produce (I/G)</p> <p>HA, CPV, CC (I) AP, R, A (G)</p>	<p>El conocimiento de la cantidad de desechos es importante para que la entidad pueda elaborar un plan para reducir su huella ambiental mediante la prevención, el reciclado y/o la reutilización de los desechos y, por lo tanto, reducir los costos.</p> <p>Por consiguiente, la instalación registra mensualmente la cantidad de residuos, preferiblemente por separado para cada categoría de residuos.</p> <p>Durante la auditoría, la entidad proporcionará un registro de la cantidad de residuos recogidos cada mes, preferiblemente por categoría.</p>
6.11	<p><i>Hay dispensadores de jabón, champú y gel de ducha. (G)</i></p> <p>CPV, CC, R, A (I) HA, AP (G)</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ecológica mediante la reducción de los residuos, el establecimiento utiliza dispensadores en lugar de envases individuales para artículos de tocador como jabón, champú y gel de ducha.</p> <p>Esto se aplica a los baños en las habitaciones, a los aseos en las zonas comunes y a los aseos/duchas en las zonas del personal.</p> <p>Cuando se reabastezcan los dispensadores, deben limpiarse de forma regular y adecuada.</p> <p>Si las autoridades nacionales adoptan normas de higiene contrarias a este criterio, el establecimiento deberá cumplir las normas nacionales oficiales y estará exento de dicho criterio.</p> <p>Durante la auditoría (inspección visual) se comprueba la presencia de distribuidores.</p>
6.12	<p><i>Los envases de artículos de aseo de viaje como jabón, champú y gel de ducha son reciclados, de plástico reciclado, etiquetados como ecológicos o biodegradables (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ambiental mediante la reducción de los residuos, el establecimiento solo utilizará recipientes/envases de tamaño móvil empaquetados individualmente para champú, gel de ducha, jabón, etc. si el recipiente/envase está reciclado, es de plástico reciclado, lleva una etiqueta ecológica (por ejemplo, una etiqueta FSC para el papel) o es biodegradable.</p> <p>Siempre que sea posible, los residuos de productos se utilizarán en las zonas de personal. Cuando está permitido, los artículos de tocador usados pueden ser recogidos a cambio de una donación o entregados al personal a domicilio.</p> <p>Si los envases son reciclables en el país de que se trate, se reciclan, de modo que el procedimiento estándar permite separar los envases de los demás residuos. Además, se recomienda pedir a los clientes que coloquen los envases vacíos junto a los cubos de basura para facilitar la separación de los residuos domésticos.</p>

		<p>Durante la auditoría, la entidad proporcionará los productos y el procedimiento estándar de reutilización para la reutilización de residuos de productos y el reciclado de envases.</p>
6.13	<p><i>Los artículos de aseo, bolsas de aseo y otros artículos desechables sólo están disponibles previa petición. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ecológica mediante la reducción de los residuos, el establecimiento no dispone de toallas cosméticas u otros artículos desechables como jabón, champú, gel de ducha, zapatos, crema para zapatos, gorros de ducha, cepillos, limas de uñas, etc. en las habitaciones. En cambio, estos artículos pueden obtenerse previa solicitud en la recepción.</p> <p>Durante la auditoría (inspección visual) se comprueba la ausencia de artículos de tocador, cosméticos y otros artículos desechables en las habitaciones.</p>
6.14	<p><i>Al menos cinco tipos de productos se entregan en envases reutilizables que se devuelven al proveedor. (G)</i></p> <p>HA, CPV, CC, R, A</p>	<p>La cantidad de residuos generados por la instalación puede reducirse aún más si se celebran acuerdos con distintos proveedores que suministran los productos en envases reutilizables (cajas de plástico, cajas de poliestireno, cajas de plástico, etc.).</p> <p>Para que un establecimiento cumpla este criterio, al menos cinco tipos de productos deben suministrarse en envases reutilizables. Cuando un establecimiento reciba menos de cinco tipos de productos en total y todos los productos se suministren en envases reutilizables, también cumplirá este criterio.</p> <p>Durante la auditoría, la entidad presentará los acuerdos con los proveedores para la recogida y reutilización del material de embalaje reutilizado de al menos cinco tipos de productos.</p>
6.15	<p><i>La institución cuenta con un plan de gestión de residuos para reducir/reutilizar los residuos (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Cuando se conoce la cantidad exacta de los diferentes tipos de residuos clasificados, la instalación tiene un plan para reducir la huella ambiental reduciendo, reciclando y/o reutilizando los residuos y, por lo tanto, reduciendo los costos. El objetivo es reducir drásticamente o evitar el desperdicio.</p> <p>El registro de las cantidades de residuos en las diferentes categorías sirve para establecer un plan de gestión de residuos que define los medios para reducir, reciclar y/o reutilizar la cantidad de residuos pertenecientes a estas categorías.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento presenta un plan de gestión de residuos por escrito que indica cómo reduce, recicla y/o reutiliza sus residuos.</p>
6.16	<p><i>Los huéspedes y el personal pueden clasificar los residuos</i></p>	<p>Con el fin de educar a los huéspedes y al personal sobre la clasificación y el reciclaje de residuos, la propiedad ofrece a los huéspedes y al personal la oportunidad de clasificar sus</p>

	<p><i>en categorías que puedan ser procesadas por las instalaciones de gestión de residuos. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>residuos. Los residuos se recogen por separado, luego se recogen y se eliminan en contenedores para las diferentes categorías de residuos en la instalación de gestión de residuos.</p> <p>Se pueden instalar contenedores separados en las habitaciones de los huéspedes o en las áreas públicas (pasillo, vestíbulo, restaurante, salas de conferencias, estacionamiento, etc.). Se pueden colocar papeleras para el personal en el comedor, vestuarios, etc.</p> <p>La clasificación de los residuos se puede realizar mediante contenedores separados para diferentes tipos de residuos o mediante un único contenedor separado para diferentes tipos de residuos. Es muy importante que existan instrucciones/etiquetas claras (preferiblemente pictogramas o ilustraciones) que indiquen los diferentes contenedores/compartimentos para los diferentes tipos de residuos. Los residuos generales/mezclas/otros no se consideran fracción de residuos. Alternativamente, es posible tener un sistema que (por ejemplo, papel y periódicos en la mesa, botellas y latas al lado del bote de basura al lado y otros desechos en el bote de basura).</p> <p>La información a los huéspedes sobre las posibilidades de separación de residuos se incluye en la información sobre las medidas ambientales del establecimiento (a través de archivos de habitaciones, pantallas de televisión en habitaciones o zonas comunes, información en zonas comunes o salas de conferencias, etc.).</p> <p>Como parte de la participación en el programa Green Key, la propiedad debe proporcionar información precisa, clara y fácilmente comprensible en todos los documentos y comunicaciones.</p> <p>Durante la auditoría (verificación visual), el sistema de clasificación de residuos (con información fácil de entender) se presenta a los huéspedes y al personal.</p>
6.17	<p><i>El 75% de los jabones, geles de ducha y champús a disposición de los clientes tienen una etiqueta ecológica reconocida nacional o internacionalmente. (G)</i></p>	<p>Con el fin de reducir la huella ecológica mediante la reducción de la cantidad de productos químicos utilizados, al menos el 75% de los jabones, geles de ducha y champús del establecimiento deben llevar una ecoetiqueta reconocida a nivel nacional o internacional. Además de la etiqueta ecológica, se recomienda que el jabón, el gel de ducha y el champú estén etiquetados con una declaración "libre de crueldad animal" (lo que significa que no han sido probados en animales). Esto se aplica a los baños de las habitaciones, áreas de personal y áreas públicas.</p>

	HA, CPV, AP, CC, R, A	Durante la auditoría, el establecimiento debe presentar su política de compras y/o confirmar, durante el examen visual, que al menos el 75% del jabón, gel de ducha y champú lleve una ecoetiqueta reconocida a nivel nacional o internacional.
6.18	<p><i>Al menos cinco de los productos adquiridos no están envasados en plástico o están envasados en plástico que contiene al menos un 50% de plástico reciclado. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ecológica al reducir la cantidad de residuos, el establecimiento compra productos que no están envueltos en plástico. Si el producto está envasado en plástico, debe contener al menos un 50% de plástico reciclado. Después de su uso, el embalaje del producto debe reciclarse.</p> <p>Para cumplir con este criterio, al menos cinco productos (por ejemplo, detergentes, artículos de tocador, envoltorios para alimentos, envoltorios para alimentos, etc.) deben estar sin envolver en plástico o estar hechos de plástico que contenga al menos un 50 % de plástico reciclado.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona documentación de que al menos cinco productos no están envueltos en plástico o envueltos en plástico que contiene al menos un 50 % de plástico reciclado.</p>
6.19	<p><i>Los residuos orgánicos se convierten en compost o se utilizan para otros fines (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reutilizar los residuos orgánicos (restos de mesa y/o residuos de jardín) y así reducir la huella, el establecimiento cuenta con un sistema de separación de residuos orgánicos. Luego, los desechos orgánicos pueden convertirse en abono o utilizarse para otros fines, como la producción de biogás o la alimentación animal.</p> <p>Cuando los desechos orgánicos se compostan, es importante hacerlo de manera higiénica, sin dañar a los huéspedes, al personal y al medio ambiente, al personal y a las comunidades circundantes.</p> <p>Durante la auditoría (inspección visual), el establecimiento muestra la pila de compost o el contenedor de residuos orgánicos. Cuando el compost es recogido por un establecimiento externo para biogás, alimentación animal u otros fines, el establecimiento aporta documentos que acrediten que los residuos orgánicos son tratados por el establecimiento externo.</p>
7. ENERGÍA		
7.1	El consumo total de energía se registra al menos una vez al mes (I)	Con el fin de reducir su huella ambiental al reducir el consumo de energía y al mismo tiempo reducir los costos, la operación registra su consumo total de energía al menos una vez al mes. En caso afirmativo, indique las fuentes de consumo de energía.

	<p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Se recomienda registrar el consumo total de energía más de una vez al mes, ya que esto permite obtener información más detallada.</p> <p>Los datos deben analizarse y utilizarse activamente para reducir el consumo de energía. En caso de cambios mayores a los esperados en el consumo de energía (particularmente en la forma de un consumo superior al esperado), la organización cuenta con procedimientos para determinar de inmediato las causas y tomar medidas correctivas.</p> <p>Durante la auditoría, se entregan estados mensuales del consumo total de energía, junto con información sobre el procedimiento estándar para revisar y corregir variaciones repentinas y/o grandes en el consumo total de energía.</p>
<p>7.2</p>	<p>Deben existir sistemas de control de la calefacción, la ventilación y el aire acondicionado (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para reducir la huella ambiental al reducir el consumo y los costos de energía, la operación debe contar con un sistema de control de calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC) en la instalación.</p> <p>Puede ser un sistema informatizado, automático o manual, centralizado (sistema de gestión de edificios), para conmutar o detener el establecimiento de HVAC. También puede ser un sistema de ajuste manual de HVAC en las diferentes partes del establecimiento, tal como se describe en las instrucciones estándar de trabajo para el personal. Abajo</p> <p>Además, también se podría considerar un sistema de cierre de cortinas y persianas.</p> <p>El sistema de control tiene en cuenta los cambios de estación y el uso o no de las diferentes partes de la finca (habitaciones, salas de conferencias, restaurantes, otros espacios públicos, etc.).</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento demuestra el sistema de gestión del edificio y/o presenta los procedimientos operativos estándar que certifican la existencia del sistema de control HVAC.</p>
<p>7.3</p>	<p>Al menos el 75% de todas las luminarias son de bajo consumo y al menos el 50% de todas las luminarias son LED (I)</p>	<p>Dado que las bombillas incandescentes representan una parte importante del consumo de energía, la propiedad se esfuerza por reducir la huella ambiental al garantizar que al menos el 75 % de todas las bombillas incandescentes sean energéticamente eficientes y cumplan con una de las dos clases más eficientes de energía de la Unión Europea. sistema de etiquetado o la etiqueta Energy Star. Este requisito se aplica a las habitaciones,</p>

	<p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>las áreas públicas (incluido el vestíbulo, los restaurantes, las salas de conferencias, los pasillos, etc.) y las áreas del personal.</p> <p>Las bombillas de mayor eficiencia energética y, por lo tanto, las preferidas son las bombillas LED, pero también se pueden utilizar otras bombillas de bajo consumo (lámparas fluorescentes compactas, CFL). Al menos el 50% de todas las bombillas incandescentes deben ser LED. Si se han comprado otras bombillas de bajo consumo en los últimos tres años, el establecimiento puede estar exento de la proporción mínima del 50% de bombillas LED.</p> <p>Las bombillas de bajo consumo son generalmente más caras que las bombillas de bajo consumo, pero duran mucho más y no es necesario reemplazarlas con tanta frecuencia como las bombillas de bajo consumo. Esto reduce los costos a largo plazo y también reduce el tiempo de mano de obra necesario para reemplazar las bombillas.</p> <p>Durante la auditoría, la instalación brinda una descripción general de todas las bombillas de luz incandescente, lo que indica que al menos el 75 % de las bombillas de luz en la instalación son energéticamente eficientes, de las cuales al menos el 50 % son LED. Durante la inspección visual, se verifican las bombillas de bajo consumo en algunas habitaciones, algunas áreas públicas y algunas áreas del personal.</p>
<p>7.4</p>	<p>Los filtros de grasa del sistema de escape se limpian al menos una vez al año. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Los sistemas de escape de la cocina usan más energía si los filtros de grasa no se limpian regularmente. Por lo tanto, para reducir la huella ecológica, es necesario limpiar los filtros de grasa de las extracciones al menos una vez al año, pero preferiblemente con más frecuencia.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona el procedimiento estándar para la limpieza de los filtros de grasa al menos una vez al año (incluida la información sobre la fecha límite para la limpieza de los filtros de grasa).</p>
<p>7.5</p>	<p>El sistema de calefacción, ventilación y aire acondicionado debe revisarse y, en caso necesario, mantenerse al menos una vez al año para garantizar su eficiencia energética en todo momento. (I)</p>	<p>Con el fin de asegurar la eficiencia energética de todo el sistema de calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC) y así reducir el impacto ambiental y los costes, se revisa al menos una vez al año.</p> <p>Se recomienda enfáticamente que una compañía de energía externa revise el sistema HVAC, pero también puede ser revisado internamente, por ejemplo, por el ingeniero jefe de la compañía. La verificación se refiere a los filtros del establecimiento de cogeneración.</p>

