

Criterios y notas explicativas para hoteles Green Key 1 de enero del 2019 al 31 de diciembre del 2021

Los criterios Green Key son aplicables para hoteles que tengan más de 15 habitaciones. Para ser un candidato al distintivo Green Key el establecimiento interesado cuenta con la adquisición legal de la propiedad, la licencia de uso de suelo y agua, así como el cumplimiento de la legislación vigente.

1. GESTIÓN AMBIENTAL	
CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
<p>1.1</p> <p>La gerencia debe estar involucrada y designar a un gerente ambiental entre el personal del establecimiento. (I)</p>	<p>Para garantizar que el trabajo con Green Key sea implementado y administrado, la gerencia general debe designar a un gerente ambiental para el establecimiento.</p> <p>Las funciones que desempeña la gerencia ambiental son de medio tiempo, debido a esto el gerente ambiental puede ser parte del personal. Se recomienda que sea el gerente de mantenimiento, ama de llaves, encargado o jefe de recepción, personal de recursos humanos o el gerente general. Dichas funciones deben incluirse dentro de la descripción del puesto antes mencionado.</p> <p>Las principales funciones del gerente ambiental son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ser el enlace en todas las actividades para mejora del medio ambiente y prácticas de sostenibilidad con todas las áreas involucradas de colaboradores, proveedores y representantes de Green Key México e internacional. • Responsable de la inducción, implementación de la política ambiental, ejecución del plan de acción y supervisión de las prácticas de sostenibilidad. • Recopilar, administrar, actualizar y entregar los datos del manejo de residuos, productos de limpieza, al igual que la supervisión de consumo de agua, gas y electricidad. • Estar a cargo de la comunicación e información sobre cambios entre el establecimiento y Green Key. <p>Durante la visita de control el gerente ambiental debe estar presente para responder las dudas y explicar las acciones relacionadas con los temas de sostenibilidad, los lineamientos y criterios de Green Key.</p>
<p>1.2</p> <p>El establecimiento debe formular su política ambiental. (I)</p>	<p>Para garantizar las mejoras y acciones de sostenibilidad se deben establecer las políticas y objetivos en materia ambiental. Deben contener la misión, visión y objetivos que el establecimiento tiene en relación a los trabajos con el medio ambiente y prácticas de sostenibilidad; con el compromiso de mejoras y monitoreo continuos.</p> <p>Con el fin de constituir un sistema de gestión sostenible a largo plazo adecuado a su tamaño y escala, la política ambiental del establecimiento incluye cuestiones ambientales, además de referentes sociales, culturales, económicos, derechos humanos, salud y de seguridad social.</p>

1. GESTIÓN AMBIENTAL

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
	<p>La política ambiental es un estatuto de compromiso continuo para la mejora y el monitoreo, pero no trata temas específicos o cómo manejarlos. La política ambiental debe ser más ambiciosa que solamente recopilar reglas y regulaciones.</p> <p>Dicha política debe elaborarse preferentemente en cooperación con los colaboradores para que incluya contribuciones y compromisos de todos los involucrados y debe estar firmada por el gerente general.</p> <p>Preferentemente cada establecimiento debe tener su propia política ambiental, en caso de que el establecimiento pertenezca a una cadena nacional o internacional, se puede compartir la política ambiental común para más de un establecimiento dentro de la misma cadena.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta el documento de política ambiental y su disponibilidad a los colaboradores del establecimiento. Se verifica que la política ambiental tiene menos de tres años y que es un documento general que incluye cuestiones ambientales, así como referencias a otras cuestiones de sostenibilidad.</p>
1.3	<p>El establecimiento debe formular objetivos y un plan de acción anual para la mejora constante. (I)</p> <p>Para asegurar un trabajo de sostenibilidad concreto, el establecimiento formula objetivos y un plan de acción anual. Los objetivos y el plan de acción reflejan el trabajo concreto hacia el cumplimiento de la política ambiental e incluye objetivos específicos que se alcanzarán de 1 a 3 años, mientras que el plan de acción describe cómo alcanzar los objetivos planificados en el próximo año.</p> <p>Con el fin de constituir objetivos y acciones concretos para el sistema de gestión de sostenibilidad a largo plazo que sea adecuado a su tamaño y escala, los objetivos y el plan de acción del establecimiento incluyen cuestiones ambientales, así como referencias a los derechos humanos sociales, culturales, económicos, de calidad, problemas de salud, riesgo y gestión de crisis.</p> <p>Los objetivos en el plan de acción anual se elaboran preferentemente en cooperación con los colaboradores para que incluya contribuciones y compromisos de todos los involucrados.</p> <p>Se deben establecer como mínimo tres acciones, las cuales se recomienda que se inspiren en los criterios de Green Key como fuente de referencia. Deben verse incluidos los criterios guía que no hayan sido implementados, incrementado cada año su número para poder ser candidatos a la obtención del distintivo. Los objetivos que ya hayan sido establecidos podrán formar parte del plan de acción anual. En caso de que el establecimiento forme parte de una cadena, puede simultáneamente usar los objetivos y acciones de la cadena con los de Green Key.</p> <p>Durante la visita de control se verifica los objetivos del plan de acción anual y que sea del conocimiento de los colaboradores involucrados. Si el establecimiento tuviera más de un año con el distintivo, se evaluará el cumplimiento de dicho plan durante el año transcurrido. En el caso de que las metas no hubieran sido cumplidas se evaluarán los objetivos y el plan de acción para llevar a cabo acciones correctivas para su cumplimiento.</p>

1. GESTIÓN AMBIENTAL

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
1.4	<p>Toda la información de Green Key debe estar actualizada en una carpeta disponible para su revisión. (I)</p> <p>Para tener fácil acceso a toda la información, la carpeta de Green Key debe estar organizada de acuerdo a la numeración de los lineamientos y criterios de Green Key y contener la evidencia documental actualizada que muestra el cumplimiento de cada criterio.</p> <p>La carpeta Green Key puede ser física con divisiones de los lineamientos y criterios o electrónica organizada en subcarpetas de los lineamientos y criterios.</p> <p>Durante la visita de control el gerente ambiental presenta la carpeta actualizada de Green Key como evidencia del cumplimiento de los criterios de Green Key.</p>
1.5	<p>El gerente ambiental debe asegurarse que los criterios de Green Key se revisan anualmente. (I)</p> <p>Se debe mantener un registro del cumplimiento de estos criterios para la candidatura anual de Green Key.</p> <p>El gerente ambiental está a cargo de revisar el formato de aplicación de Green Key, el último reporte de la visita de control y las últimas recomendaciones emitidas por la Coordinación Técnica Nacional e Internacional.</p> <p>El gerente ambiental presta especial atención a los cambios que debe realizar y a la recopilación de las evidencias documentales para el cumplimiento de los criterios tanto imperativos como guía para la visita de control, así como los reportes mensuales a Green Key.</p> <p>Cuando el gerente ambiental firma la solicitud de renovación de obtención al distintivo Green Key, confirma la revisión anual de los criterios de Green Key y que hay información sobre cambios en el cumplimiento desde el año pasado. El gerente ambiental confirma el cumplimiento de todos los criterios imperativos y el porcentaje requerido de los criterios guía.</p> <p>Durante la visita de control se revisa que la retroalimentación con respecto a los cambios en el cumplimiento de los criterios en relación con la solicitud de renovación al distintivo Green Key sea congruente con el resultado de la visita.</p>
1.6	<p>El establecimiento debe realizar la colaboración activa con asociaciones civiles. (I)</p> <p>El objetivo primordial de este criterio es incentivar el rol que juega el establecimiento en crear una conciencia ambiental a su alrededor y promover las prácticas sostenibles a los socios de colaboración.</p> <p>Este criterio está enfocado a la colaboración en temas de sostenibilidad, pero también puede referirse al ámbito social, cultural, económico, salud y seguridad. Cuando sea necesario Green Key motiva al establecimiento a la cooperación entre las asociaciones civiles involucradas en la protección y mejora de los sitios y tradiciones históricas, del patrimonio arqueológico y cultural de relevancia para la localidad.</p> <p>Las colaboraciones pueden ser con organizaciones no gubernamentales nacionales o internacionales, asociaciones civiles, cooperativas de comunidades locales, autoridades locales, escuelas locales o proveedores y debe seleccionar al menos una de las categorías mencionadas.</p>