	<p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Si la inspección de la planta HVAC revela la necesidad de mantenimiento (limpieza o reparación), el operador debe asegurarse de que se realice. Se recomienda enfáticamente que las reparaciones se realicen de inmediato, pero si esto no es posible, la reparación del establecimiento HVAC debe realizarse dentro de 1 a 2 meses de la inspección que cumpla con las necesidades de reparación.</p> <p>Durante la auditoría, la instalación proporciona el procedimiento operativo estándar para la inspección externa o interna de la instalación HVAC. También se proporciona información sobre la fecha de la última inspección del establecimiento HVAC (en los últimos doce meses) y el resultado de la verificación (incluidos los datos sobre las reparaciones realizadas).</p>
<p>7.6</p>	<p>Los frigoríficos, cámaras frigoríficas, armarios térmicos y hornos están equipados con bandas de sellado intactas. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>El consumo de energía de los frigoríficos, frigoríficos-congeladores, armarios calientes y hornos de cocción aumenta cuando las juntas de las puertas no están intactas. Los sellos de las puertas pueden ser, por ejemplo, sellos de goma alrededor de las puertas de los electrodomésticos.</p> <p>Los sellos de las puertas pueden mostrar signos de desgaste con el tiempo. Por lo tanto, es necesario que se revisen las juntas de las puertas del aparato, por lo tanto, al menos una vez al año, mejor aún con más frecuencia. Si, durante la comprobación, parece que las juntas de la puerta ya no están intactas, el operador debe proceder inmediatamente a la reparación o sustitución de las juntas de la puerta defectuosas.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento establece el procedimiento estándar para revisar los sellos de las puertas al menos una vez al año y repararlos/reemplazarlos si es necesario. La inspección visual consiste en comprobar aleatoriamente la integridad de las juntas de las puertas de frigoríficos, cámaras frigoríficas (o congeladores), armarios calientes y hornos seleccionados.</p>
<p>7.7</p>	<p>Los congeladores deben descongelarse regularmente (I)</p> <p>HA, CPV, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ecológica consumiendo menos energía y reduciendo costes, los congeladores se descongelan regularmente en la cocina para evitar que contengan un exceso de hielo que interfiere en su funcionamiento.</p> <p>Se recomienda encarecidamente descongelar los dispositivos al menos una vez al año, pero preferiblemente con más frecuencia. Si el congelador tiene una función de descongelación automática, cumple con este criterio.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento presenta al menos una vez al año el procedimiento estándar para descongelar</p>

		<p>congeladores. La inspección visual incluye una verificación puntual de la cantidad de hielo en los congeladores de los electrodomésticos.</p>
7.8	<p>Los minibares recién adquiridos tienen un consumo energético máximo de 1 kWh/día (I)</p> <p>HA</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ecológica minimizando el consumo energético y reducir costes, el establecimiento deberá abstenerse preferentemente de utilizar minibar en las habitaciones. Si la propiedad tiene mini-bares en las habitaciones, los mini-bares comprados en los últimos 12 meses deben tener un consumo máximo de energía de 1 kWh/día. Las especificaciones técnicas de los minibares suelen contener información sobre el consumo de energía.</p> <p>Este criterio no se aplica a las habitaciones o apartamentos con neveras llenas, aunque también se recomienda que las neveras sean energéticamente eficientes en este tipo de alojamiento.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento presenta las especificaciones técnicas relativas al consumo de energía de los siguientes electrodomésticos adquiridos durante los últimos doce meses y cuyo consumo no supere 1 kWh/día.</p>
7.9	<p>Existen normas escritas sobre la gestión de la energía en las salas de reuniones y las salas vacías. (I)</p> <p>HA, CPV, CC</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ecológica minimizando el consumo energético y también para reducir costes, el establecimiento dispone de un procedimiento de consumo energético en salas de reuniones y de invitados vacías.</p> <p>Hay dos aspectos con respecto al procedimiento: a) procedimiento operativo estándar con respecto a la energía en las salas de reuniones y las salas de reuniones que están vacías una o dos noches al día; y b) una directiva escrita sobre el consumo de energía en las salas de reuniones y salas de reuniones durante períodos de baja ocupación.</p> <p>Las instrucciones de trabajo estándar incluyen un plan de ahorro de energía en caso de que las salas de reuniones o de invitados no se utilicen durante períodos breves. Esto se puede desactivar, por ejemplo, desactivando la función de espera del televisor.</p> <p>Para períodos más largos de ocupación por debajo del 75%, la propiedad tiene una guía escrita para ahorros de energía adicionales. Esta directiva escrita tiene en cuenta los ahorros de energía logrados al apagar todos los aparatos eléctricos en las salas de reuniones y salas de reuniones. La directiva escrita prevé preferiblemente el cierre de una parte específica del establecimiento (por ejemplo, un piso completo o un ala del establecimiento) durante los períodos de baja ocupación.</p>

		<p>Durante la auditoría, la propiedad sigue el procedimiento estándar para el consumo de energía frente a las salas de reuniones y de huéspedes que están desocupadas por un período corto de tiempo y publica sus pautas escritas para el consumo de energía cuando la tasa de ocupación es inferior al 75%.</p>
7.10	<p>El establecimiento ha establecido una temperatura estándar para la calefacción y el aire acondicionado de las habitaciones (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ambiental mediante un mejor control del consumo de energía y la reducción de costos, el establecimiento ha definido una temperatura estándar para la refrigeración y calefacción de las instalaciones (en particular, las habitaciones y las salas de reuniones).</p> <p>Si la temperatura exterior es superior a 22 °C (72 °F), la temperatura de refrigeración estándar en la habitación debe establecerse en al menos 22 °C (72 °F). Si la temperatura exterior es inferior a 22 °C (72 °F), la temperatura estándar de calefacción de la habitación debe ajustarse a un máximo de 22 °C (72 °F).</p> <p>La temperatura estándar se puede configurar automáticamente a través de un sistema central o manualmente en cada habitación.</p> <p>Los huéspedes de las salas de reuniones o de invitados siempre tienen la opción de cambiar la temperatura estándar manualmente o a través de la recepción. Se recomienda a los huéspedes que no cambien la temperatura estándar en más de tres grados.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento presenta su procedimiento estándar para establecer la temperatura estándar de refrigeración y calefacción en las salas de reuniones y la inspección visual verifica si la temperatura estándar está establecida en el local seleccionado.</p>
7.11	<p>Los aparatos electrónicos recién comprados en las habitaciones son de bajo consumo (I)</p> <p>HA, CPV, AP</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ambiental al consumir menos energía y reducir los costos, la propiedad se asegura de que los electrodomésticos que usan energía en las habitaciones de los huéspedes comprados en los últimos 12 meses sean energéticamente eficientes. Esto se aplica a los dispositivos para los que está disponible una etiqueta ecológica.</p> <p>Para garantizar su eficiencia energética, los aparatos deben llevar una etiqueta ecológica u otra etiqueta de alta eficiencia energética (por ejemplo, una de las dos clases más eficientes del sistema de etiquetado energético de la UE o una etiqueta Energy Star).</p>

		<p>Si los dispositivos electrónicos recién comprados no cuentan con una etiqueta ecológica u otra clasificación de eficiencia energética, o si no pueden comprarse en el país donde están establecidos, los dispositivos en cuestión están exentos de este criterio.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona las especificaciones que demuestran la eficiencia energética de los nuevos dispositivos electrónicos utilizados en las habitaciones.</p>
7.12	<p>La iluminación exterior se reduce al mínimo y/o se ajusta automáticamente (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ecológica y los costes, el establecimiento dispone de un sistema de reducción del consumo energético del alumbrado exterior.</p> <p>La iluminación exterior debe estar apagada durante el día y con luz natural. También existen otras formas de minimizar el consumo de energía de la iluminación exterior, ya sea apagando automáticamente la iluminación en determinados momentos o estableciendo sensores que encienden la iluminación cuando se detecta movimiento. Se pueden utilizar diferentes sistemas de iluminación en espacios exteriores para diferentes propósitos. La instalación siempre debe seguir las normas de seguridad de iluminación locales/nacionales.</p> <p>Durante la auditoría (inspección visual), se verifican las ubicaciones de los sensores y temporizadores apagados durante el día.</p>
7.13	<p><i>El establecimiento utiliza u obtiene al menos el 50% de su electricidad de fuentes renovables y/o con etiqueta ecológica (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para incentivar al establecimiento a elegir el tipo de electricidad más respetuosa con el medio ambiente y sostenible, debe utilizar electricidad producida a partir de fuentes renovables (paneles solares, energía eólica, biomasa, biogás a partir de residuos orgánicos, hidroelectricidad o geotermia, etc.). La energía nuclear no se considera una fuente de energía renovable debido a los residuos nucleares que produce.</p> <p>La electricidad producida a partir de fuentes de energía renovables se puede producir localmente o de una fuente externa, preferiblemente ubicada cerca.</p> <p>Se insta al establecimiento a garantizar que, para cumplir con este criterio, todo su consumo de electricidad de fuentes renovables provenga de fuentes renovables al menos el 50% del consumo de electricidad de fuentes renovables de operación.</p> <p>Cuando corresponda, también se alienta a la escuela a considerar la compra de electricidad con etiqueta ecológica. Esto significa que la electricidad no sólo procede de fuentes de energía renovables, sino que la etiqueta ecológica también</p>

		<p>garantiza que la electricidad ha sido verificada por terceros y que cumple otros criterios de sostenibilidad, como tener en cuenta la biodiversidad, financiar proyectos para combatir pobreza energética, nuevos proyectos de electricidad limpia, etc. Las etiquetas ecológicas para electricidad son EKOenergy, Green-e, Bra Miljöval, etc.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona documentación que demuestra que al menos el 50 % de su electricidad proviene de fuentes de energía renovables y/o que compra electricidad con la etiqueta ecológica.</p>
7.14	<p><i>El establecimiento utiliza u obtiene al menos el 100% de su electricidad de fuentes renovables y/o con etiqueta ecológica (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para incentivar al establecimiento a elegir el tipo de electricidad más respetuosa con el medio ambiente y sostenible, debe utilizar electricidad producida a partir de fuentes renovables (paneles solares, energía eólica, biomasa, biogás a partir de residuos orgánicos, hidroelectricidad o geotermia, etc.). La energía nuclear no se considera una fuente de energía renovable debido a los residuos nucleares que produce.</p> <p>La electricidad producida a partir de fuentes de energía renovables se puede producir localmente o de una fuente externa preferiblemente ubicada cerca.</p> <p>Para cumplir con este criterio, la totalidad (100%) del consumo de electricidad de la finca debe provenir de fuentes renovables.</p> <p>Cuando corresponda, también se alienta a la escuela a considerar la compra de electricidad con etiqueta ecológica. Esto quiere decir que la electricidad no sólo procede de fuentes de energía renovables, sino que la ecocertificación también garantiza que la electricidad ha sido verificada por un tercero y que cumple otros criterios de sostenibilidad, como tener en cuenta la biodiversidad, financiar proyectos para combatir la pobreza energética, nuevos proyectos de electricidad limpia, etc. Las etiquetas ecológicas para electricidad son EKOenergy, Green-e, Bra Miljöval, etc.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona documentación que demuestra que toda la electricidad consumida (100%) proviene de fuentes de energía renovables y/o ha sido comprada como electricidad verde con la etiqueta ecológica.</p>
7.15	<p><i>El establecimiento no utiliza combustibles fósiles para calentar/enfriar el edificio (G)</i></p>	<p>Con el fin de reducir la huella ecológica y las emisiones de dióxido de carbono del establecimiento, no utiliza energía procedente de combustibles fósiles (petróleo, gas, petróleo o carbón) utilizada para la calefacción/refrigeración del establecimiento. Esto se aplica no solo a la</p>

	HA, CPV, AP, CC, R, A	<p>calefacción/refrigeración de la propia granja, sino también a la producción de agua caliente y la cocina.</p> <p>Las alternativas al consumo de energía procedente de combustibles fósiles y la energía nuclear incluyen el uso de bombas de calor eléctricas que utilizan energías renovables, la conexión de redes de calefacción o refrigeración urbana a redes de calefacción o refrigeración urbana a partir de fuentes de energía renovables, el uso de calderas solares, eólicas o geotérmicas, estufas de leña de bajo consumo, etc.</p> <p>Durante la auditoría, la instalación proporciona documentación de que utiliza solo combustibles fósiles alternativos para la calefacción/refrigeración de la instalación.</p>
7.16	<p><i>Al menos el 75% de las habitaciones no disponen de minibar (G)</i></p> <p>HA</p>	<p>Los minibares de las habitaciones contribuyen al consumo total de energía del establecimiento. Por ello, para reducir la huella, se recomienda no tener minibar en las habitaciones y tomar snacks y bebidas de las máquinas expendedoras, en recepción o en el restaurante/cafetería.</p> <p>Para cumplir con este criterio, al menos el 75% de las habitaciones no deben tener minibar.</p> <p>Durante la auditoría, la propiedad proporciona una confirmación por escrito de que al menos el 75 % de las habitaciones no tienen minibar y/o una verificación al azar durante la inspección visual lo confirma.</p>
7.17	<p><i>Al menos el 75% de todas las ventanas son más eficientes energéticamente que la normativa nacional/local. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Las ventanas pueden contribuir significativamente al aumento del consumo de energía de una instalación. Para reducir la huella ecológica, las granjas ubicadas en regiones con climas fríos deben tener un alto nivel de aislamiento térmico (por ejemplo, doble o triple acristalamiento) y las granjas ubicadas en regiones con climas cálidos deben tener ventanas energéticamente eficientes (por ejemplo, materiales reflectantes en ventanas, persianas u otros tipos de sombreado, etc.). En áreas donde el clima es muy cálido o muy frío, la operación también puede limitar la capacidad de abrir las ventanas.</p> <p>Cumplir con este criterio requiere iniciativas que van más allá de los estándares establecidos por las regulaciones nacionales/locales para el aislamiento y otras medidas de eficiencia energética.</p> <p>Para cumplir con este criterio, al menos el 75% de las ventanas del establecimiento deben estar equipadas con aislamiento térmico adecuado u otras medidas de eficiencia energética que</p>

		<p>van más allá de los requisitos nacionales/locales nacionales/locales.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona un documento (por ejemplo, de un auditor externo) que indica que el sistema de protección térmica apropiado u otras medidas de eficiencia energética o eficiencia energética que cumplen estándares superiores a los requisitos nacionales/locales según las condiciones climáticas, cubre al menos 75 % de las ventanas del establecimiento.</p>
7.18	<p><i>Los nuevos electrodomésticos adquiridos en la escuela son energéticamente eficientes (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ambiental reduciendo el consumo de energía y reduciendo los costes, el establecimiento se asegura de que todos los electrodomésticos adquiridos en los últimos doce meses tengan la etiqueta ecológica o sean de bajo consumo.</p> <p>En la cocina, estos pueden incluir hornos de bajo consumo, vaporeras, calderas, campanas extractoras, frigoríficos, congeladores, lavavajillas, tostadoras, fabricantes de hielo, generadores, etc. En las oficinas y en la recepción puede haber ordenadores, impresoras, fotocopiadoras, etc. En la zona de lavado puede haber lavadoras, secadoras, etc. En la sala de fitness puede ser equipo de fitness. En el servicio doméstico, pueden ser aspiradoras, limpiadoras de vapor, etc. En los espacios públicos, pueden ser ascensores energéticamente eficientes. Los electrodomésticos en las habitaciones no se consideran aquí, ya que se tratan en el criterio 7.11.</p> <p>Para garantizar la eficiencia energética de los aparatos, estos deben llevar una etiqueta ecológica reconocida internacional o nacionalmente o una clase de alta eficiencia energética, por ejemplo, una de las dos clases de mayor eficiencia energética de la UE o la etiqueta Energy Star, etc.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona documentación que demuestra que todos los electrodomésticos comprados en los últimos doce meses tienen una etiqueta ecológica reconocida o una clase de alta eficiencia energética.</p>
7.19	<p><i>Se realiza una auditoría energética externa al menos una vez cada cinco años. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para obtener una mejor visión general de las áreas de uso intensivo de energía y las áreas de ahorro de energía y costos en la operación, la operación debe tener una auditoría energética externa realizada al menos cada cinco años. La auditoría energética debe tener como objetivo reducir el consumo total de energía del establecimiento y aumentar la proporción de fuentes de energía renovables.</p>

		<p>La auditoría energética la lleva a cabo un consultor energético externo o un consultor profesional de las autoridades locales o nacionales.</p> <p>La auditoría energética identifica áreas de alto consumo energético en la operación. También contiene consejos y un plan de acción que contiene propuestas para la reducción del consumo energético en la reducción de la explotación, incluyendo el impacto, coste y rentabilidad de dichas medidas.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento presenta el informe de la auditoría energética realizada durante los últimos cinco años.</p>
7.20	<p><i>La institución cuenta con un sistema de clasificación de edificios ecológicos reconocido internacional o nacionalmente (G)</i></p> <p>HA, CPV, CC, A</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ambiental mediante el ahorro energético (y la reducción de costes), el inmueble cuenta con un sistema de calificación reconocido internacionalmente para edificios respetuosos con el medio ambiente, como la certificación LEED o BREEAM u otros sistemas de calificación nacionales similares, etc.</p> <p>Durante la auditoría, la entidad demuestra que ha obtenido, a través de un tercero, un sistema de calificación de edificios verdes reconocido internacional o nacionalmente.</p>
7.21	<p><i>La instalación dispone de un sistema automático que apaga las luces y los aparatos eléctricos al salir de la sala/sala de reuniones (G)</i></p> <p>HA, CC</p>	<p>Para reducir la huella ambiental al reducir el consumo y los costos de energía, la propiedad debe contar con un sistema para garantizar que las luces y los electrodomésticos se apaguen cuando los huéspedes abandonan la habitación.</p> <p>El sistema más común es el "sistema de tarjeta llave", en el que la energía se apaga inmediatamente o dentro de 1 a 2 minutos después de retirar la tarjeta llave. 2 minutos después de haber extraído la tarjeta del zócalo. En este caso, es importante que el establecimiento no expida más tarjetas de las necesarias y no pida a los huéspedes que dejen otra tarjeta en el llavero al salir de la habitación.</p> <p>Otros sistemas automáticos son sensores de ocupación o sensores de movimiento/calor corporal que detectan cuando los huéspedes abandonan la habitación y apagan automáticamente las luces y los electrodomésticos.</p> <p>Este criterio no cubre los sistemas manuales, como un interruptor principal que apaga toda la energía de la habitación.</p> <p>Durante la auditoría (inspección visual), se comprueba la presencia de un sistema automático/tarjeta de acceso para apagar la iluminación y los aparatos eléctricos.</p>
7.22	<p><i>Al menos el 75% de la iluminación de las</i></p>	<p>Con el objetivo de reducir la huella ambiental reduciendo el consumo energético y por tanto los costes, el establecimiento</p>

	<p><i>zonas públicas y de personal está equipada con detectores de movimiento o se atenúa cuando no hay personas presentes. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>está equipado con detectores de movimiento o temporizadores en las zonas comunes y salas de personal, donde se encuentra seguro, permitiendo apagar la iluminación en caso de ausencia.</p> <p>Otra solución es atenuar la iluminación de los espacios públicos o reducir la cantidad de luz.</p> <p>Para cumplir con este criterio, al menos el 75% de la iluminación en áreas públicas y áreas de personal del establecimiento debe estar equipada con detectores de movimiento o iluminación tenue/tenue cuando no haya nadie presente.</p> <p>Durante la auditoría, la propiedad proporciona documentación que demuestra la presencia de detectores de movimiento o iluminación tenue/tenue en al menos el 75 % de todas las áreas públicas y áreas de personal, y la presencia de detectores de movimiento en estas áreas se verifica durante la inspección visual (si es posible).</p>
7.23	<p><i>Se instalan contadores independientes de electricidad y gas en lugares estratégicos para controlar la energía. (G)</i></p> <p>HA, CPV, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de mejorar el control del consumo de energía en las diferentes áreas de la operación, se instalarán medidores de electricidad y gas adicionales/separados, en particular en áreas con alto consumo de energía (por ejemplo, cocinas, piscinas climatizadas, gimnasios y centros de bienestar, establecimientos gestionados, etc.). En los casos en que la operación tenga muchas habitaciones, es posible instalar medidores de electricidad y gas separados para diferentes partes del establecimiento. Algunas fábricas han optado por separar los contadores de electricidad para cada habitación.</p> <p>Si los medidores adicionales/separados brindan información más precisa sobre las diferentes etapas del consumo de energía en la operación, es posible desarrollar mejores estrategias de objetivos para reducir el consumo de energía.</p> <p>Si se instalan más contadores de electricidad y gas, es necesario recopilar y registrar los datos de consumo de cada contador. Si se pueden tomar lecturas de medidores individuales más de una vez al mes, se obtiene información más detallada sobre el consumo.</p> <p>Durante la auditoría, al menos una vez al mes, se proporciona un estado de los consumos de electricidad y gas de los distintos contadores.</p>
7.24	<p><i>Los conductos de aire acondicionado, ventilación y calefacción se desconectan</i></p>	<p>Una cantidad significativa de energía de los sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC) se desperdicia cuando funcionan con ventanas y puertas abiertas. La instalación HVAC debe usar energía adicional para bajar la temperatura al nivel establecido.</p>

	<p><i>automáticamente en al menos el 75% de las habitaciones cuando las ventanas y puertas están abiertas. (G)</i></p> <p>HA, CPV, CC, R, A</p>	<p>La instalación de HVAC en las salas de reuniones y de invitados se apaga automáticamente cuando se abren puertas y ventanas.</p> <p>Para cumplir con este criterio, el sistema debe instalarse en al menos el 75% de las salas de reuniones y salas de reuniones.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona documentos (por ejemplo, especificaciones y descripción técnicas) que muestran que al menos el 75 % de las salas de reuniones y las salas de reuniones están equipadas con un sistema de apagado automático del HVAC cuando se abren ventanas y puertas. El examen visual confirma que el sistema HVAC se apaga cuando se abren puertas y ventanas.</p>
7.25	<p><i>Se instala un sistema de recuperación de calor para sistemas de refrigeración, ventiladores, piscinas o aguas residuales (G)</i></p> <p>HA, CPV, CC, R, A</p>	<p>Las grandes máquinas y establecimientos, que consumen mucha energía, suelen generar un exceso de calor. Para reducir la huella ambiental mediante la reducción del consumo energético en el establecimiento, es necesario dotar de sistemas de recuperación de calor a los grandes equipos consumidores de energía, como son los sistemas de calefacción, ventilación y refrigeración, aire acondicionado (HVAC), sistemas de refrigeración, piscinas. o sistema de tratamiento de aguas residuales. El calor producido por el sistema de recuperación se utiliza luego en otras áreas, por ejemplo, para calentar estacionamientos, etc.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona documentos (por ejemplo, especificaciones técnicas) que acrediten la presencia del sistema de recuperación de calor en las instalaciones del establecimiento.</p>
7.26	<p><i>La instalación ofrece acceso a la recarga de vehículos eléctricos (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para reducir su huella ecológica, el dispositivo permite recargar vehículos eléctricos. Debe asegurarse de que las estaciones de carga puedan ser utilizadas por varias marcas de automóviles.</p> <p>Las estaciones de carga pueden estar ubicadas dentro de la planta o a una distancia máxima de 200 metros de la misma. Si las estaciones de carga se administran externamente, es importante que los huéspedes que visiten la propiedad puedan usar la estación de carga.</p> <p>Las estaciones de carga pueden ser utilizadas tanto por los huéspedes como por el personal del establecimiento (ver criterio 13.8).</p> <p>Como parte de la participación en el programa Green Key, la propiedad debe proporcionar información precisa, clara y fácilmente comprensible en todos los documentos y</p>

		<p>comunicaciones. El establecimiento no promete más de lo que puede cumplir.</p> <p>Durante la auditoría (inspección visual), se comprueba la presencia de la estación de carga para vehículos eléctricos.</p>
7.27	<p><i>Las campanas de cocina están equipadas con controles infrarrojos de los ventiladores de impulsión y extracción.</i> (G)</p> <p>HA, CPV, AP, R, A</p>	<p>Es posible reducir la huella ambiental consumiendo menos energía (y por lo tanto ahorrando dinero) si las campanas no están funcionando durante todo el tiempo que dure el trabajo, pero solo cuando sea necesario. Por lo tanto, las campanas de cocina están equipadas con un control de ventilador por infrarrojos, de modo que se encienden automáticamente cuando las placas están en funcionamiento y / o hay vapor de cocción.</p> <p>Durante la auditoría, la inspección visual confirma que las campanas están equipadas con un control de ventilador infrarrojo.</p>
7.28	<p><i>El establecimiento no utiliza calefactores o aires acondicionados de exterior, o sólo si son respetuosos con el medio ambiente (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Si la explotación dispone de espacios exteriores, como un restaurante/café o una zona de fumadores al aire libre, la explotación no utilizará calefacción/aire acondicionado al aire libre o solo utilizará aparatos de calefacción/aire acondicionado al aire libre respetuosos con el medio ambiente. Se supone que reducirá la huella ecológica al ahorrar energía y también ahorrará costos.</p> <p>Los calefactores y aires acondicionados ecológicos para exteriores son tan ecológicos cuando se utilizan aparatos eléctricos (en lugar de gas) como fuente de energía. Los calefactores infrarrojos eléctricos son preferibles a los calefactores reflectantes porque los calefactores infrarrojos emiten un haz de calor preciso que calienta a las personas sin el aire circundante. Se recomienda que los electrodomésticos tengan una clase de eficiencia energética alta (por ejemplo: una de las dos clases de eficiencia energética más altas del sistema de etiquetado energético de la UE o una clasificación Energy Star. También se pueden utilizar calentadores de leña para electrodomésticos.</p> <p>Se recomienda indicar la ubicación de los aparatos de calefacción/refrigeración respecto a sillas, parabrisas, luz solar, proximidad a edificios y suelo firme, etc. El establecimiento puede ofrecer techos en lugar de o además de los aparatos de calefacción. También se alienta al establecimiento a tener en cuenta la duración del funcionamiento de los dispositivos de calefacción/aire acondicionado (por ejemplo, a través de un temporizador o sensores que activan los dispositivos).</p>

		<p>Durante la auditoría, la inspección visual confirma que el establecimiento no utiliza calefacción o aire acondicionado eléctricos fuera de los aparatos de calefacción o aire acondicionado o solo utiliza aparatos de calefacción o aire acondicionado (eléctricos) respetuosos con el medio ambiente.</p>
7.29	<p><i>Si la instalación no está conectada a la red eléctrica, produce electricidad mediante generadores de bajo consumo. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir la huella medioambiental de una instalación que no está conectada a la red eléctrica y que, por tanto, tiene que producir su propia electricidad, los generadores de la instalación son eficientes.</p> <p>Por grupo electrógeno de alta eficiencia energética se entenderá que ha obtenido una etiqueta ecológica, una etiqueta de eficiencia energética (por ejemplo, una de las dos clases de eficiencia energética del sistema de etiquetado energético de la UE, o la etiqueta Energy Star, etc.) y/o una etiqueta de energía renovable o híbrida. En el curso de la auditoría, la entidad presentará pruebas documentales de que sus productores de electricidad tienen la etiqueta ecológica, son eficientes energéticamente y/o funcionan con fuentes de energía renovables o sistemas híbridos.</p>
<p>8. ALIMENTOS Y BEBIDAS</p>		
8.1	<p>El establecimiento debe comprar y registrar al menos cinco tipos de productos alimenticios o bebidas ecológicos, con etiqueta ecológica, de comercio justo o de producción local. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Las prácticas ecológicas y sostenibles del establecimiento se reflejan en el tipo de alimentos y bebidas que el establecimiento compra y ofrece a sus huéspedes.</p> <p>Por lo tanto, el establecimiento compra alimentos y bebidas ecológicos, con la etiqueta ecológica, procedentes del comercio justo y/o de la producción local. Estos productos deben utilizarse preferiblemente en grandes cantidades o diariamente. Los productos orgánicos, ecoetiquetados o de comercio justo están certificados por autoridades nacionales o internacionales.</p> <p>En la medida de lo posible, los productos se fabrican localmente para reducir la huella ecológica reduciendo el transporte y estimulando la economía local. Los productos fabricados a una distancia inferior a 100 km del establecimiento se consideran generalmente productos locales. Los productos cultivados en las instalaciones de la explotación o capturados en un radio de 100 km alrededor de la explotación también cumplen este criterio.</p> <p>Los establecimientos velarán por que el mayor número posible de alimentos y bebidas que utilicen procedan de la agricultura ecológica, la agricultura ecológica, el comercio justo y/o la producción local. La elección de los productos depende de la disponibilidad y el precio. Para cumplir este criterio se</p>