1. GESTIÓN AMBIENTAL

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
	<p>Para que la colaboración sea considerada, debe ser bidireccional entre la asociación y el establecimiento.</p> <p>Durante la visita de control se corrobora el trabajo activo realizado con las asociaciones.</p>
<p>1.7</p> <p>El establecimiento medirá su huella de carbono a través de una herramienta reconocida. (G)</p>	<p>En este criterio el establecimiento requiere su consumo de energía medido en un periodo de tiempo (y potencialmente también agua y desechos) para calcular la huella de carbono mensual, semestral o anual del establecimiento, a través de una herramienta de medición reconocida de CO² expresada en toneladas. El cálculo puede usarse para verificar las fluctuaciones en las emisiones de carbono del establecimiento de un período a otro, con el objetivo de reducirlo. Se puede usar para comparar las emisiones de carbono entre los establecimientos (si así se desea), y/o para compensar o fomentar la compensación de las emisiones de carbono.</p> <p>Hay diferentes herramientas de medición de carbono gratuitas y otras que requieren un pago.</p> <p>Una de las herramientas reconocidas gratuitas es la de Iniciativa de la Gestión de Carbono (HCMI) y la puedes encontrar en el sitio web de Green Key, la cual muestra el cálculo de carbono a partir del consumo de energía del establecimiento.</p> <p>Después de calcular la huella de carbono, el establecimiento propondrá e implementará acciones para evitar o minimizar las emisiones de carbono, y se recomienda compensar las emisiones restantes.</p> <p>Durante la visita de control el gerente ambiental presenta la herramienta de medición de carbono, los resultados calculados, el plan para reducir la huella de carbono y las posibilidades de compensar las emisiones restantes.</p>

2.PARTICIPACIÓN DEL PERSONAL

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
2.1	<p>La gerencia debe realizar juntas periódicas con los colaboradores para informar sobre las iniciativas ambientales existentes y nuevas. (I)</p> <p>Es importante informar e involucrar a los colaboradores en las iniciativas ambientales del establecimiento. Por ende, la gerencia organiza de 1 a 3 juntas anuales.</p> <p>Mantener informados a los colaboradores sobre las iniciativas ambientales existentes (energía, agua y manejo de residuos) e iniciativas nuevas ayuda a que los colaboradores comprendan mejor su función y también permite que informen y respondan adecuadamente en caso de ser cuestionados por los huéspedes. Los colaboradores podrán de este modo contribuir a las iniciativas a implementarse.</p> <p>Puede integrarse una brigada verde o comité verde con los representantes de las áreas involucradas. La brigada verde será la encargada de ejecutar las iniciativas ambientales y de sostenibilidad en conjunto con el gerente ambiental, así como transmitir la información del trabajo realizado a otros colaboradores.</p> <p>Al planificar las reuniones se consideran a colaboradores eventuales para garantizar la mayor participación posible.</p> <p>Durante la visita de control se presentan las minutas de las reuniones celebradas entre la gerencia, el gerente ambiental y la brigada verde donde se muestran los nombres de los asistentes, instructor, fecha y los temas ambientales discutidos. Pueden considerarse presentaciones sobre el trabajo ambiental desempeñado por la brigada verde.</p>
2.2	<p>El gerente ambiental debe participar en las juntas con la gerencia general con el propósito de informar el desempeño ambiental del establecimiento. (I)</p> <p>Las reuniones entre el gerente ambiental, la gerencia general y la brigada verde del establecimiento son importantes para mantenerse informados e involucrados en el desempeño ambiental, así como para continuar teniendo el apoyo de la administración para la ejecución de las buenas prácticas. Se espera que la gerencia realice de 1 a 3 reuniones anuales.</p> <p>Durante la visita de control se presentan las actas de las reuniones celebradas entre la gerencia, el gerente ambiental y la brigada verde, así como la lista de asistentes, la fecha instructor, fecha y los temas ambientales discutidos y acuerdos alcanzados.</p>
2.3	<p>La gerencia ambiental y miembros del personal deben recibir inducción en temas ambientales y de sostenibilidad. (I)</p> <p>Es importante que el gerente ambiental, la brigada verde y otros colaboradores reciban capacitación sobre temas ambientales y prácticas sostenibles para poder generar e implementar nuevas y mejores prácticas al establecimiento.</p> <p>Dichas inducciones incluyen temas de gestión ambiental (agua, energía, residuos, limpieza, alimentos y bebidas), concientización ambiental a los huéspedes, colaboradores y proveedores, así como temas de sostenibilidad. También se podrán incluir temas acerca de la biodiversidad.</p> <p>Las capacitaciones pueden ser internas o externas. En caso de ser externas deben ser impartidas por consultores o expertos, así como la participación en seminarios, o cursos en línea. En algunos países Green Key ofrece inducción remota o asesoría en línea con temas relacionados al cumplimiento de los lineamientos, esto también puede ser usado como plataforma de información entre el establecimiento que hayan obtenido su candidatura.</p>

2.PARTICIPACIÓN DEL PERSONAL

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
	<p>Los cursos internos y la capacitación deben ser organizados por el gerente ambiental y la brigada verde acerca de cómo alcanzar los objetivos ambientales y las acciones planificadas dentro del establecimiento.</p> <p>Durante la visita de control hay una presentación de capacitaciones externas o internas realizadas en los últimos 12 meses, donde se indica los nombres de los asistentes y el tema de gestión ambiental, concientización u otros temas de sostenibilidad.</p>
2.4	<p style="text-align: center;">La gerencia ambiental debe asegurarse de que los colaboradores están al tanto de las medidas ambientales y de sostenibilidad que se llevan a cabo. (I)</p> <p>Es de suma importancia que la gerencia ambiental y la brigada verde aseguren un canal de información con los colaboradores acerca de la política ambiental y las prácticas de sostenibilidad. Mantener a los colaboradores actualizados sobre las iniciativas ambientales existentes y nuevas mejora la comprensión de su rol e involucramiento, al mismo tiempo les permite informar y responder adecuadamente los cuestionamientos de los huéspedes sobre éstas.</p> <p>El conocimiento incluye gestión ambiental (agua, energía, residuos, limpieza, alimentos y bebidas) y otros temas de sostenibilidad, así como la concientización ambiental de los huéspedes, colaboradores, proveedores y las comunidades vecinas.</p> <p>La sensibilización ambiental en los colaboradores hacia las metas de sostenibilidad se debe hacer a través de carteles, folletos, buzón de sugerencias, dinámicas, etc.</p> <p>Durante la visita de control se muestran los materiales (carteles, folletos, etc.) implementados para informar a los colaboradores sobre las medidas ambientales.</p>
2.5	<p style="text-align: center;">Las camaristas/amas de llaves deben conocer y llevar a cabo las políticas de uso de toallas y sábanas. (I)</p> <p>Como estrategia para mitigar la huella hídrica y reducir los costos de lavandería y limpieza, se deben colocar en las habitaciones información acerca de la política de cambio de sábanas y toallas. Esta información debe colocarse preferentemente en el baño del reuso de toallas, y en la cama o cerca de ella el de sábanas.</p> <p>Adicionalmente a que los huéspedes conozcan dicha política, está debe ser del conocimiento de las camaristas/ama de llaves. La falta de conocimiento a estos procedimientos produce daños al medio ambiente y el aumento en los costos, al igual que si el huésped se percata del incumplimiento de dichos procedimientos afectará la credibilidad del establecimiento y del programa Green Key.</p> <p>Como parte de la información e inducción las camaristas/amas de llaves deben familiarizar con los procedimientos del establecimiento y asegurarse que las tarjetas de políticas de uso de toallas y sábanas estén a la vista.</p> <p>Durante la visita de control se verifica que los procedimientos relacionados con las políticas de uso de toallas y sábanas estén estandarizados y que los colaboradores participen en los procedimientos y políticas del establecimiento.</p>