		<p>necesitan al menos cinco productos, pero se recomienda encarecidamente que se incluyan más productos. Además, el porcentaje de alimentos y bebidas producidos ecológicamente, etiquetados, comercializados equitativamente y/o producidos localmente debería aumentar anualmente.</p> <p>Aunque este criterio se refiere principalmente a los alimentos y bebidas que se ofrecen a los huéspedes, también se recomienda que se aplique a la cantina del personal.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporcionará una lista de al menos cinco alimentos y bebidas certificados como ecológicos, de comercio justo y/o producidos localmente. Durante la auditoría, se verifican los alimentos y bebidas que cumplen este criterio.</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>8.2</p>	<p>El establecimiento no compra productos de especies amenazadas o protegidas (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con arreglo a la política de compras, la explotación no compra carne, pescado o marisco de especies amenazadas o protegidas.</p> <p>Para verificar el estado de las especies, se recomienda consultar la Lista Roja de Especies Amenazadas de la UICN o los Apéndices de la CITES (Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas). Las especies identificadas como amenazadas o en peligro de extinción no podrán ser compradas. Para verificar el estado de los pescados y mariscos, se recomienda utilizar una guía (local) de pescados y mariscos.</p> <p>Además, las etiquetas ecológicas reconocidas, como el MSC (Marine Stewardship Council) para los pescados y mariscos capturados en estado silvestre, el ASC (Aquaculture Stewardship Council) para los pescados y mariscos de piscifactoría, la etiqueta GGN (Certified Responsible Farming & Transparency) o las BAP (Best Aquaculture Practices) para las acuícolas certificadas, deberían ayudar a identificar los productos que no proceden de especies amenazadas y que no están en peligro de extinción. no contienen.</p> <p>Cuando la explotación ofrezca carne de caza silvestre, dicha carne deberá proceder de fuentes sostenibles, como explotaciones de caza y de cría gestionadas de forma sostenible y de conformidad con la legislación nacional.</p> <p>Durante la auditoría, la entidad debe proporcionar directrices por escrito que confirmen que no está comprando productos de especies amenazadas y que indiquen cómo se garantiza, por ejemplo, mediante una confirmación o certificación (si procede) por parte del proveedor. La inspección visual del menú confirma el cumplimiento de las normas.</p>
<p>8.3</p>	<p>El restaurante ofrece platos vegetarianos/vegano s. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Debido a que los alimentos vegetarianos/vegano s tienen una huella ecológica menor que los alimentos cárnicos, el establecimiento debe ofrecer una o más alternativas vegetarianas y/o veganas en el menú del restaurante. Este criterio también tiene en cuenta la creciente demanda de los huéspedes de alternativas vegetarianas a los menús tradicionales que contienen carne.</p> <p>Las opciones vegetarianas/vegano s están claramente indicadas en el menú o en el buffet. La información se facilitará mediante símbolos u otros medios de comunicación fácilmente comprensibles.</p>

		<p>Los establecimientos que sólo ofrecen un menú fijo están exentos del cumplimiento de este criterio.</p> <p>Aunque este criterio se refiere principalmente a la comida de los huéspedes, se pide al establecimiento que lo aplique también en la cantina del personal.</p> <p>Como parte de su participación en el programa Green Key, la institución debe proporcionar información precisa, clara y comprensible en todos los documentos y comunicaciones.</p> <p>Durante la auditoría, una inspección visual confirma la indicación de opciones vegetarianas/vegetarianas en el menú y/o buffet.</p>
<p>8.4</p>	<p>La escuela toma iniciativas para reducir el desperdicio de alimentos (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir la huella medioambiental reduciendo al mínimo la cantidad de residuos de alimentos, reduciendo la cantidad de residuos de alimentos y reduciendo los costes, el establecimiento establecerá un plan de reducción de residuos de alimentos.</p> <p>El plan debe tener en cuenta varios aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Pueden ajustarse las cantidades y los tipos de alimentos? • ¿Los platos pueden ser más pequeños? • ¿Puede el establecimiento ofrecer medias porciones a precios más bajos? • ¿Se pueden conservar y servir mejor los alimentos para que tengan una vida útil más larga? • ¿Se utilizan todos los ingredientes tanto como sea posible? • ¿Se puede cambiar la porción de los buffets (que se reabastecen continuamente) en porciones? • En los buffets, ¿se puede pedir a los huéspedes que no llenen demasiado sus platos? • ¿Cómo pueden reutilizarse o donarse los restos de comida? <p>Es muy recomendable informar e involucrar a los huéspedes en el objetivo de reducir el desperdicio de alimentos, por ejemplo, mediante paneles informativos o, si es posible, ofreciéndoles sobras en una bolsa para perros.</p> <p>Para cumplir este criterio, el plan debe complementarse con medidas adecuadas.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento debe presentar documentación que muestre su plan de reducción del desperdicio de alimentos y las medidas adoptadas o previstas, y la inspección visual confirmará las medidas adoptadas cuando sea posible.</p>

<p>8.5</p>	<p>En el restaurante y las salas de reuniones, se ofrece a los huéspedes agua del grifo si es de calidad adecuada. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir la huella medioambiental de la producción de agua embotellada (incluido el transporte del agua, el uso de plástico, aluminio o vidrio para las botellas y el transporte del agua embotellada a los huéspedes), el establecimiento ofrece a los huéspedes agua del grifo y les pide que la leña.</p> <p>La disponibilidad de agua del grifo depende de la calidad del agua en la zona respectiva y del suministro de agua del establecimiento. Si el agua del grifo local no es apta para el consumo debido a su olor o sabor, o si la calidad del agua del grifo de la fábrica no cumple con las normas nacionales para el agua del grifo (por ejemplo, en cuanto al contenido de plaguicidas, metales pesados, etc.), entonces este criterio no es aplicable.</p> <p>Si las autoridades nacionales estiman que las normas de higiene son contrarias a este criterio, el establecimiento deberá cumplir las normas nacionales oficiales.</p> <p>Si la calidad del agua del grifo lo permite, puede ofrecerse tal cual o filtrarse antes de servirla. El agua del grifo se ofrece preferentemente en forma de agua plana, pero también puede ofrecerse en forma de agua burbujeante después de la adición de dióxido de carbono. Además, el establecimiento está obligado a informar a los huéspedes de la posibilidad de beber agua del grifo.</p> <p>El agua del grifo se ofrece a los huéspedes en los restaurantes y salas de reuniones, pero también se puede ofrecer en la recepción, en las habitaciones, etc. y en las áreas reservadas para el personal.</p> <p>Durante la auditoría, una inspección visual confirma que el agua del grifo es ofrecida y anunciada.</p>
<p>8.6</p>	<p><i>El establecimiento registra la cantidad de residuos alimentarios (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ambiental reduciendo al mínimo la cantidad de residuos alimentarios y también para reducir los costes, la operación cuenta la cantidad de residuos alimentarios.</p> <p>La cantidad puede dividirse en diferentes categorías, como diferentes ofertas (buffet, menú, etc.), diferentes comidas (desayuno, almuerzo, cena, etc.), diferentes partes de comidas (entrada, plato, postre, etc.), diferentes tipos de alimentos (pan, ensalada, etc.), alimentos utilizados y sobras, etc. La distribución en diferentes categorías depende de los diferentes tipos de comidas que se ofrecen en el establecimiento.</p>

		<p>Durante la auditoría, el establecimiento presentará documentación que demuestre que ha clasificado los residuos de alimentos en diferentes categorías.</p>
8.7	<p><i>El establecimiento informa a los huéspedes sobre alimentos y bebidas ecológicos, de comercio justo y regionales (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>A fin de sensibilizar a los huéspedes sobre los alimentos ecológicos, ecológicos o equitativos y/o producidos localmente, el establecimiento indicará claramente qué productos son ecológicos, ecológicos, equitativos y/o producidos localmente. Podría estar en el menú o por señales en el buffet.</p> <p>El etiquetado se efectuará mediante símbolos u otros medios de comunicación fácilmente comprensibles.</p> <p>Se recomienda que los productos cárnicos o de pescado indiquen siempre el origen del producto.</p> <p>Aunque este criterio se refiere principalmente a los alimentos y bebidas para los huéspedes, también se recomienda que se aplique también en la cantina del personal.</p> <p>Es importante que la declaración se ajuste siempre al organismo de certificación y a la legislación nacional.</p> <p>Como parte de la participación en el programa Green Key, el establecimiento debe proporcionar información precisa, clara y comprensible sobre alimentos y bebidas en todos los soportes y comunicaciones.</p> <p>Durante la auditoría, una inspección visual confirmará la presencia de alimentos y bebidas ecológicos, ecológicos, equitativos y/o producidos localmente en el menú y/o buffet.</p>
8.8	<p><i>Al menos el 25% de los platos principales del restaurante son vegetarianos (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para reducir la huella medioambiental del establecimiento, el 25% de los platos principales son vegetarianos. Se recomienda hacer lo mismo con los aperitivos.</p> <p>Aunque este criterio se refiere principalmente a los platos preparados para los comensales, se recomienda que también se aplique en la cantina del personal.</p> <p>Como parte de la participación en el programa Green Key, el establecimiento debe proporcionar información precisa, clara y fácilmente comprensible sobre los platos vegetarianos que se ofrecen en todos los soportes y comunicaciones.</p> <p>Durante la auditoría, la inspección visual confirma la presencia de al menos un 25% de platos principales vegetarianos.</p>

<p>8.9</p>	<p><i>El restaurante ofrece un plato principal vegano (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Dado que los alimentos veganos tienen una huella medioambiental menor que los alimentos que contienen carne y productos lácteos, el establecimiento debe ofrecer una o más opciones veganas. Este criterio también tiene en cuenta la creciente demanda de los huéspedes de alternativas a los menús tradicionales de carne y leche. Para cumplir este criterio, al menos un plato principal debe ser vegano, pero también se recomienda que se aplique a los aperitivos, buffets y/o desayunos.</p> <p>Las opciones veganas están claramente indicadas en el menú o mediante carteles en el buffet. El etiquetado adoptará la forma de pictogramas u otros medios de comunicación fácilmente comprensibles.</p> <p>Aunque este criterio se refiere principalmente a la alimentación de los comensales, también se aplica en la cantina del personal.</p> <p>Como parte de su participación en el programa Green Key, la institución debe proporcionar información precisa, clara y comprensible en todos los documentos y comunicaciones.</p> <p>Durante la auditoría, una inspección visual confirma la indicación de opciones veganas en el menú y/o buffet.</p>
<p>8.10</p>	<p><i>Al menos el 50% de todos los alimentos/bebidas utilizados en el establecimiento son ecológicos, de comercio justo y/o de origen local. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Las prácticas ecológicas y sostenibles del establecimiento quedan demostradas por los tipos de alimentos y bebidas que el establecimiento compra y ofrece a los huéspedes.</p> <p>Por lo tanto, el establecimiento registra los alimentos y bebidas comprados de la agricultura ecológica, con la etiqueta ecológica, el comercio justo y/o la producción local. Los productos ecológicos, ecoetiquetados o justos son reconocidos por los organismos nacionales e internacionales. En la medida de lo posible, los productos se fabrican localmente para reducir la huella medioambiental del transporte y estimular la economía local. Los productos fabricados a menos de 100 km de la explotación se consideran normalmente de fabricación local. Los productos cultivados en el establecimiento o silvestres capturados/recogidos en un radio de 100 km alrededor del establecimiento también cumplen este criterio.</p> <p>Para cumplir este criterio, el establecimiento elaborará una lista de todos sus alimentos y bebidas, en la que cada producto individual esté etiquetado como ecológico, ecológico, equitativo y/o producido localmente, y demostrará que al menos el 50 % de todos los alimentos y bebidas cumplen el requisito. Como alternativa, la entidad también podrá presentar</p>

		<p>una confirmación de un organismo externo que confirme el cumplimiento del requisito.</p> <p>En la auditoría, el establecimiento presentará una lista de todos los alimentos y bebidas en la que se indique que cada uno de ellos es ecológico, ecológico, justo y/o de origen local y que al menos el 50 % de los alimentos y bebidas cumplen los requisitos. Como alternativa, la entidad también podrá presentar una confirmación de un organismo externo que confirme el cumplimiento del requisito.</p>
8.11	<p><i>El establecimiento sólo compra carne y marisco certificados por una etiqueta de sostenibilidad (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ecológica del establecimiento mediante la compra de carne y marisco y proteger la biodiversidad global y local, solo se compran y procesan productos certificados con una etiqueta de sostenibilidad.</p> <p>Esto incluye los productos ecológicos, así como los derivados de una producción o cosecha sostenibles que tengan en cuenta el bienestar de los animales. Las etiquetas correspondientes son, por ejemplo, la etiqueta ecológica de la UE u otras etiquetas ecológicas nacionales, etiquetas ecológicas como el Consejo de Administración Marina (MSC) para pescados y mariscos silvestres, el Consejo de Administración de Acuicultura (ASC) para pescados y mariscos de piscifactoría, la etiqueta GGN (Certified Responsible Farming & Transparency) o el BAP (Best Aquaculture Practices) para una acuicultura certificada.</p> <p>Para cumplir este criterio, los establecimientos deben demostrar que el 100 % de los productos cárnicos y de marisco que compran cumplen este criterio.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento presentará documentación que demuestre que los productos cárnicos y mariscos que compra cumplen este requisito, y la inspección visual verificará aleatoriamente la conformidad.</p>
9. INTERIOR		
9.1	<p>El restaurante y todas las zonas públicas deben estar libres de humo o tener zonas designadas para fumadores. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir los riesgos para la salud y los daños causados por el tabaquismo, el restaurante y todas las zonas públicas son para no fumadores.</p> <p>En los países donde esto no sea posible, se designarán zonas de fumadores que ocupen menos de la mitad del total de restaurantes y espacios públicos. La zona de no fumadores estará claramente separada de la zona de fumadores para que los fumadores no molesten a las personas sentadas en la zona de no fumadores. Las zonas de no fumadores y de fumadores</p>

		<p>están claramente señalizadas mediante paneles de fácil comprensión.</p> <p>Muchos países tienen leyes que regulan el tabaquismo en restaurantes y espacios públicos. En los casos en que existan tales leyes, las operaciones deben ajustarse a esas reglamentaciones en todo momento.</p> <p>Durante la auditoría, la inspección visual confirmará que está prohibido y permitido fumar en el restaurante y en todas las zonas públicas, o que existe una separación física y una señalización que indique las zonas de fumadores y no fumadores del restaurante y las zonas públicas.</p>
9.2	<p>Al menos el 75% de las habitaciones son para no fumadores (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, A</p>	<p>A fin de reducir los riesgos para la salud y los daños causados por el tabaquismo, todas las salas de invitados y reuniones serán preferiblemente habitaciones para no fumadores.</p> <p>En los países donde esto no es posible, al menos el 75% de las habitaciones son para no fumadores. Las zonas del hotel con habitaciones para no fumadores y salas de reuniones están claramente separadas de las zonas donde se permite fumar. Las habitaciones en las que se permite fumar pueden estar situadas, por ejemplo, en plantas o alas separadas del establecimiento. Las zonas con salas de invitados o de reuniones para no fumadores y fumadores estarán claramente señalizadas mediante señales de fácil comprensión.</p> <p>Muchos países tienen leyes que regulan el uso del tabaco en las salas de invitados y reuniones. En los casos en que existan tales leyes, la institución debe cumplirlas en todo momento.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporcionará documentación (por ejemplo, un resumen) que demuestre que al menos el 75% de los espacios para invitados y reuniones son para no fumadores y confirmará que cumple con las normativas nacionales/locales en materia de tabaquismo. La inspección visual confirma que las zonas para fumadores y no fumadores y las salas de reuniones están claramente separadas y que hay señales para indicar las zonas para fumadores y no fumadores del establecimiento.</p>
9.3	<p>La institución dispone de una política de recursos humanos sobre el consumo de tabaco durante el horario laboral (I)</p>	<p>A fin de reducir los riesgos para la salud y los daños causados por el tabaquismo, los espacios públicos y de personal serán preferentemente espacios para no fumadores.</p> <p>Si el personal está autorizado a fumar, el establecimiento debe tener una política sobre el consumo de tabaco durante las horas de trabajo. Regula cuándo y dónde el personal puede fumar. Es importante que las políticas garanticen que el personal y los</p>

	<p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>huéspedes no fumadores no se vean afectados por el tabaquismo.</p> <p>Muchos países tienen leyes que regulan el tabaquismo en lugares públicos y áreas reservadas para el personal. En los casos en que existan leyes pertinentes, las transacciones deben ajustarse a las normas pertinentes en todas las circunstancias.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento presentará su política escrita sobre el consumo de tabaco para el personal, incluida información sobre cuándo y dónde está permitido fumar durante las horas de trabajo y cómo se asegurará de que el tabaco no representa un peligro para la salud ni una molestia para el personal y los huéspedes no fumadores.</p>
<p>9.4</p>	<p><i>La calidad del aire en el interior del establecimiento se controla periódicamente. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>La calidad del aire interior del hotel se controla periódicamente para mejorar continuamente el clima interior y el bienestar del personal y los huéspedes.</p> <p>La calidad del aire puede medirse por el número de cambios de aire por hora, la temperatura y la humedad y/o la cantidad de radón, moho, óxidos de nitrógeno (NOX), dióxido de carbono (CO2) y compuestos orgánicos volátiles (COV) en el aire.</p> <p>Los valores controlados no superarán los valores límite especificados por las normas nacionales o internacionales. Si se superan los valores límite, se tomarán contramedidas para cumplir los requisitos. Las contramedidas pueden ser: ventilar las habitaciones con regularidad abriendo las ventanas, cambiar los ajustes de ventilación, instalar purificadores de aire o sanitarios.</p> <p>Para cumplir este criterio, debe instalarse un sistema de seguimiento periódico (al menos una vez al año) en al menos dos partes de la explotación.</p> <p>Durante la auditoría, la entidad presentará documentación que muestre los resultados del control de la calidad del aire interior y las posibles medidas correctoras.</p>
<p>9.5</p>	<p><i>En caso de renovaciones o nuevas construcciones, el establecimiento utiliza productos respetuosos con el medio ambiente (se aplica a las obras de construcción iniciadas y/o</i></p>	<p>Con el fin de mejorar continuamente el clima interior y reducir la huella ambiental mediante el uso de productos menos nocivos, el establecimiento utiliza productos respetuosos con el medio ambiente como parte de la renovación o construcción de nuevos edificios en los últimos 12 meses.</p> <p>Los productos respetuosos con el medio ambiente incluyen las pinturas y otros productos que no contienen sustancias nocivas para el medio ambiente o la salud. Por ejemplo, el establecimiento puede utilizar productos con una etiqueta</p>

	<p><i>finalizadas en los últimos 12 meses). (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>ecológica reconocida a nivel nacional o internacional o procedentes de establecimientos que hayan establecido un sistema de gestión medioambiental. Los compuestos orgánicos volátiles (COV) y los metales pesados se evitan en todos los materiales, incluidas las pinturas, los materiales de construcción, etc.</p> <p>Los productos/materiales naturales usados/reciclados son muy recomendables. Si se utiliza madera u otros materiales vegetales en la renovación o la construcción, se garantizará que se cosechen de forma sostenible (por ejemplo, productos certificados FSC) y preferiblemente de origen local.</p> <p>Durante la auditoría, la entidad presentará documentación que demuestre el uso de productos respetuosos con el medio ambiente durante la renovación o la nueva construcción en los últimos 12 meses.</p>
9.6	<p><i>Los elementos auténticos de la cultura local se tienen en cuenta en la explotación y en las obras de renovación y construcción. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Al explotar, renovar o construir edificios, el establecimiento utilizará procesos y materiales adecuados y sostenibles a nivel local.</p> <p>El establecimiento valora e integra elementos auténticos de la cultura local tradicional y contemporánea.</p> <p>Siempre deben respetarse las leyes y reglamentos que rigen el funcionamiento, la renovación o la construcción de nuevos edificios o la construcción de nuevos edificios. Se alienta al Estado a que incluya y utilice la educación, los conocimientos y la experiencia locales. Educación, conocimientos y experiencia relacionados con el uso de materiales, tecnologías y herramientas para la renovación o la construcción sostenible. Siempre se respetan los derechos de propiedad intelectual de las comunidades locales.</p> <p>En la auditoría, la institución demuestra que presta atención a las prácticas y materiales sostenibles, que son auténticos elementos de la cultura local, y que los derechos de propiedad intelectual de las comunidades locales no se violan al explotar, renovar o construir nuevos edificios.</p>
10. ESPACIOS VERDES		
10.1	<p>Los pesticidas y fertilizantes químicos no deben utilizarse a menos que no existan equivalentes</p>	<p>Si el establecimiento cuenta con espacios verdes, no utiliza pesticidas químicos (incluyendo pesticidas (incluyendo herbicidas) y fertilizantes para minimizar el uso de químicos y el riesgo de contaminación de los ecosistemas terrestres/acuáticos y reducir los riesgos para la salud.</p>

	<p>orgánicos o naturales. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Si se requieren pesticidas y fertilizantes (preferiblemente verificados por un estudio anual del suelo), se utilizarán equivalentes orgánicos o naturales. Esto podría tomar la forma de enmiendas naturales/orgánicas del suelo. Las llamas de gas o el deshierbe mecánico son posibles alternativas a los pesticidas químicos. Solo en los casos en que no haya un sustituto orgánico o natural disponible, la instalación puede usar pesticidas y fertilizantes químicos. En tal caso, solo se compran productos "listos para usar", preferiblemente de liberación lenta, y generalmente solo se usan una vez al año al nivel más bajo posible.</p> <p>Los pesticidas solo pueden ser manipulados por personal capacitado/aprobado o contratistas externos. Las sustancias químicas se almacenan correctamente (ver criterio 6.6).</p> <p>Este criterio también se aplica si la gestión de los espacios verdes de la finca se subcontrata a un establecimiento externo.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporcionará su política por escrito para el uso de pesticidas y fertilizantes en sus espacios verdes, indicando que no usa pesticidas y fertilizantes químicos a menos que se disponga de un equivalente orgánico o natural. Si el trabajo de paisajismo se subcontrata a un establecimiento externo, ese establecimiento externo debe establecer su política con respecto al uso de pesticidas y fertilizantes en el paisajismo del establecimiento. Durante la inspección visual, se pueden realizar comprobaciones aleatorias para determinar si se ha cumplido el criterio.</p>
10.2	<p>Los cortacéspedes recién comprados son eléctricos, tienen etiqueta ecológica o son manuales (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Si la instalación tiene espacios verdes, las cortadoras de césped compradas en los últimos 12 meses deben ser energéticamente eficientes, silenciosas y bajas en carbono. Las cortadoras de césped son manuales o eléctricas, o las cortadoras de césped tienen etiqueta ecológica.</p> <p>Si el establecimiento tiene una superficie de césped de más de 4000 m2, este criterio sirve de guía. Si la gestión de los espacios verdes de la finca se subcontrata a un establecimiento externo, este criterio también sirve de guía.</p> <p>Durante la auditoría, la instalación proporciona documentación que demuestra que las cortadoras de césped compradas por la instalación en los últimos 12 meses son ambientalmente responsables.</p>
10.3	<p>Se utilizan sistemas de riego inteligentes</p>	<p>Debe existir un método para minimizar el uso de agua para riego. El sistema de riego puede incluir, por ejemplo, riego matutino o vespertino, un sistema de sensor de humedad o</p>

	<p>para flores y jardines (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>riego por goteo para minimizar la evaporación y proporcionar un cuidado óptimo de las raíces de las plantas. Esto también puede incluir el uso de agua de lluvia recuperada, aguas grises tratadas o aguas residuales para regar flores/jardines.</p> <p>Durante la auditoría, la instalación proporcionará su política por escrito para el riego de jardines y jardines, y los procedimientos de riego se verificarán durante la inspección visual, si es posible.</p>
<p>10.4</p>	<p>El establecimiento toma iniciativas para proteger y promover la biodiversidad local en la propiedad (I/G)</p> <p>HA, CPV (I) AP, CC, R, A (G)</p>	<p>Con el fin de proteger, apoyar y promover la diversidad biológica local, la institución propone medidas que promuevan las condiciones para la diversidad biológica en las instalaciones de la institución (o cerca de ella), en la medida de lo posible.</p> <p>Estos son algunos ejemplos de medidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reverdecimiento o reverdecimiento de locales • Creación/mantenimiento de espacios verdes favorables a los polinizadores • Instalación/mantenimiento de un techo verde y/o paredes verdes verticales • Eliminar las especies invasoras que amenazan a las especies locales • Uso de especies nativas para techos verdes, muros verdes, jardines y otros espacios al aire libre • Creación de condiciones favorables para las especies nativas (p. ej. cajas nido, hoteles para insectos, colmenas, etc.) • Protección de hábitats de especies nativas (terrestres o acuáticas/marinas) en o cerca de las instalaciones (por ejemplo, sitios de anidación de tortugas, manglares, arrecifes de coral, etc.) • Protección activa de la biodiversidad local en áreas de la instalación frecuentadas o habitadas por vida silvestre minimizando activamente la luz y el ruido • Evaluación externa de la biodiversidad por un experto externo antes de la construcción de nuevos edificios o establecimientos <p>Las acciones deben apoyar activamente las especies animales y vegetales locales (autóctonas/indígenas/endémicas/raras). Las medidas no deben incluir la introducción de especies exóticas invasoras. La erradicación de especies invasoras debe hacerse con respeto al medio ambiente.</p> <p>Este criterio también se aplica si la gestión de los espacios verdes de la finca se subcontrata a un establecimiento externo.</p> <p>Durante la auditoría, la instalación demuestra el plan de gestión o la práctica estándar para apoyar la biodiversidad local y erradicar las especies invasoras. Durante la inspección visual, el</p>