3. INFORMACIÓN AL HUÉSPED

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
<p>3.1</p> <p>El distintivo de Green Key debe colocarse en un lugar a la vista. (I)</p>	<p>El establecimiento debe colocar la placa de Green Key en la entrada y el distintivo en recepción. Adicionalmente se pueden colocar copias de la placa y del distintivo en lugares estratégicos como el pizarrón de información.</p> <p>La colocación del distintivo tiene dos objetivos que son la distinción para el establecimiento con fines de mercadotecnia y el posicionamiento de Green Key como marca.</p> <p>El distintivo de Green Key tiene una vigencia de 12 meses, por lo que debe ser renovado.</p> <p>Durante la visita de control se revisa que la placa y el distintivo estén presentes en la entrada y la recepción y la vigencia de éste. En caso de que el establecimiento sea de nuevo ingreso al programa debe indicar el lugar donde se colocarán la placa y el distintivo.</p>
<p>3.2</p> <p>La información y material acerca de Green Key debe estar a la vista de los huéspedes. (I)</p>	<p>Los huéspedes que visiten el establecimiento deben poder familiarizarse por cuenta propia acerca de lo que representa el distintivo Green Key. Para ello la información acerca de Green Key debe colocarse en las habitaciones en una carpeta, folletos o en la TV en áreas comunes o un rincón ambiental, dicha información contendrá el logotipo de Green Key de acuerdo a su manual de imagen.</p> <p>Como parte de la candidatura al distintivo de Green Key el establecimiento debe proporcionar información verídica, clara y fácil de entender acerca de la política ambiental, productos y servicios, prácticas de sostenibilidad y no debe prometer más de lo que puede implementar el establecimiento.</p> <p>Durante la visita de control se verifica que la información de Green Key esté disponible en las habitaciones y las áreas comunes. En caso de que el establecimiento sea de nuevo ingreso al programa debe presentar la propuesta de los materiales informativos y la ubicación donde estarán disponibles.</p>
<p>3.3</p> <p>La información acerca de Green Key y la política ambiental debe estar disponible en la página web del establecimiento.(I)</p>	<p>La página de internet del establecimiento debe contener información breve acerca del programa Green Key y la obtención del distintivo, el cual incluirá el logotipo de Green Key en su correcto formato. También contiene información acerca de los compromisos ambientales del establecimiento, la presentación de esta información se hará con base a políticas de la marca del establecimiento. En caso de que el establecimiento no cuente con página web quedará exento de cumplir este criterio.</p> <p>Además de la información en el sitio web del establecimiento, también se recomienda informar sobre Green Key en sus redes sociales.</p> <p>Como parte de la candidatura al distintivo de Green Key el establecimiento debe proporcionar información precisa, clara y fácil de entender acerca de la política ambiental, productos y servicios, prácticas de sostenibilidad y no debe prometer más de lo que puede implementar el establecimiento.</p>

3. INFORMACIÓN AL HUÉSPED

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
	<p>Durante la visita de control se muestra la información acerca de Green Key y la política ambiental en el sitio web. En caso de que el establecimiento sea de nuevo ingreso al programa debe presentar la propuesta o el borrador para el sitio web. Se verifica que información sea precisa, clara y fácil de entender.</p>
<p>3.4 El establecimiento debe informar e involucrar a los huéspedes acerca de las actividades ambiental y fomentar la participación en éstas. (I)</p>	<p>Es importante que el establecimiento informe a sus huéspedes acerca de los compromisos ambientales a través de carpetas en las habitaciones, folletos, anuncios en la TV en las áreas comunes. Aunado a ello, fomentar la participación activa de los huéspedes en dichas actividades, tales como el ahorro de agua, el uso racional de la energía, el correcto manejo de los residuos, al igual que en temas como el impacto social por ejemplo la donación a asociaciones civiles.</p> <p>Como parte de la candidatura al distintivo de Green Key el establecimiento debe proporcionar información precisa, clara y fácil de entender acerca de las políticas, productos y servicios, prácticas de sostenibilidad y no debe prometer más de lo que puede implementar el establecimiento.</p> <p>Durante la visita de control se presenta la información acerca de los compromisos ambientales y de sostenibilidad brindados a los huéspedes, incluida la estrategia para que se involucren en las actividades. Se verifica que la información es precisa, clara y fácil de entender.</p>
<p>3.5 El personal de recepción debe estar capacitado para informar a los huéspedes acerca de Green Key, las actividades ambientales que se llevan a cabo y los compromisos sostenibles del establecimiento. (I)</p>	<p>Debido a la colocación de la placa y distintivo Green Key en el establecimiento, la información en habitaciones, áreas comunes y página de internet es probable que los huéspedes estén interesados en conocer más sobre el programa de Green Key. En este caso, los huéspedes pueden acercarse al personal de recepción, por lo cual, es importante que éste brinde información sobre las actividades ambientales destacadas del establecimiento.</p> <p>Como parte de unirse al programa de Green Key el establecimiento debe proporcionar información precisa, clara y fácil de entender acerca de las políticas, productos y servicios, prácticas de sostenibilidad y no debe prometer más de lo que puede implementar el establecimiento.</p> <p>Durante la visita de control se le pide al personal de recepción que proporcione información básica acerca de Green Key y las actividades ambientales destacadas del establecimiento. También se verifica que la información sea precisa, clara y fácil de entender acerca de Green Key en las habitaciones y en las áreas comunes.</p>

3. INFORMACIÓN AL HUÉSPED

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
<p>3.6 El establecimiento debe informar a los huéspedes acerca de los sistemas locales de transporte público, servicio de autobús, ciclismo o caminata. (I)</p>	<p>Para promover entre los huéspedes el uso de transportes alternativos a los autos o taxis, el establecimiento debe informar las diferentes alternativas de movilidad.</p> <p>Estas alternativas pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas locales de transporte público o privado (autobús, metro, tranvía, ferry, etc.) • Taxis compartidos o sistema de minibús. • Transporte propio del establecimiento. • Autos eléctricos (para los clientes con este tipo de autos, el establecimiento puede ofrecer una estación de carga o informar sobre las ubicaciones cercanas para cargar autos eléctricos). • Otras alternativas incluyen bicicletas o rutas de caminata. <p>Esta información acerca de los sistemas de transporte local y otras alternativas de movilidad puede ser proporcionada por el personal de recepción, conserje o a través de material en las habitaciones y áreas públicas, dicha información también podrá ser proporcionada a través de chat o vía telefónica.</p> <p>Como parte de unirse al programa de Green Key el establecimiento debe proporcionar información precisa, clara y fácil de entender acerca de las políticas, productos y servicios, prácticas de sostenibilidad y no debe prometer más de lo que puede implementar el establecimiento.</p> <p>Durante la visita de control se presenta la información proporcionada por el establecimiento acerca de los sistemas locales de transporte y otras alternativas de movilidad. Se verifica que la información sea precisa, clara y fácil de entender para los huéspedes.</p>
<p>3.7 La información acerca de las políticas de ahorro de energía y agua deben estar a la vista de los huéspedes. (I)</p>	<p>Debido a la reducción de la huella ambiental a través del ahorro de energía y agua. El establecimiento debe informar a los huéspedes acerca de las iniciativas ambientales y políticas de ahorro de energía y agua y como pueden contribuir a éstas, ejemplo el uso de la regadera y evitar el uso tina. Esta información debe estar disponible en las habitaciones, áreas comunes y áreas de conferencias.</p> <p>Como parte de unirse al programa Green Key el establecimiento debe proporcionar información precisa, clara y fácil de entender acerca de las políticas, productos y servicios, prácticas de sostenibilidad y no debe prometer más de lo que puede implementar el establecimiento.</p> <p>Durante la visita de control se verifica la información a la vista de los huéspedes acerca de las políticas de ahorro de energía y agua y su posible apoyo al ahorro de estos. Se verifica que la información sea precisa, clara y fácil de entender.</p>

3. INFORMACIÓN AL HUÉSPED

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
<p>3.8</p> <p>El establecimiento brinda a los huéspedes la oportunidad de evaluar su desempeño ambiental y/o sociocultural. (G)</p>	<p>Una encuesta de satisfacción es un indicador de retroalimentación de los huéspedes con respecto a las prácticas ambientales y/o socioculturales. Los resultados pueden ser de utilidad para mejorar el desempeño ambiental y para efectos de mercadotecnia.</p> <p>En algunas encuestas, las preguntas relacionadas con el desempeño ambiental y/o sociocultural son parte de la encuesta de satisfacción general que incluyen una variedad de otros temas como la calidad, el servicio, el precio, etc.</p> <p>Si la retroalimentación de los huéspedes en la evaluación del desempeño ambiental y/o sociocultural requiere de acciones correctivas, estas son realizadas por el establecimiento cuando es posible.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento muestra dichas encuestas relacionadas al desempeño ambiental y/o sociocultural, así como evidencia de cómo monitorea la retroalimentación de los huéspedes para en su caso llevar a cabo las acciones correctivas.</p>

4. AGUA	
CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
4.1 El consumo total de agua debe registrarse al menos una vez al mes. (I)	<p>Para disminuir la huella ambiental y los costos derivados del consumo de agua, primero es necesario tener un registro del consumo de agua mensual. El cálculo de consumo de agua por habitación ocupada. Indicar la fuente de donde proviene el agua para verificar su sostenibilidad.</p> <p>Se recomienda registrar el consumo de agua total de agua con frecuencia que solo una vez al mes para obtener información detallada y analizar el consumo del agua para tomar acciones que conlleven el ahorro en beneficio del establecimiento.</p> <p>En el caso de que incremente el consumo promedio, el establecimiento cuenta con procedimientos para determinar cuál es la razón del incremento e implementa acciones correctivas.</p> <p>Durante la visita de control se presenta el registro mensual de consumo total de agua, así como el cálculo de agua por habitación ocupada. El establecimiento muestra los procedimientos para determinar y corregir en caso de incremento repentino. Se indican las fuentes de agua y se confirma que son fuentes sostenibles y no se afecta negativamente el suministro de agua local (puede presentar una carta o contrato por la autoridad local).</p>
4.2 Los inodoros recién comprados no deben exceder una descarga mayor a 6 litros o ser de doble descarga. (I)	<p>Mediante el ahorro de agua se pretende disminuir la huella ambiental y los costos derivados de este recurso, por esta razón, los inodoros que sean adquiridos en los últimos 12 meses e instalados en las habitaciones no deben exceder descargas de 6 litros o en su caso ser de doble descarga.</p> <p>Se recomienda que los inodoros comprados hacen más de 12 meses que cumplan con descargas de 6 litros, el flujo de agua en el inodoro puede reducirse sin comprometer la comodidad de los invitados.</p> <p>También se recomienda que los inodoros en las áreas públicas cumplan este parámetro.</p> <p>Durante la visita de control se presentan las facturas o fichas técnicas de compra de los inodoros adquiridos en los últimos 12 meses en los cuales se indique que la descarga no excede los 6 litros.</p>
4.3 El personal de mantenimiento y de limpieza debe contar con un plan de mantenimiento, el cual incluye verificar constantemente que no hay fugas y goteos en grifos y baños. (I)	<p>Uno de los principales focos de atención en el consumo de agua son las fugas y goteos en grifos, ya que ocasiona un aumento en el consumo del agua y el costo del mismo.</p> <p>Los procedimientos de mantenimiento y de limpieza deben incluir la revisión regular de dichas fugas y goteos para poder llevar a cabo acciones correctivas.</p> <p>Durante la visita de control se verifican dichos procedimientos, así como la revisión física de la inexistencia de goteos y fugas en grifos y baños.</p>

4. AGUA	
CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
<p>4.4</p> <p>El flujo de agua de las regaderas en al menos un 75% de las habitaciones no debe exceder los 9 litros por minuto.</p> <p>(I)</p>	<p>Con el fin de reducir la huella ambiental, se implementa el ahorro de agua y por ende la disminución de costos. En al menos el 75% de las habitaciones, el flujo de agua de las regaderas no debe exceder de 9 litros por minuto.</p> <p>Para el cumplimiento de este criterio el establecimiento elige colocar regaderas con flujo de agua controlado o regaderas aireadas. Otra opción a corto plazo es la disminución de la presión del agua desde el sistema central. Las tinas no se encuentran reguladas dentro de este criterio.</p> <p>Durante la visita de control se llevan a cabo mediciones del flujo de agua en algunas regaderas en diferentes habitaciones. Adicionalmente el establecimiento envía fichas técnicas donde se indica que el flujo de agua no excede los 9 litros por minuto.</p>
<p>4.5</p> <p>El flujo de agua de los grifos en al menos el 75% de las habitaciones no debe exceder los 8 litros por minuto.</p> <p>(I)</p>	<p>Para reducir la huella ambiental a través del ahorro de agua que propicia la reducción de costos del consumo de la misma, el flujo de agua de al menos el 75% de los grifos no deben exceder los 8 litros por minuto.</p> <p>Para el cumplimiento de este criterio, el establecimiento coloca grifos ahorradores o coloca llaves para el control del flujo. En algunos casos la reducción de flujo se puede obtener al incrementar el flujo de aire en las tuberías. Como solución a corto plazo podrán implementarse en el sistema general la presión del agua.</p> <p>Se recomienda que este criterio sea implementado en los grifos de las áreas comunes (criterio 4.12).</p> <p>Durante la visita de control se llevan a cabo mediciones del flujo de agua en algunos grifos de diferentes habitaciones. Adicionalmente el establecimiento envía fichas técnicas de los grifos.</p>
<p>4.6</p> <p>Los mingitorios en áreas comunes deben contar con sensores, ser ahorradores de agua o sin consumo de agua.</p> <p>(I)</p>	<p>Los mingitorios en las áreas comunes también deben contribuir en el ahorro de agua, la reducción de la huella ambiental y la disminución de costos del consumo de agua.</p> <p>Los mingitorios deben contar con sensores o botones de descarga de no más de 3 litros por minuto o preferentemente contar con mingitorios secos.</p> <p>Durante la visita de control se revisan que los mingitorios tengan sensores o botones con flujo restringido o cuente con mingitorios secos. Adicionalmente el establecimiento envía las fichas técnicas de los mingitorios instalados.</p>

4. AGUA		
	CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
4.7	Los nuevos equipos de lavaplatos automáticos no deben exceder un consumo de 3.5 litros por carga. (I)	<p>Con el fin del ahorro del agua, reducir la huella ambiental y disminuir los costos, los lavaplatos deben de ser de tipo industrial y no deben exceder los 3.5 litros por carga.</p> <p>Durante la visita de control se verifica que los lavaplatos no excedan los 3.5 litros por carga. Adicionalmente el establecimiento envía la ficha técnica del lavaplatos.</p>
4.8	Las instrucciones para el ahorro de agua y energía durante el uso del lavaplatos deben encontrarse cerca de él. (I)	<p>Con el fin del ahorro del agua, reducción de la huella ambiental y disminuir los costos, las instrucciones de uso deben colocarse a un costado del mismo. Estas deben ser frases sencillas y con iconos de fácil entendimiento. Ejemplos: encender el lavaplatos solo con cargas completas, el uso correcto del detergente, limpiar los restos de comida antes de iniciar el lavado, utilizar el programa adecuado según la carga, etc.</p> <p>Durante la visita de control se verifica que el instructivo este en un formato entendible, y cerca del lavaplatos.</p>
4.9	Todas las aguas residuales deben ser tratadas de acuerdo a las regulaciones locales y nacionales. (I)	<p>Con el fin del ahorro del agua, reducción de la huella ambiental y disminuir los costos, es importante que las aguas residuales generadas por el establecimiento no se descarguen sin tratamiento. El establecimiento puede estar conectado al sistema de drenaje público, tratar las aguas residuales, utilizar un proveedor externo o contar con su propia planta tratadora.</p> <p>Es importante que las aguas residuales se tratan de acuerdo con la legislación local y nacional. Posterior a su tratamiento las aguas residuales tratadas se descargan o reutilizan sin que causen efectos dañinos a la población o al medio ambiente.</p> <p>Durante la visita de control se verifican las licencias y permisos con para la disposición y/o tratamiento de aguas residuales. El establecimiento confirma que las descargas de aguas residuales cumplen con las regulaciones locales y nacionales.</p>
4.10	No deben adquirirse lavaplatos y lavadoras de blancos domésticas. (G)	<p>Los electrodomésticos como lavaplatos y lavadoras de blancos son menos eficientes con respecto a las industriales. Con el fin del ahorro del agua, reducción de la huella ambiental y en los costos, evite el uso de electrodomésticos.</p> <p>En caso de que el establecimiento requiera lavar pequeñas cargas en áreas como en el bar, puede ser la mejor solución ambiental un lavavajillas doméstico.</p> <p>Los lavaplatos y las lavadoras en habitaciones están exentos de este criterio.</p>