		<p>establecimiento explica cómo se han creado las condiciones favorables para la biodiversidad local o cómo se han protegido los hábitats de las especies locales del establecimiento.</p>
10.5	<p><i>El establecimiento adquiere únicamente especies autóctonas de flora y fauna y elimina activamente las especies alóctonas invasoras en su propiedad (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de proteger la biodiversidad local y reducir el impacto de las especies exóticas invasoras en los ecosistemas locales, la propiedad solo compra especies nativas de flora y fauna para sus instalaciones. Al mismo tiempo, el establecimiento trabaja para erradicar especies exóticas invasoras en sus instalaciones.</p> <p>Es importante que el personal encargado del mantenimiento de los espacios verdes del recinto esté capacitado e informado sobre las especies autóctonas de animales y plantas a adquirir. También es importante que el personal comprenda la amenaza de las especies exóticas invasoras, cómo identificarlas y eliminarlas. La información sobre especies exóticas invasoras debe comunicarse a las autoridades pertinentes.</p> <p>Este criterio también se aplica si la gestión de los espacios verdes de la finca se subcontrata a un establecimiento externo.</p> <p>Durante la auditoría, la instalación deberá presentar su plan de manejo o procedimiento operativo estándar para el plan de manejo o procedimientos operativos estándar para el manejo del espacio verde de la instalación, que incluye la adquisición activa de especies nativas de flora y fauna y la eliminación activa de especies exóticas invasoras.</p>
10.6	<p><i>El establecimiento dispone de un huerto o jardín de hierba u hortalizas en sus locales o cerca de ellos (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir nuestra huella ambiental, la propiedad cuenta con un huerto, jardín de hierbas o huerto en o cerca de las instalaciones de la propiedad.</p> <p>Para cumplir con este criterio, debe contener un jardín permanente con hierbas y/o plantas/árboles de calidad alimentaria. Los productos deben ser parte de la experiencia del Anfitrión (por ejemplo, usarse como comida o bebida en las bebidas en el lugar, ofrecer productos elaborados con los productos en la Tienda de regalos, permitir que los Huéspedes participen en la cosecha, etc.) y/o para el personal se utilizan las comidas. Siempre que sea posible, la institución también podría invitar a las escuelas públicas o locales a visitar el jardín con fines educativos.</p> <p>El huerto, las hierbas y la huerta se manejan de acuerdo con criterios de uso de pesticidas y fertilizantes (criterio 10.1) y métodos de riego (criterio 10.3). La gestión del jardín y la gestión del jardín y el uso de frutas/verduras/hierbas deben cumplir con la legislación nacional/local aplicable.</p>

		Actividades agropecuarias que generan los principales ingresos o una gran parte de los ingresos del establecimiento, ej. viñedos, olivares, etc. están exentos de este criterio. Durante la inspección, la presencia de un huerto, césped o huerta se confirma mediante inspección visual.
11. RESPONSABILIDAD SOCIAL DE LAS EMPRESAS		
11.1	<p>El establecimiento confirma que cumple todas las leyes internacionales, nacionales y locales pertinentes, incluidas las relativas al medio ambiente, la salud, la seguridad y el trabajo. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>El establecimiento certifica que ha adquirido legalmente los derechos de propiedad, tierra y agua de acuerdo con los derechos locales, comunales e indígenas (incluido su consentimiento libre, previo e informado). La instalación confirma que todas sus funciones y actividades (incluidas las ambientales, laborales, de salud y de seguridad) se llevan a cabo de conformidad con las leyes/regulaciones internacionales, nacionales y locales. El establecimiento también confirma que respeta los derechos y normas de las comunidades aledañas.</p> <p>En cuanto al cumplimiento de los requisitos ambientales, se deben cumplir al menos las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se debe asegurar que las actividades relacionadas con la gestión del establecimiento no tengan un impacto negativo significativo sobre los ecosistemas naturales y la fauna. Se minimiza cualquier perturbación a los ecosistemas naturales, se rehabilita y se realiza una contribución compensatoria a la gestión de la conservación. Esto siempre se hace de acuerdo con la legislación nacional/local. También incluye prácticas para reducir la contaminación del ruido y la luz, la escorrentía, la erosión, los compuestos que agotan la capa de ozono y la contaminación del aire, el agua y el suelo. • Si el establecimiento se encuentra en o cerca de un área sensible o protegida, conoce y respeta las leyes y reglamentos relacionados con las actividades turísticas en el área sensible o protegida. <p>En cuanto al cumplimiento de las normas de derecho laboral, se deben cumplir al menos las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos los empleados reciben información escrita (contrato) sobre las condiciones de trabajo, incluyendo información sobre horas de trabajo y salario. • Todos los empleados reciben al menos un salario digno. • Ningún empleado recibe dinero en efectivo o un depósito previo al empleo, y todos los empleados reciben su indemnización por despido al momento de la terminación. • Todos los empleados reciben información escrita sobre el código de conducta/políticas de trabajo de la instalación y el procedimiento escrito para plantear inquietudes/quejas.

		<ul style="list-style-type: none">• Para todos los empleados menores de 18 años se cumple la normativa nacional así como la Convención de las Naciones Unidas sobre los Derechos del Niño y el Convenio 138/182 de la OIT (Organización Internacional del Trabajo).• Todos los empleados son tratados de manera justa y sin discriminación (en contratación, empleo general, capacitación, promoción).• Todos los empleados trabajan en un ambiente de trabajo seguro y protegido.• Todos los empleados se benefician de capacitación regular, experiencia y oportunidades de ascenso.• Todos los empleados pueden comentar sobre sus condiciones de trabajo (por ejemplo, a través de entrevistas de evaluación, encuestas de satisfacción del personal, etc.).• El empleador guarda una copia de todos los recibos de pago y registros de horas trabajadas y horas extras. <p>En cuanto al cumplimiento de las normas de seguridad y salud, se deben cumplir al menos las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none">• Todos los empleados reciben información y formación sobre los requisitos de seguridad y salud.• Todos los empleados tienen acceso a planes y políticas de salud y seguridad por escrito.• Todos los invitados tienen acceso a información de seguridad escrita en el sitio. <p>Con respecto al respeto de los derechos y normas de las comunidades aledañas, se deben cumplir las siguientes condiciones, por ejemplo, se deben cumplir las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none">• Las actividades no afectan el acceso de la población local a los medios de subsistencia, la tierra y los recursos hídricos, los derechos de paso, el transporte y la vivienda (incluido el desplazamiento involuntario de los residentes).• Las actividades no comprometen la provisión de servicios básicos de alimentación, agua, energía, salud y saneamiento a las comunidades vecinas.• La instalación no impide que los residentes locales accedan a objetos y sitios de importancia histórica, arqueológica o cultural y espiritual.• La ubicación, zonificación, capacidad, diseño, construcción, operación y demolición de edificios e infraestructura son consistentes con los requisitos de zonificación local y áreas protegidas o históricas. La selección del sitio, el diseño, la evaluación del impacto, los derechos sobre la tierra y la adquisición de tierras tendrán en cuenta la capacidad y la integridad del patrimonio natural y cultural del área.• La instalación identifica y sigue los códigos de construcción locales y las pautas de gestión arquitectónica.
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>Durante la auditoría, la instalación proporciona una declaración por escrito del cumplimiento de la legislación internacional, nacional y local pertinente, incluida la legislación ambiental, de salud, seguridad y laboral, así como el respeto por los derechos humanos y las normas de las comunidades circundantes. Las observaciones durante la inspección visual confirman el cumplimiento de los requisitos.</p>
11.2	<p>El establecimiento rechaza y/o no tolera el trabajo infantil (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Como parte de la responsabilidad social del establecimiento, es muy importante que no utilice mano de obra infantil ni contrate proveedores que utilicen mano de obra infantil.</p> <p>El establecimiento se compromete a respetar los derechos del niño y a proteger a los niños contra todas las formas de explotación, incluida la explotación sexual. Se recomienda encarecidamente que el establecimiento incluya este compromiso en su política de desarrollo sostenible (RSC).</p> <p>Si un empleado se entera de trabajo infantil o explotación sexual infantil, lo denuncia inmediatamente a las autoridades locales. Además, el establecimiento educa a sus huéspedes sobre el trabajo infantil en las áreas objetivo y cómo pueden evitarlo.</p> <p>Durante la auditoría, la institución proporciona documentación (por ejemplo, su política de RSE) que muestra cómo asegura el cumplimiento de este criterio. Las observaciones durante la inspección visual confirman el cumplimiento de los requisitos.</p>
11.3	<p>Las plantas y los animales, así como los artefactos históricos y arqueológicos, no se venden, comercian ni exponen, salvo en los casos permitidos por la ley. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Sensibilizar sobre la responsabilidad social corporativa y apoyar la sostenibilidad ambiental mediante la protección de las especies de plantas y animales, p. especies amenazadas listadas en la convención CITES (Convención sobre el comercio internacional de especies en peligro de extinción), estas especies vegetales y animales no son recolectadas, ni vendidas, ni intercambiadas, ni exhibidas en el establecimiento.</p> <p>Las especies de animales silvestres solo se adquieren, crían o mantienen en cautiverio si las actividades están debidamente reguladas y son propiedad de personas autorizadas y debidamente equipadas para albergarlas y cuidarlas. El alojamiento, cuidado y manejo de todos los animales salvajes y domésticos debe cumplir con los más altos estándares de bienestar animal. Las interacciones con animales salvajes organizadas por la instalación son no invasivas y se gestionan de forma responsable para evitar efectos adversos en los animales involucrados y en la viabilidad y el comportamiento de las poblaciones en la naturaleza (teniendo en cuenta el efecto acumulativo).</p>

		<p>Además, con el fin de proteger los artefactos históricos y arqueológicos, el establecimiento no vende, intercambia ni exhibe dichos objetos.</p> <p>El establecimiento vende, intercambia o exhibe plantas y animales y/o artefactos históricos y arqueológicos cuando lo permiten las leyes locales, nacionales e internacionales.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporcionará documentación que muestre cómo se asegura de que no se vendan, intercambien o exhiban en las instalaciones especies de flora y fauna en peligro de extinción ni artefactos históricos o arqueológicos. Si el establecimiento vende dichos productos, proporcionará una declaración de las autoridades nacionales que lo autorice a vender, intercambiar o exhibir estos productos. La inspección visual consiste en verificar en el lugar si se venden, intercambian o exhiben especies de plantas/animales o artefactos históricos/arqueológicos.</p>
11.4	<p><i>La instalación facilita el acceso a personas con necesidades adicionales (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para permitir el acceso a personas con necesidades adicionales y concientizar sobre la responsabilidad social de la institución, la institución debe permitir el acceso a personas con necesidades adicionales. El acceso se refiere a los huéspedes, pero también a los empleados y otros usuarios del establecimiento.</p> <p>Ejemplos de personas con necesidades adicionales son las personas con ciertas discapacidades físicas (personas en silla de ruedas, invidentes, etc.) y las personas con condiciones especiales de salud.</p> <p>Este criterio incluye el acceso a las zonas comunes: entrada y recepción, salas de conferencias, restaurante, baños públicos, piscinas, etc. Se recomienda que la propiedad también proporcione acceso a las habitaciones con servicios, incluidos los baños en la habitación. Se recomienda encarecidamente que las instalaciones sean reconocidas por una asociación de discapacidad nacional/local.</p> <p>En algunos casos especiales, el establecimiento puede haber recibido una excepción de las autoridades para ciertos tipos de acceso para personas con necesidades adicionales, p. acceso en silla de ruedas a edificios antiguos/históricos y en estos casos este criterio no es aplicable.</p> <p>El grado de accesibilidad para personas con necesidades adicionales se comunica claramente a los huéspedes, el personal y otros usuarios. Cuando la información de</p>

		<p>accesibilidad está disponible, los usuarios tienen expectativas razonables y se evita el transporte innecesario.</p> <p>Como parte de su participación en el programa Green Key, el establecimiento debe proporcionar información precisa, clara y fácil de entender sobre sus establecimientos, productos y servicios en todos los documentos y comunicaciones. La institución no debe prometer más de lo que puede cumplir.</p> <p>Durante la auditoría (inspección visual), la instalación demuestra el acceso y los procedimientos para personas con necesidades adicionales y proporciona información sobre el acceso para personas con necesidades adicionales.</p>
11.5	<p><i>A la hora de contratar, la institución tiene en cuenta por igual a las mujeres y a las minorías locales, incluso en los puestos directivos. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de promover la igualdad de trato y los derechos humanos y concienciar sobre la responsabilidad social de los establecimientos, el establecimiento contrata empleados en todos los puestos sin discriminación por edad, raza, sexo, religión, discapacidad, condición socioeconómica, etc. Se recomienda encarecidamente que el establecimiento incluya este compromiso en su política de desarrollo sostenible (RSC).</p> <p>Para apoyar a la comunidad cercana al establecimiento, es importante que los residentes locales (y en particular las minorías locales) tengan las mismas oportunidades de ser contratados como empleados del establecimiento, en todos los puestos, incluidos los de gestión, y que la formación sea ofrecidos y, en lo posible, promocionados. Se recomienda encarecidamente que el establecimiento también incluya este compromiso en su política de RSC.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona documentación (por ejemplo, su política de RSE) que muestra cómo se asegura de que emplea a mujeres y minorías locales de manera equitativa, incluso en puestos gerenciales. Las observaciones realizadas durante la inspección visual confirman el cumplimiento de los requisitos.</p>
11.6	<p><i>La institución apoya activamente al menos dos actividades medioambientales o sociales para el desarrollo de la comunidad local (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de promover el desarrollo ecológico, económico y sociocultural sostenible y crear conciencia sobre la responsabilidad social de los establecimientos, el establecimiento apoya medidas respetuosas con el medio ambiente o actividades de desarrollo social comunitario (incluyendo educación, salud, saneamiento, infraestructura, etc.).</p> <p>Es deseable que el acompañamiento se concentre en el territorio del establecimiento, pero también se pueden apoyar proyectos en otras áreas geográficas. Los ejemplos de apoyo institucional activo podrían incluir:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Actividades de plantación de árboles • Plantación y restauración de espacios verdes • Proyectos de conservación de la biodiversidad relacionados con espacios acuáticos/marinos o proyectos de promoción de corredores naturales y “revitalización” de espacios abiertos • Protección de áreas naturales y culturalmente sensibles • Proyectos para hacer frente a los efectos del cambio climático • Actividades al aire libre (establecimiento de embarcaderos eco-responsables, senderos naturales) que también pueden ser utilizados por el público • Actividades con escuelas o comunidades que trabajan con iniciativas ambientales o educativas • Actividades con personas con necesidades adicionales (grupos vulnerables y/o de bajos ingresos) • Actividades para promover la justicia social y la igualdad • Provisión de servicios básicos de alimentos, agua, energía y servicios de salud y saneamiento en las comunidades • Suministro de salas de reuniones y eventos para grupos locales, p. Escuelas u ONG, gratis o a precio reducido • Asistencia con problemas de infraestructura (por ejemplo, suministro de agua), etc. <p>Se fomentarán encarecidamente acciones/iniciativas sobre diversas iniciativas de protección de la biodiversidad y el medio ambiente (p. ej., plantación de árboles, plantación y restauración de espacios verdes, corredores naturales y proyectos de enverdecimiento, etc.).</p> <p>Se recomienda que la organización brinde a sus empleados la oportunidad de donar su tiempo y servicios a estas acciones/iniciativas durante el horario normal de trabajo y que la organización mantenga un registro de las horas de voluntariado de los empleados.</p> <p>Para cumplir con este criterio, la institución apoya activamente al menos dos campañas/iniciativas.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento presenta documentación que demuestra el apoyo activo de al menos dos acciones ambientales o de desarrollo comunitario. El establecimiento también publica sus registros de horas trabajadas por empleados para trabajo voluntario.</p>
11.7	<p><i>La institución capacita a pequeños establecimientos locales para desarrollar y vender productos sostenibles</i></p>	<p>Con el fin de promover el desarrollo sociocultural y económico local sostenible y concienciar sobre la responsabilidad social de los establecimientos, ofrece a los propietarios de pequeños establecimientos locales la oportunidad de producir y vender productos y servicios sostenibles basados en la naturaleza, la historia y la cultura de la región. .</p>