4. AGUA	
CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
	<p>Durante la visita de control se presenta documentación que muestra que los lavaplatos y lavadoras son industriales. Durante la visita se verifica el uso del lavavajillas y lavadoras industriales.</p>
4.11	<p>Se instalan medidores de agua en áreas con un alto consumo. (G)</p> <p>Para el óptimo control del consumo de agua, se instalan medidores de agua adicionales en áreas de alto consumo (cocina, piscina, spa, etc.). En el caso que el establecimiento sea grande y cuente con muchas habitaciones se colocan medidores por zonas. Algunos establecimientos optan por tener medidores de agua por habitación.</p> <p>La información precisa del consumo permite al establecimiento preparar estrategias específicas para la reducción del consumo de agua y, por lo tanto, reducir la huella ambiental y los costos. También facilita la detección oportuna de fugas o goteos.</p> <p>Se sugiere el registro del consumo de agua de los diferentes medidores de agua se realice con más frecuencia que solo una vez al mes para obtener información detallada.</p> <p>Durante la visita de control se presenta el registro mensual de consumo de agua de los diferentes medidores incluida su ubicación, así como el procedimiento de medidas.</p>
4.12	<p>El flujo de agua de grifos e inodoros en las áreas comunes no debe exceder los 6 litros por minuto. (G)</p> <p>Con el fin del ahorro del agua, la reducción de la huella ambiental y la disminución en los costos derivados del consumo de agua en baños de áreas públicas, el flujo de agua de los grifos e inodoros no debe exceder los 6 litros por minuto.</p> <p>Los sensores en los baños de áreas públicas contribuyen a este criterio.</p> <p>Durante la visita de control se realizan mediciones del flujo de agua en grifos. Adicionalmente el establecimiento envía las facturas de compra de aireadores y las fichas técnicas.</p>
4.13	<p>Las aguas residuales son reutilizadas después de su tratamiento. (G)</p> <p>Con el fin del ahorro del agua, reducción de la huella ambiental y la disminución en los costos se prevé que las aguas grises tratadas sean reutilizadas después del tratamiento que se realiza en una planta de tratamiento externa o interna. Las aguas residuales tratadas pueden utilizarse para el riego de áreas verdes, sin que ocurra una afectación a la población o al medio ambiente.</p> <p>En la visita de control se presenta información sobre la reutilización de las aguas residuales tratadas y el establecimiento confirma que el uso de las aguas residuales tratadas no afecta negativamente a la población local y el medio ambiente. Adicionalmente el establecimiento envía evidencia de las muestras de aguas residuales.</p>

4. AGUA	
CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
4.14 El agua de lluvia es recolectada y usada para inodoros y otros propósitos adecuados. (G)	<p>Con el fin del ahorro del agua, reducción de la huella ambiental y la disminución en los costos, el agua de lluvias es recolectada y utilizada para inodoros o propósitos adecuados como el riego de áreas verdes del establecimiento.</p> <p>La recolección de agua debe ser realizada bajo estándares medio ambientales para evitar efectos negativos en los huéspedes, colaboradores, población local y el medio ambiente.</p> <p>Durante la visita de control se revisa el sistema de captación de agua de lluvia y el establecimiento confirma que el agua de lluvia recolectada no tiene efectos negativos en los huéspedes, colaboradores, población local y el medio ambiente.</p>
4.15 Los inodoros recién adquiridos son de doble descarga, es decir, de 3/6 litros. (G)	<p>Con el fin del ahorro del agua, reducción de la huella ambiental y menor consumo de agua se recomienda la compra de inodoros de doble descarga, tanto para áreas comunes, así como habitaciones. De esta manera se disminuye el consumo de agua sin que existan afectaciones a la comodidad de los huéspedes.</p> <p>Durante la visita de control se verifica que los inodoros instalados indiquen una descarga máxima de 3/6 litros. Adicionalmente el establecimiento envía las facturas y fichas técnicas de los inodoros de doble descarga.</p>
4.16 La piscina cumple con los parámetros nacionales aprobados de calidad de agua, higiene y seguridad. (G)	<p>En el caso de que el establecimiento cuente con piscina se cumple con las mediciones de los estándares nacionales aprobadas para la calidad del agua, así como de higiene. Es importante que la calidad del agua sea monitoreada regularmente para el cumplimiento de normas nacionales.</p> <p>La limpieza y desinfección de la piscina debe seguir las normas nacionales. El uso de desinfectantes debe mantenerse en el mínimo posible, siempre tomando en cuenta el uso de sustancias que sean amigables con el medio ambiente (el cloro podrá ser substituido por ozono o lámpara UV). Los productos de limpieza y desinfección se almacenan de forma segura (ver criterio 6.7).</p> <p>También es importante que la seguridad en la piscina siga las normas nacionales en relación al uso de las instalaciones y la existencia de salvavidas.</p> <p>Durante la visita de control se presenta la documentación que prueba que la piscina sigue los estándares aprobados a nivel nacional de calidad de agua, higiene y seguridad.</p>

4. AGUA	
CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
4.17 La piscina está cubierta o cuenta con otro sistema para limitar el gasto de agua. (G)	<p>En países con temperaturas ambientales elevadas, las piscinas al aire libre contribuyen a incrementar la huella ambiental por el consumo de agua y por lo tanto la elevación en los costos debido a la evaporación del agua. La piscina cuando no está en servicio debe tener una cubierta u otro sistema (capa de gel) para evitar la evaporación. La cubierta u otro sistema se deben usar fuera del horario de funcionamiento.</p> <p>Dependiendo de las condiciones climáticas, las piscinas al aire libre en ciertos lugares y periodos del año pueden requerir calderas para el calentamiento del agua. En este caso, la cubierta u otro sistema también ayudan en la reducción del consumo de energía.</p> <p>Durante la visita de control se revisa visualmente la información que envía el establecimiento sobre el uso de la cubierta u otro sistema para piscinas al aire libre.</p>
4.18 Se realizan revisiones constantes para la detección de fugas en la piscina. (G)	<p>Las fugas en la piscina al aire libre o techada aumentan significativamente la huella ambiental a través de un mayor consumo de agua y por lo tanto, incrementar gastos adicionales.</p> <p>El establecimiento debe implementar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo para las fugas en la piscina.</p> <p>El monitoreo puede ser visual, sin embargo, se recomienda la instalación de un medidor de agua para determinar el consumo de agua de la piscina. Se recomienda que la inspección se realice diariamente.</p> <p>Durante la visita de control se lleva a cabo una revisión en la piscina. Adicionalmente el establecimiento envía el plan de mantenimiento preventivo y correctivo para las fugas en la piscina.</p>