	<p><i>relacionados con la naturaleza, la historia y la cultura de la región. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Esto puede tomar la forma de una pequeña tienda o un stand en las instalaciones del establecimiento. Alternativamente, el establecimiento puede comprar los productos locales en cuestión y ofrecerlos a sus comensales.</p> <p>Los productos se producen de forma local y sostenible y se basan en la naturaleza, la historia y la cultura de la región. La disponibilidad de productos depende del concepto de negocio del establecimiento.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento presentará todos los acuerdos con los propietarios de pequeños establecimientos locales que venden productos y servicios en el establecimiento. Durante la inspección visual, se puede comprobar que los propietarios de pequeños establecimientos locales están en condiciones de vender productos y servicios en/en el establecimiento.</p>
11.8	<p><i>El establecimiento no ofrece espectáculos relacionados con animales domésticos o salvajes (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para apoyar el bienestar de los animales en el turismo, la propiedad no ofrece entretenimiento en el lugar que involucre animales domésticos o salvajes. Esto solo se aplica a los espectáculos y actuaciones utilizados y a los animales utilizados para las fotografías de los invitados.</p> <p>Durante la auditoría se presenta el plan de entretenimiento para los invitados y se verifica que no incluye espectáculos o actuaciones con animales.</p>
11.9	<p><i>Si el establecimiento tiene animales en sus instalaciones, deben seguirse las directrices sobre bienestar animal (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para apoyar el bienestar animal en el turismo y proteger la biodiversidad local, se siguen las pautas de bienestar animal cuando se mantienen animales en las instalaciones de la propiedad.</p> <p>Para evaluar el bienestar de los animales en las instalaciones, se deben seguir las Directrices de la ABTA para el Bienestar Animal en el Turismo, que se basan en los principios de las cinco libertades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Buena alimentación: ausencia de hambre o sed prolongada 2. Buena vivienda: confort en el descanso, confort térmico 3. Buena salud: Ausencia de lesiones, enfermedades y dolores causados por procedimientos de tratamiento inadecuados. 4. Comportamiento adecuado: expresión del comportamiento social; comportamientos naturales; buena relación humano-animal; estado emocional positivo 5. Protección contra el miedo y la angustia; falta de ansiedad/angustia/apatía general; habilidad para buscar intimidad/refugio; ninguna alteración quirúrgica o física en la piel, los tejidos, los dientes o la estructura ósea, excepto con el

		<p>propósito de un tratamiento/manipulación/sedación médica real</p> <p>Además, la propiedad no ofrece contacto directo con animales salvajes en cautiverio, espectáculos con animales, peleas o carreras.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporcionará una confirmación por escrito de que ha leído y comprendido la política de bienestar animal anterior, p. incluyéndolo en la política de sostenibilidad o presentando procedimientos operativos estándar para la cría y cuidado de animales. La inspección visual confirma que se siguen las pautas.</p>
11.10	<p><i>La institución desarrolla una política de contratación sostenible (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>El establecimiento formula y adopta una política de compras sostenibles para favorecer proveedores y productos que sean ecológica y socialmente sostenibles, pero también para reducir el consumo innecesario de recursos, residuos y transporte.</p> <p>La política de compras sostenibles cubre bienes de capital, alimentos/bebidas, materiales de construcción y bienes de consumo, así como servicios.</p> <p>La Política de abastecimiento sostenible tiene como objetivo garantizar una comprensión común del abastecimiento sostenible y describe los requisitos generales de abastecimiento sostenible que deben aplicar los empleados de todas las compras de productos realizadas a través de proveedores o directamente de nosotros. La política de compras sostenibles debe incluir aspectos de sostenibilidad tanto ecológica como social.</p> <p>La política de compras sostenibles de la entidad se revisa normalmente al menos cada tres años. Si la granja es parte de una industria internacional o nacional, la industria puede formular una política común de abastecimiento sostenible y compartirla con las granjas de la misma industria.</p> <p>Después del desarrollo de la política de compras sostenibles, todos los empleados relevantes son informados de la política.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento presenta su documento de política de compras sostenibles y se verifica que la política tiene menos de tres años. La instalación también debe explicar cómo se informa al personal sobre la política.</p>
11.11	<p><i>Los materiales y productos que ya no se utilizan se recogen y donan a</i></p>	<p>Con el fin de reducir la huella ecológica a través de la reutilización y concienciar sobre la responsabilidad social del establecimiento, recolecta y dona materiales e insumos que aún se pueden usar pero que ya no se necesitan a organizaciones</p>

	<p><i>organizaciones sin ánimo de lucro. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>sin fines de lucro (por ejemplo, organizaciones para el apoyo de personas en necesidad, etc.) para que estas asociaciones puedan reutilizar o revender los materiales/requerimientos.</p> <p>Para cumplir con este criterio, los materiales/requisitos deben haber sido donados dentro de los últimos 12 meses a dentro de los últimos 12 meses.</p> <p>Durante la auditoría, la propiedad proporcionará documentación que demuestre que el exceso de equipos/suministros se ha donado a organizaciones benéficas en los últimos 12 meses.</p>
<p>12. ACTIVIDADES SOSTENIBLES</p>		
<p>12.1</p>	<p>Los huéspedes tienen a su disposición información sobre parques, paisajes y reservas naturales cercanos. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>cerca. En su caso, la información incluirá una explicación del entorno natural local, la cultura y el patrimonio, y una declaración del comportamiento adecuado al visitar estas áreas. Ver también criterio 12.4.</p> <p>La información incluye incentivos para que los huéspedes elijan actividades al aire libre o verdes en las cercanías, con el fin de dar a conocer las áreas pero también para el bienestar. La información puede alentar a caminar, trotar, andar en bicicleta, nadar, navegar, andar en canoa, observar aves, hacer picnics, parques infantiles al aire libre, etc.</p> <p>Al visitar áreas naturales, comunidades indígenas y sitios cultural y/o históricamente sensibles, la información también fomentará el cumplimiento de las mejores prácticas internacionales y nacionales y las pautas acordadas localmente para minimizar los impactos negativos y garantizar los beneficios locales y la sostenibilidad. Es importante que las visitas a los espacios naturales acuáticos/marítimos o terrestres no tengan un impacto negativo en la biodiversidad del área, pero preferiblemente contribuyan positivamente a la protección de la biodiversidad.</p> <p>La información está en recepción/conserjería, en un rincón ambiental en el lobby, a través de pantallas de TV en áreas públicas, salas de conferencias o en habitaciones de huéspedes, carpetas en salas de huéspedes/conferencias, aplicaciones para huéspedes, etc.</p> <p>Aunque la información está destinada a los huéspedes, se alienta a la propiedad a proporcionar información similar al personal también.</p>

		<p>Como parte de su participación en el programa Green Key, la propiedad debe proporcionar información precisa, clara y fácil de entender en todos los documentos y comunicaciones.</p> <p>Durante la auditoría (inspección visual), la propiedad debe revisar la información proporcionada a los huéspedes sobre parques, paisajes, santuarios de vida silvestre, comunidades indígenas o sitios culturales/históricos cercanos (incluida la interpretación, las mejores prácticas/orientación y el código de conducta para visitarlos). La información se verifica para garantizar que sea correcta, clara y fácil de entender.</p>
12.2	<p>El establecimiento facilita información sobre el servicio de alquiler de bicicletas más cercano (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, A</p>	<p>Con el fin de promover el uso del transporte sostenible, la propiedad proporciona información sobre el lugar más cercano para tomar prestadas o alquilar bicicletas.</p> <p>La información está disponible en recepción/recepción, en un rincón ambiental en el vestíbulo, a través de pantallas de televisión en áreas públicas, en salas de conferencias o en habitaciones, y en carpetas en salas de reuniones.</p> <p>Aunque la información está destinada a los huéspedes, se alienta a la propiedad a proporcionar información similar al personal también.</p> <p>Si el establecimiento está ubicado en una zona donde no es posible ir en bicicleta debido a condiciones de tránsito muy peligrosas, condiciones climáticas extremas u otras circunstancias especiales, el establecimiento está exento de cumplir con el criterio.</p> <p>Como parte de su participación en el programa Green Key, la propiedad debe proporcionar información precisa, clara y fácil de entender en todos los documentos y comunicaciones.</p> <p>Durante la auditoría (inspección visual), la propiedad presenta a los huéspedes información sobre la posibilidad más cercana de alquilar o tomar prestadas bicicletas. La información se verifica para garantizar que sea precisa, clara y fácil de entender.</p>
12.3	<p><i>Los huéspedes pueden alquilar o tomar prestadas bicicletas directamente en el hotel. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, A</p>	<p>Con el fin de fomentar el uso de medios de transporte sostenibles, el establecimiento ofrece a sus huéspedes la posibilidad de pedir prestadas o alquilar bicicletas directamente en el establecimiento.</p> <p>La información está en recepción/conserjería, en un rincón ambiental en el vestíbulo, a través de pantallas de televisión en áreas públicas, salas de conferencias o en habitaciones, o en carpetas en salas de huéspedes/reuniones.</p>

		<p>Si la operación está ubicada en un área donde no es posible andar en bicicleta debido a condiciones de tráfico muy peligrosas, condiciones climáticas extremas u otras circunstancias especiales, este criterio no se aplica.</p> <p>Como parte de su participación en el programa Green Key, el establecimiento debe proporcionar información precisa, clara y fácilmente comprensible en todos los documentos y comunicaciones. El establecimiento no promete más de lo que puede cumplir.</p> <p>Durante la auditoría, la inspección visual confirma la disponibilidad de las bicicletas por parte del establecimiento.</p>
12.4	<p><i>El establecimiento fomenta un comportamiento turístico responsable en la estación (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para proteger la biodiversidad local, el bienestar animal, la cultura y la comunidad, la propiedad brinda información a los huéspedes que fomenta un comportamiento responsable en el destino.</p> <p>Por ejemplo, la información puede incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Códigos de conducta y consejos de buenas prácticas para visitas a áreas naturales, comunidades indígenas y sitios cultural y/o históricamente sensibles. Estos incluyen, por ejemplo. códigos de vestimenta, códigos de conducta, información sobre horarios restringidos o áreas restringidas, etc. (llegado el caso) • Información sobre playas o puertos deportivos cercanos con Bandera Azul • Información sobre atracciones turísticas y operadores turísticos responsables (incluidos los operadores turísticos en barco Bandera Azul Bandera Azul) • Información sobre los operadores turísticos que cumplen con las leyes de bienestar animal: la Guía de Bienestar Global para Animales en el Turismo de ABTA (ver criterio 11.9), así como ningún contacto directo con animales salvajes en cautiverio, espectáculos con animales, peleas y carreras. • Información sobre el manejo de animales salvajes que no sean invasivos y se manejen de manera responsable para evitar efectos adversos en los animales en cuestión y en la viabilidad y el comportamiento de las poblaciones en la naturaleza • Guías de recuerdos que explican qué productos se pueden y no se pueden comprar • Información sobre restaurantes que no ofrecen especies en peligro de extinción • Información sobre restaurantes, tiendas y mercados que ofrecen platos y productos tradicionales y locales • Información sobre cómo los anfitriones pueden asegurarse de no molestar a los residentes locales, p. Códigos de conducta

		<p>para evitar la contaminación acústica en zonas densamente pobladas, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Iniciativas para reducir la cantidad de residuos generados en destino, ej. Información sobre estaciones de carga de botellas de agua o sobre el sistema de reciclaje en espacios públicos, provisión de botellas de agua reutilizables o bolsas de la compra, etc. <p>Como parte de su participación en el programa Green Key, el establecimiento debe brindar información precisa, clara y de fácil comprensión en todos los medios y comunicaciones.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento presenta información a los huéspedes fomentando un comportamiento responsable en el destino.</p>
12.5	<p><i>El establecimiento ofrece a sus huéspedes actividades de sensibilización sobre el desarrollo sostenible, el medio ambiente y la naturaleza in situ o en la comunidad local (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de aumentar la conciencia de los huéspedes sobre el desarrollo sostenible, la propiedad ofrece actividades de sensibilización para crear conciencia sobre el desarrollo sostenible, el medio ambiente y la naturaleza en o alrededor de las instalaciones.</p> <p>Las medidas de concientización podrían incluir fomentar la participación en actividades relacionadas con la Hora del Planeta, el Día de la Tierra, la Semana del Ahorro de Energía, la Semana de Residuos Cero, la Alimentación Mundial, el Día Mundial del Veganismo, el Día Mundial del Vegetariano, el Día Mundial del Medio Ambiente, etc. También puede alentar las actividades sin automóviles, los recorridos por la naturaleza en el lugar o en los espacios verdes cercanos, la participación en la plantación de árboles u otras actividades relacionadas con el cambio climático, la creación de polinizadores de espacios verdes locales de apoyo u otras actividades para proteger la flora y la fauna locales, la cosecha y la recolección. alimentación, limpieza de playas, participación en actividades educativas con colegios, eventos solidarios, etc.</p> <p>Se alienta especialmente a la entidad a contribuir a la conservación de la biodiversidad, en particular apoyando las reservas naturales y las áreas de alto valor para la biodiversidad.</p> <p>Se debe tener cuidado para garantizar que todas las actividades (incluidas la recolección y la búsqueda de alimento) solo se realicen como parte de una actividad regulada que garantice que su uso sea sostenible y cumpla con las leyes locales, nacionales e internacionales.</p> <p>Para cumplir con este criterio, los anfitriones del establecimiento deben participar activamente. La propiedad es</p>