5. LAVADO Y LIMPIEZA

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
5.1	<p>Se deben colocar letreros en las habitaciones donde se informa al huésped sobre la política del cambio de toallas y sábanas. (I)</p> <p>Con el fin del ahorro del agua, reducción de la huella ambiental y menor consumo de agua derivados de los procesos de lavandería, se debe informar al huésped sobre la política del cambio a toallas y sábanas. Esta información se debe colocar en el baño de las habitaciones para toallas y la de sábanas en la cama. Se informa la política del establecimiento, así como el procedimiento para su reúso o cambio.</p> <p>Se debe contar con una política para el reúso de toallas y sábanas acerca de los dos procedimientos para los huéspedes en caso de que requieran o no el reúso de éstas.</p> <p>Esta señalización podrá seguir el manual de imagen del establecimiento o la cadena.</p> <p>Si el establecimiento no ofrece toallas como parte del servicio, el cumplimiento de este criterio es irrelevante.</p> <p>Durante la visita de control se revisa la señalización al igual que la política de toallas y sábanas en las habitaciones.</p>
5.2	<p>Los productos de limpieza deben tener eco-etiquetas reconocidas a nivel nacional o internacional o no contener compuestos que se encuentren en la lista negra de Green Key. (I)</p> <p>Con el fin de reducir la huella ambiental se disminuye el uso de productos de limpieza que contienen productos químicos peligrosos. El establecimiento debe asegurarse de usar productos de limpieza con una eco-etiqueta reconocida a nivel nacional o internacional. Así como asegurarse de que no contengan componentes de la lista negra emitida por Green Key:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copolímeros de bloques de EO (óxido de etileno), PO (óxido de propileno), compuestos cuaternarios de amonio, APEO (alquilfenol etoxilado) /NPEO (nonilfenol etoxilado), AEO (alcohol etoxilado) con PO (óxido de propileno) y EO (óxido de etileno) con muchos grupos, etoxilatos de amina. • Fosfatos, fosfonatos, EDTA (ácido etilendiaminotetraacético). • Ácido fosfórico, ácido clorhídrico, ácido sulfúrico. • Sosa cáustica, potasa cáustica, amoníaco, fosfato de sodio. • Xileno, tolueno, cloruro de metileno, tricloroetileno, fenoles clorados, aldehídos. • Hipoclorito de sodio (cloro). • Conservadores alquilantes: acetamida, bronopol, glutaraldehído, formaldehído, fenoles. • Sulfatos. <p>El gerente ambiental debe examinar las fichas técnicas junto con el personal de limpieza. Además, se asegura que los productos cuenten con eco-etiquetas o que no cuenten con alguno de los compuestos que se encuentran en la lista anterior, también debe prestar atención a la dosificación, precauciones de seguridad y las instrucciones del uso correcto (ver criterio 6.7). Si el establecimiento tiene personal externo o una compañía que le ofrece estos servicios de limpieza, la compañía externa debe cumplir lo ya mencionado.</p>

5. LAVADO Y LIMPIEZA

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
	<p>Durante la visita de control se revisan algunos de los productos de limpieza para verificar que se cumplimiento a este criterio. Adicionalmente el establecimiento envía las fichas técnicas de los productos de uso diario o en su caso la información de la compañía que se tiene contratada y como han sido rastreadas las eco-etiquetas o los compuestos de la lista negra.</p>
5.3	<p>Los desinfectantes solo deben usarse cuando sea necesario y de acuerdo a las legislaciones de sanidad. (I)</p> <p>La desinfección con químicos debe realizarse en casos donde los insectos u hongos constituyen una significativa molestia o riesgo para la salud y cuando dicha práctica no pueda ser reemplazada con otros métodos.</p> <p>Debido al impacto negativo en el medio ambiente y salud, el uso de las sustancias de desinfección debe reducirse al mínimo, reemplazar por sustancias menos nocivas o usarse sólo cuando sea absolutamente necesario. Es importante conocer el manejo adecuado y aplicar la dosis correcta (ver criterio 6.7). El uso se realiza conforme a la legislación ambiental y de salubridad local y nacional. Los productos químicos de desinfección preferiblemente deben cumplir con los requisitos de la lista negra de la Green Key.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento muestra las sustancias químicas de desinfección usadas, también envía las fichas técnicas de las sustancias de desinfección utilizadas y el proceso de aplicación.</p>
5.4	<p>En países de la Unión Europea las toallas de papel, pañuelos faciales y el papel higiénico deben estar elaborados con papel libre de cloro o contar con eco-etiqueta. (I)</p> <p>Las eco-etiquetas reconocidas a nivel nacional o internacional para toallas de papel, pañuelos faciales y papel higiénico por ejemplo Ecolabel, Nordic Swan, Dear Blaue Engel, FSC o PEFC son evidencia de una huella ambiental menor en su proceso de producción.</p> <p>También se debe verificar si los productos se fabrican de papel blanqueado sin cloro (con el blanqueamiento de papel se hace más uso de energía, agua y productos químicos). Por esta razón, se recomienda que los productos estén elaborados de fibras recicladas o que tengan un bajo grado de blancura.</p> <p>El requisito es obligatorio para los establecimientos ubicados en países de la Unión Europea, también se recomienda que establecimientos en países fuera de la Unión Europea implementen y cumplan con este criterio.</p> <p>Durante la visita de control se revisa que las toallas de papel, pañuelos faciales y papel higiénico estén elaborados de papel libre de cloro o reconocidos con eco-etiqueta.</p>

5. LAVADO Y LIMPIEZA

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
5.5	<p>En países no pertenecientes a la Unión Europea las toallas de papel, los pañuelos faciales y el papel higiénico deben estar elaborados con papel libre de cloro o con eco-etiqueta. (G)</p> <p>Las eco-etiquetas reconocidas a nivel nacional o internacional para toallas de papel, pañuelos faciales y papel higiénico por ejemplo Ecolabel, FSC o PEFC son evidencia de una huella ambiental menor en su proceso de producción.</p> <p>También se debe verificar si los productos se fabrican de papel blanqueado sin cloro (con el blanqueamiento de papel se hace más uso de energía, agua y productos químicos). Por esta razón, se recomienda que los productos estén elaborados de fibras recicladas o que tengan un bajo grado de blancura.</p> <p>El requisito es obligatorio para los establecimientos ubicados en países de la Unión Europea, también se recomienda que establecimientos en países fuera de la Unión Europea implementen y cumplan con este criterio.</p> <p>Durante la visita de control se revisa que las toallas de papel, pañuelos faciales y papel higiénico sean elaborados de papel libre de cloro o reconocidos con eco-etiqueta.</p>
5.6	<p>El establecimiento utiliza detergentes de cocina y lavandería con eco-etiquetas. (G)</p> <p>El uso de detergentes en lavaplatos y lavandería se mantiene a un mínimo (usando la dosis correcta) y con etiqueta ecológica reconocida a nivel nacional o internacional, para tener un menor impacto ambiental en comparación con el uso de productos no etiquetados.</p> <p>Durante la visita de control se verifica que los detergentes de cocina y lavandería cuenten con eco- etiqueta y se use la cantidad adecuada.</p>
5.7	<p>Se usan microfibras para la limpieza que permiten el ahorro de agua y productos de limpieza. (G)</p> <p>El uso de microfibras para la limpieza reduce significativamente la huella ambiental, mediante el ahorro de papel, agua y detergentes y así ayudar a reducir los costos del establecimiento.</p> <p>Se recomienda que las microfibras estén elaboradas con fibras naturales en lugar de telas sintéticas (liberan partículas de plástico en el agua).</p> <p>Durante la visita de control se verifica visualmente el uso de microfibras para la limpieza. Adicionalmente el establecimiento envía la descripción de los colores de microfibras que usan y el procedimiento de limpieza.</p>
5.8	<p>El establecimiento evita el uso de aromatizantes en aerosol y el perfume en los productos de lavado y limpieza. (G)</p> <p>Para reducir la huella ambiental mediante el uso de menos sustancias químicas y disminuir los riesgos de reacciones alérgicas, el establecimiento evita el uso de aromatizantes en aerosol y perfume en los productos de lavado y limpieza.</p> <p>Este requisito aplica si el personal del establecimiento está a cargo del lavado y limpieza o si el trabajo se subcontrata éste debe ser exigido al contratista.</p> <p>Durante la visita de control se verifica visualmente que los productos para lavado y limpieza no sean en aerosol y no contengan perfume. Adicionalmente el establecimiento entrega la ficha técnica de los productos de lavado y limpieza o en su caso se exige al contratista que los productos de lavado y limpieza utilizados cumplan con este criterio.</p>

6. RESIDUOS

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
6.1	<p>El establecimiento debe separar los residuos de acuerdo a las leyes nacionales, considerando un mínimo de tres categorías. (I)</p>
6.2	<p>Los residuos separados deben ser manejados de manera independiente por un proveedor local, o nacional, ya sea privado o público, y en su caso por el propio establecimiento. (I)</p>

Con el fin de promover el reciclaje de residuos y la valorización de los mismos, el establecimiento debe separar los residuos según la legislación local y nacional con un mínimo de tres categorías.

Ejemplos de los tipos de residuos separados son papel, cartón, aluminio, vidrio, PET, residuos orgánicos, residuos de jardín, aceite de cocina, etc. Los desechos generales u otros desechos no se consideran una categoría.

Además de la separación de los residuos, el establecimiento cuenta con un plan de acción para reducir la cantidad de residuos, por ejemplo, tener acuerdos con los proveedores en la recolección y reutilización de los residuos utilizados para recibir productos de alimentos y bebidas (ver criterio 6.15).

Se recomienda que el establecimiento garantice tanto como sea posible que los residuos sean reciclados y valorizados.

Los residuos categorizados se almacenan de acuerdo a la legislación o local o nacional en la materia.

Las instrucciones de clasificación son claras para los colaboradores. Los establecimientos con cocina deben separar los residuos en la cocina, si es posible.

Durante la visita de control se verifica visualmente la correcta separación de los residuos considerando un mínimo de tres categorías. Adicionalmente el establecimiento envía las bitácoras mensuales de los residuos y los convenios vigentes con los recolectores.

Es importante que el establecimiento garantice que los residuos separados en las distintas categorías son manejados por separado durante y después de la separación. El posterior manejo incluye el reciclaje y destino final de los mismos. Para la recolección y posterior manejo de los residuos, el establecimiento verifica que la empresa que le brinda el servicio de recolección, traslado y disposición final de residuos cuenta con los permisos vigentes emitidos por autoridad competente.

El establecimiento valoriza los residuos orgánicos provenientes de las áreas de la cocina y/o restaurante, para realizar composta que aplica en el jardín o áreas verdes.

Para la recolección y manejo de los residuos el establecimiento debe tener convenios, contratos o acuerdos con las autoridades locales o nacionales y/o con empresas privadas para el manejo integral de los residuos.

Además, es posible que el establecimiento tenga instalaciones para reducir la cantidad de residuos separados antes de enviarlos a las instalaciones de gestión de residuos, por ejemplo, una máquina para la compresión de cartón.

6. RESIDUOS		
CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS	
		Durante la visita de control el establecimiento presenta los permisos vigentes con los recolectores estos pueden ser públicos o privados y asegura el destino final de dichos residuos.
6.3	Si el proveedor local no recoge los residuos en el establecimiento, este debe garantizar el adecuado transporte de los mismos al sitio más cercano para su tratamiento. (I)	<p>En el caso de que las autoridades o empresa de gestión de residuos, ya sea público o privado no recojan en el establecimiento, entonces es responsabilidad del establecimiento que los residuos separados, sean transportados al sitio apropiado de tratamiento de residuos más cercano de una manera ambientalmente amigable, de seguridad y de salubridad.</p> <p>Para reducir la huella ambiental y ahorrar dinero, el establecimiento puede coordinarse con otros establecimientos para el transporte de los residuos separados, su tratamiento y disposición final.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta el procedimiento sobre como hace de manera adecuada el traslado de los residuos. Adicionalmente el establecimiento envía las instrucciones y señalización indicando claramente cómo separar los residuos. Se recomienda utilizar señalización para su fácil comprensión sobre los diferentes contenedores y deben estar señalizados según los tipos de residuos.</p>
6.4	Las instrucciones de como separar y manejar los residuos deben entenderse fácilmente y estar a la vista para el personal. (I)	<p>El área de separación de residuos tiene instrucciones claras para el personal de cómo separar los residuos. Se recomienda utilizar señalización o ilustraciones de fácil comprensión en cada uno de los contenedores y que el diseño sea idóneo para los diferentes tipos de residuos.</p> <p>Durante la visita de control se verifica visualmente que las instrucciones y señalización son comprensibles. Además, se verifica que se lleva a cabo dicha separación de manera correcta.</p>
6.5	Los equipos recién adquiridos como aires acondicionados no deben utilizar refrigerantes como CFC o HCF. Todos los equipos deben cumplir con las legislaciones nacionales. (I)	<p>La energía que consumen las bombas y plantas de refrigeración compradas dentro de los últimos 12 meses por el establecimiento no contienen los compuestos CFC (clorofluorocarbono o gas freón) o HCFC (hidroclorofluorocarburos), ya que estos compuestos destruyen la capa de ozono e incrementan el calentamiento global. La información sobre si los productos contienen CFC o HCFC puede encontrarse en la ficha técnica del producto. En algunos países, la legislación ya no permite productos que contengan CFC/HCFC, por lo que no es posible comprar bombas y plantas de refrigeración que contienen estos compuestos. Si la legislación nacional o local prohíbe productos que contengan CFC/HCFC, el establecimiento debe cumplir con la legislación en la materia.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta las fichas técnicas de los equipos, así como la norma local y nacional respecto a la utilización de CFC/HCFC, para el cumplimiento de la legislación.</p>

6. RESIDUOS

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
6.6	<p>Platos, vasos y cubiertos desechables solo se usan en áreas de alberca, eventos al aire libre, gimnasios y spa, así como en restaurantes o fuentes de sodas para empacar comida para llevar. (I)</p> <p>Para limitar el uso de los recursos y la cantidad de desechos, se recomienda que el establecimiento evite el uso de vasos, platos y cubiertos desechables. En caso de que el establecimiento decida utilizarlos, puede hacerlo en zonas restringidas, es decir, en las áreas de spa y piscina, en ciertos eventos o para empacar comida y bebidas para llevar.</p> <p>Durante la visita de control se entregará la política escrita sobre el uso de desechables y se verifica que el establecimiento sigue la política escrita sobre este tema.</p>
6.7	<p>Los productos químicos sólidos y líquidos peligrosos deben almacenarse en contenedores separados para prevenir derrames o fugas que contaminen el medio ambiente. (I)</p> <p>Los productos químicos peligrosos (incluidos los residuos), independientemente de estar en forma sólida o líquida, deben clasificarse y almacenarse en contenedores apropiados para evitar fugas y contaminación del medio ambiente.</p> <p>Los productos químicos peligrosos separados se almacenan con seguridad y en cumplimiento de la legislación local y nacional. Se recomienda que los productos químicos peligrosos se encuentren en una habitación cerrada separada de otros residuos. La ubicación de los productos químicos peligrosos debe estar ventilada adecuadamente para evitar riesgos a la salud y seguridad de los colaboradores.</p> <p>Los ejemplos de los tipos de productos químicos peligrosos separados son pesticidas, pinturas, baterías, bombillas, material de limpieza, desinfectantes de piscinas y otras sustancias de desinfección, etc. Además del almacenamiento seguro de los químicos peligrosos debe estar en contenedores separados, hay una política de gestión de seguridad para el manejo de los productos químicos peligrosos con riesgo de goteos y derrames.</p> <p>Además de la separación y el almacenamiento de los productos químicos peligrosos, se reduce la cantidad de estos tipos de productos químicos o sustituirlos por productos menos dañinos para el ambiente.</p> <p>Durante la visita de control se realiza una inspección visual de los contenedores separados para los diferentes tipos de químicos peligrosos sólidos y líquidos y se verifica que estén almacenados de manera correcta y que no haya derrames. Adicionalmente el establecimiento envía las hojas de control de cada químico.</p>
6.8	<p>Los residuos químicos sólidos y líquidos peligrosos deben transportarse de manera adecuada a un sitio de disposición final. (I)</p> <p>Una vez que el establecimiento ha realizado la clasificación y almacenamiento de los residuos químicos sólidos o líquidos peligrosos, también es importante garantizar que los residuos peligrosos sean transportados de manera adecuada a una instalación autorizada para recibir y manejar los residuos peligrosos.</p> <p>Las autoridades públicas o empresas privadas deben estar certificadas para el transporte de los residuos peligrosos a un lugar de disposición final.</p>