		<p>La propiedad se solicita para incluir personal en estas actividades.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona documentación (imágenes, acuerdos, materiales de marketing, etc.) que muestra qué acciones de sensibilización se han llevado a cabo en los últimos 12 meses y están previstas para los próximos 12 meses.</p>
13. ADMINISTRACIÓN		
13.1	<p>Los establecimientos y los establecimientos gestionados por terceros que se encuentren en las instalaciones del establecimiento deben ser informados de Green Key y de las iniciativas de sostenibilidad del establecimiento y animados a llevar a cabo sus actividades con el mismo espíritu (I)</p> <p>HA, CPV, CC, A</p>	<p>Muchos establecimientos cuentan con tiendas y establecimientos operados por terceros en sus instalaciones. El término "operado externamente" se refiere a las tiendas/instalaciones que no son propiedad de la institución ni están autorizadas por ella. Las tiendas y establecimientos operados por terceros incluyen, por ejemplo, peluquerías, cafeterías, pubs, restaurantes, gimnasios, establecimientos de bienestar, agencias de viajes y turismo, tiendas de souvenirs, tiendas de ropa, quioscos, alquiler de bicicletas, etc.</p> <p>Estas propiedades y las propiedades operadas por terceros conocen las iniciativas ambientales, de cambio climático y de sustentabilidad de la propiedad, incluida la información sobre Green Key. La información podrá darse por comunicación escrita o en el marco de reuniones conjuntas, etc. Siempre que sea posible, los empleados de estas tiendas y establecimientos de terceros son formados de la misma forma que el personal del establecimiento.</p> <p>También se alienta a las empresas y establecimientos operados por terceros a administrar sus actividades de acuerdo con los criterios de Green Key o en el espíritu del programa Green Key.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona información sobre los negocios y negocios operados por terceros en sus instalaciones. Se proporcionará documentación (por ejemplo, actas de reuniones o comunicaciones por correo electrónico, acuerdos, etc.) para demostrar que las propiedades y las propiedades operadas por terceros conocen las iniciativas ambientales y de sostenibilidad de la operación y se les alienta a realizar sus actividades de diseño en línea con Requisitos de la Green Key.</p>
13.2	<p>Al menos el 75% del material de papelería, folletos, etc. del establecimiento lleva la etiqueta ecológica</p>	<p>Con el fin de reducir el consumo energético y de residuos (y por tanto la huella ecológica), se reduce al mínimo el uso de papel de imprenta, sobres e impresos. El papel de imprenta, los sobres y los impresos llevan una etiqueta ecológica, p. etiqueta ecológica de la UE, etiqueta FSC (preferiblemente FSC</p>

	<p>o ha sido fabricado en un establecimiento con un sistema de gestión medioambiental. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Reciclado o FSC Mixto), o son fabricados por una instalación con un sistema de gestión ambiental.</p> <p>El requisito se aplica a al menos el 75% del papel de imprenta, sobres y material impreso comprado o fabricado en los últimos 12 meses.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento deberá aportar documentación que acredite que el papel de imprenta, sobres e impresos adquiridos durante los últimos 12 meses cuentan con ecoetiqueta, han sido reciclados o han sido fabricados por un establecimiento con sistema de gestión ambiental. Las observaciones durante la inspección visual confirman el cumplimiento de los requisitos.</p>
<p>13.3</p>	<p>El establecimiento está tomando iniciativas para reducir el uso de papel en oficinas, habitaciones de huéspedes y salas de reuniones. (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, A</p>	<p>Con el fin de reducir su huella ambiental al reducir el consumo de energía, el consumo de recursos y la generación de residuos asociados con el uso de papel, la propiedad toma iniciativas para reducir el uso de papel en oficinas, habitaciones y salas de conferencias.</p> <p>Las iniciativas de reducción de papel pueden incluir la limitación del papel disponible en dormitorios y salas de reuniones, p. Ej: solo unas pocas hojas en un formato más pequeño (A5 en lugar de A4), papel solo bajo pedido, papel solo en una mesa central en salas de reuniones, acceso a tabletas para notas (en lugar de papel), etc.</p> <p>En las oficinas, las iniciativas pueden incluir el fomento de la limitación de la impresión de documentos, la impresión a doble cara, la impresión a doble cara y/o la reutilización de papel para notas, etc.</p> <p>En la recepción, las iniciativas pueden ser imprimir facturas solo bajo pedido (o por correo electrónico), no usar sobres para facturas impresas, usar sobres para facturas impresas, etc.</p> <p>También se alienta al personal en áreas distintas de las oficinas y la recepción a reducir el consumo de papel cuando sea posible.</p> <p>Para cumplir con este criterio, la institución toma iniciativas para reducir el consumo de papel en al menos dos áreas operativas.</p> <p>Durante la auditoría, la instalación proporcionará información sobre sus iniciativas de reducción de papel en al menos dos áreas operativas, y la inspección visual confirmará las iniciativas.</p>

<p>13.4</p>	<p>El establecimiento informa a sus proveedores sobre su gestión medioambiental y les anima activamente a asumir los mismos compromisos (I)</p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Dado que la propiedad está en contacto regular con sus proveedores de productos/servicios, informa a todos los proveedores de sus iniciativas ambientales, de cambio climático y de sostenibilidad, incluida información sobre Green Key. Esto también incluye información sobre la reducción del consumo de recursos, el uso de alternativas limpias y eficientes en recursos (incluido el transporte) y la obligación de cumplir con las normas sociales.</p> <p>La información se facilitará por escrito o mediante reuniones conjuntas, etc.</p> <p>Además, se recomienda encarecidamente a los proveedores que gestionen sus actividades de acuerdo con los criterios de Green Key con el mismo espíritu que el programa Green Key con respecto a todos los aspectos de la gestión del desarrollo sostenible.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona documentación (por ejemplo, información escrita) que demuestra que los proveedores han sido informados de las iniciativas ambientales y de desarrollo sostenible del establecimiento y han sido alentados a realizar sus actividades con el mismo espíritu o de acuerdo con los criterios de Green Key.</p>
<p>13.5</p>	<p><i>El establecimiento garantiza que al menos el 75% de los proveedores utilizados tienen certificación ecológica, siguen una política medioambiental definida y/o están comprometidos con el desarrollo sostenible. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Dado que el establecimiento está en contacto regular con sus proveedores de productos/servicios, se asegura de que al menos el 75 % de todos los proveedores estén ecocertificados, tengan un sistema de gestión ambiental implementado, tengan una política ambiental escrita y/o demuestren de otra manera su compromiso con desarrollo sostenible.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona documentación (una lista de proveedores, incluida, por ejemplo, su certificación ambiental) que demuestra que al menos el 75 % de todos los proveedores utilizados tienen certificación ecológica, tienen un sistema de gestión ambiental, tienen una política ambiental escrita y/o trabajan ellos mismos para el desarrollo sostenible.</p>
<p>13.6</p>	<p><i>Al menos tres tipos de productos textiles comprados o alquilados son respetuosos con el medio ambiente (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ecológica, el establecimiento se asegura de que los textiles comprados o alquilados sean respetuosos con el medio ambiente.</p> <p>Para cumplir con este criterio, al menos tres categorías de productos textiles, p. toallas, sábanas, manteles, servilletas de tela, uniformes del personal, etc. Una etiqueta ecológica reconocida a nivel internacional o nacional o una etiqueta de</p>

		<p>comercio justo. Los textiles fabricados con materiales 100 % reciclados también cumplen este criterio.</p> <p>alta calidad. Los textiles de alta calidad tienden a durar más, lo que resulta más económico a largo plazo. También utiliza menos materias primas y genera menos residuos. Además, considere el uso de productos que prolongan la vida, como protectores de colchón y protectores de almohada.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona documentación que demuestra que al menos tres productos de al menos tres categorías de productos entre los textiles comprados o alquilados tienen una etiqueta ecológica y/o una etiqueta de comercio justo reconocida internacionalmente o nacional o están hechos de materiales 100% reciclados. .</p>
13.7	<p><i>Si el servicio de lavandería se subcontrata a un establecimiento externo, éste debe estar situado en un radio de 100 km del establecimiento (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir la huella de carbono provocada por el transporte de la lavandería, el establecimiento elige un servicio de lavandería ubicado a menos de 100 km del establecimiento.</p> <p>Si un establecimiento realiza todo el servicio de lavandería internamente, este criterio no es aplicable.</p> <p>Durante la auditoría, la propiedad proporciona documentación que demuestra que la ubicación del servicio de lavandería se encuentra en un radio de 100 km.</p>
13.8	<p><i>Al menos el 75% de los bienes duraderos de nueva adquisición llevan la etiqueta ecológica o han sido fabricados por un establecimiento con un sistema de gestión medioambiental. (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para garantizar una producción sostenible y respetuosa con el medio ambiente de bienes duraderos, los bienes duraderos comprados en los últimos 12 meses deben tener una etiqueta ecológica o ser fabricados por una instalación con un sistema de gestión ambiental.</p> <p>Los bienes duraderos son productos que se producen para un uso repetido y a largo plazo, p. Por ejemplo, muebles, alfombras, platos, etc. Los dispositivos electrónicos no se incluyen en este criterio, ya que están cubiertos en la Sección 7.</p> <p>Durante la auditoría, la instalación debe proporcionar documentación que demuestre que al menos el 75 % de los bienes duraderos comprados en los últimos 12 meses tienen una etiqueta ecológica o son fabricados por una instalación con un sistema de gestión ambiental.</p>
13.9	<p><i>La institución renueva o recicla sus propios bienes duraderos o compra bienes duraderos usados. (G)</i></p>	<p>Para reducir la huella ambiental de la instalación mediante la reducción de las compras de consumibles recién producidos, la instalación reacondicionó o recicló sus propios consumibles en los últimos 12 meses o consumibles usados en los últimos 12 meses.</p>

	<p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Los bienes duraderos son productos fabricados para un uso repetido a largo plazo e incluyen muebles, alfombras, vajillas, etc. A la hora de comprar equipos electrónicos usados hay que tener en cuenta la eficiencia energética de estos productos.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporcionará documentación que demuestre que ha reciclado activamente sus propios bienes duraderos o ha comprado bienes duraderos de segunda mano. Bienes duraderos reciclados activamente o bienes duraderos de segunda mano comprados en los últimos 12 meses.</p>
<p>13.10</p>	<p><i>La escuela utiliza medios de transporte respetuosos con el medio ambiente (G)</i></p> <p>HA, CPV, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir la contaminación del aire y el consumo de energía de los vehículos utilizados por el establecimiento, estos vehículos deben ser respetuosos con el medio ambiente.</p> <p>Los vehículos de motor respetuosos con el medio ambiente incluyen automóviles, scooters, carritos de golf y otros vehículos que se utilizan para desplazarse por las instalaciones y para transportar a los huéspedes o al personal. Si el establecimiento entrega alimentos/bebidas del establecimiento, estos vehículos también deben cumplir con este criterio. El criterio también se aplica a los vehículos propios o arrendados por la institución.</p> <p>Para ser respetuosos con el medio ambiente, deben funcionar con combustibles renovables o ser eléctricos.</p> <p>Para cumplir con este criterio, al menos el 75% de los vehículos motorizados que posee o utiliza la institución deben ser amigables con el medio ambiente.</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporcionará una descripción general por escrito de todos los vehículos de motor utilizados, mostrando cómo cumplen con los requisitos. Durante la inspección visual, se verifica el cumplimiento del criterio mediante muestreo.</p>
<p>13.11</p>	<p><i>Los vehículos que entren en las instalaciones no deben permanecer parados más de dos minutos (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Para reducir la contaminación del aire y el consumo de recursos, los vehículos que ingresan a la instalación no están en ralentí (con los motores en marcha) al recoger o descargar personas o mercancías.</p> <p>Los vehículos en la instalación pueden hacer funcionar el motor por un máximo de dos minutos. Si la ley estatal o local es más estricta que el máximo permitido de dos minutos, prevalecerá la ley estatal/local.</p>

		<p>Para cumplir con este criterio, el establecimiento ha formulado una política para vehículos con un tiempo máximo de parada de dos minutos. Estas normas se comunicarán a los huéspedes y al personal. Esto se puede hacer con letreros en la entrada de la instalación. También podrá incluirse en los procedimientos operativos estándar de la propiedad para el personal que utiliza vehículos y en la política de conserjería estándar de la propiedad, que informará a los huéspedes que lleguen a la propiedad de la prohibición de ralentí del establecimiento.</p> <p>Durante la auditoría, la propiedad presentará su política que permite que los vehículos estén inactivos durante un máximo de dos minutos de inactividad, así como sus esfuerzos para educar a los huéspedes y al personal sobre esta política.</p>
13.12	<p><i>Se fomenta el uso de medios de transporte respetuosos con el medio ambiente por parte del personal (G)</i></p> <p>HA, CPV, AP, CC, R, A</p>	<p>Con el fin de reducir la contaminación del aire y mejorar la salud, los empleados del establecimiento utilizan medios de transporte ecológicos para llegar al trabajo.</p> <p>Los modos de transporte respetuosos con el medio ambiente incluyen bicicletas, transporte público (autobús, tren, tranvía, barco, etc.), uso de vehículos eléctricos, vehículos compartidos, sistemas de transporte de empleados, etc.</p> <p>La escuela puede promover el uso de transporte amigable con el medio ambiente a través de comunicación verbal o escrita. El establecimiento puede ofrecer instalaciones adaptadas (aparcamiento de bicicletas seguro y de calidad, estaciones de carga para coches eléctricos, etc.) y/o incentivos económicos (por ejemplo, billetes de transporte público, aparcamiento gratuito/recarga de vehículos eléctricos, transporte gratuito, iniciativas de asistencia al viaje compartido), etc.).</p> <p>Durante la auditoría, el establecimiento proporciona documentación que demuestra que anima al personal a utilizar modos de transporte respetuosos con el medio ambiente. Siempre que sea posible, el cumplimiento se verificará durante la inspección visual.</p>