6. RESIDUOS	
CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
	<p>Alternativamente el establecimiento puede ser encargado de transportar los residuos peligrosos, si se hace de modo seguro, cumpliendo con la legislación local y nacional, para el transporte de los mismos. Es posible que el establecimiento se coordine con otros establecimientos para el transporte de estos desechos, se realiza con seguridad y sin comprometer el posterior tratamiento de los desechos peligrosos separados.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta el procedimiento operativo para garantizar el transporte de los residuos peligrosos a un sitio de disposición final estos residuos de acuerdo a la normatividad local y nacionales.</p>
6.9	<p>Cada baño debe tener un bote de basura. (I)</p> <p>Cada baño debe tener un bote de basura para que los residuos sanitarios sean recogidos, en lugar de ser depositados en el sistema de alcantarillado.</p> <p>Durante la visita de control se verifica que cada baño cuenta con un bote de basura.</p>
6.10	<p>El establecimiento debe registrar el peso total de sus residuos y contar con un Plan de Acción para su reducción o reúso. (G)</p> <p>Es importante conocer la cantidad exacta de los diferentes tipos de residuos separados, para poder establecer un plan de acción para la reducción de la huella ambiental a través de la reducción, reciclaje y/o reutilización de residuos y así reducir los costos.</p> <p>Por lo tanto, el establecimiento tiene el registro mensual de la cantidad exacta de los diferentes tipos de residuos y calcula la cantidad de residuos generados por habitación.</p> <p>El registro de la cantidad de desechos en las diferentes categorías se utiliza para formular un plan de acción para reducir las diferentes categorías.</p> <p>Durante la visita de control se verifican visualmente las bitácoras mensuales de residuos por categorías y el plan de acción enviados por el establecimiento.</p>
6.11	<p>Los huéspedes tienen la posibilidad de separar sus propios residuos para facilitar su manejo. (G)</p> <p>Con el fin de crear conciencia entre los huéspedes sobre los residuos, el establecimiento les ofrece la posibilidad de separar sus residuos.</p> <p>Los residuos separados por los huéspedes son recogidos en las distintas categorías y colocados en la basura por categorías en el almacenamiento temporal. La posibilidad de separación de residuos para los huéspedes debe colocarse en las habitaciones o en las áreas comunes de mayor tránsito: corredores, pasillos, restaurante, áreas de conferencia, áreas de estacionamiento, etc. Los contenedores no deben colocarse cerca de vías de evacuación y salidas de emergencia.</p> <p>Es muy importante colocar instrucciones claras y señalización que indiquen los diferentes contenedores y compartimentos por residuo.</p>

6. RESIDUOS	
CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
	Durante la visita de control se verifica la presencia de contenedores correctamente señalizados y su ubicación en lugares estratégicos.
6.12	<p>Artículos de cuidado personal como shampoo, jabón, gorras de baño, etc., no deben estar empacados individualmente o estar empacados en materiales que puedan ser reciclados o biodegradables. (G)</p> <p>Para reducir la huella ambiental a través de la reducción de desechos, el establecimiento no utiliza envases individuales de shampoo, gel de ducha, jabón, gorras de baño, etc. Esto solo se aplica a los baños de habitaciones, áreas comunes y baños y áreas de personal.</p> <p>Se recomienda el uso de dispensadores de shampoo, gel de ducha y jabón. Otros artículos de higiene personal solo son entregados a petición del huésped en la recepción.</p> <p>En caso de que establecimiento ofrezca presentaciones individuales el material de embalaje es reciclable o biodegradable.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento describe el procedimiento con respecto a los envases individuales de diversos artículos de higiene personal y el material de su presentación.</p> <p>Durante la inspección visual se verifica los dispensadores y/o envases de los artículos de higiene personal y su material de embalaje es reciclable o biodegradable.</p>
6.13	<p>El jabón y shampoo deben contar con eco-etiquetas reconocidas tanto nacional como internacionalmente. (G)</p> <p>Se reduce la huella ambiental por medio de la cantidad de productos de higiene personal utilizados, el establecimiento ofrece el jabón y shampoo biodegradable a los huéspedes que cuente con una etiqueta ecológica a nivel nacional o internacional reconocida. Esto se aplica a los baños en habitaciones, áreas de personal y áreas comunes.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento describe la política de compra de productos y durante la inspección visual se comprueba la presencia de los mismos con una etiqueta ecológica a nivel nacional o internacional reconocida.</p>
6.14	<p>Los empaques de crema, mantequilla y mermelada no deben ser individuales y en caso de ser así, deben ser reciclados. (G)</p> <p>Se reduce la huella ambiental por medio de la reducción de residuos, en la zona de restaurante no utilizan empaques individuales de crema, azúcar, mantequilla, miel, mermelada, yogurt, quesos, sal, pimienta, etc. En caso de utilizarlos deben ser reducidos al mínimo o elegir empaques individuales de materiales reciclables.</p> <p>Para que el establecimiento cumpla con este criterio, debe tener al menos tres de los tipos de productos mencionados que no estén empacados en envases individuales o en embalajes reciclables.</p> <p>Durante la visita de control se muestra como mínimo tres tipos de productos a granel o el procedimiento implementado en las áreas de restaurante, con respecto a los envasados individuales crema, mantequilla, mermelada, etc. Si se utilizan empaques individuales también el procedimiento para reducir el uso de los mismos o los envases hechos con materiales reciclables.</p>

6. RESIDUOS

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
<p>6.15</p> <p>El establecimiento cuenta con recolectores de empaques o embalajes reciclables para su correcto manejo. (G)</p>	<p>Se reduce la cantidad de residuos mediante acuerdos con los distintos proveedores para entregarlos, reutilizados y reciclados por ejemplo contenedores, cajas de poliestireno expandido, cajas de cartón, cajas de plástico etc.).</p> <p>Para que el establecimiento cumpla con este criterio debe entregar un mínimo de tres tipos de material de empaques o embalajes que pueda ser devuelto y reutilizado.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta los acuerdos con los proveedores con respecto a la recolección y reutilización de al menos tres tipos de empaques o embalajes.</p>
<p>6.16</p> <p>El establecimiento utiliza vasos, platos y cubiertos desechables biodegradables. (G)</p>	<p>En el caso que se utilicen vasos, platos y cubiertos desechables, el establecimiento debe adquirir productos elaborados con materiales biodegradables con el propósito de reducir la huella ambiental.</p> <p>Los vasos, platos y cubiertos pueden estar elaborados a base de plantas como el almidón de maíz, caña de azúcar, aguacate o cualquier otro componente biodegradable.</p> <p>Durante la visita de control se verifica visualmente la composición biodegradable de los desechables que se usan. Adicionalmente el establecimiento envía las fichas técnicas de vasos, platos y cubiertos desechables en la que se menciona el material biodegradable.</p>
<p>6.17</p> <p>Con los residuos orgánicos se realiza composta. (G)</p>	<p>Se reducen los residuos orgánicos mediante un sistema de composta (residuos de alimentos o desechos de jardín). La materia orgánica puede utilizarse también para biogás. Es importante que el compostaje se realice sin afectar la higiene de los huéspedes, colaboradores y la comunidad circundante.</p> <p>Durante la visita de control se muestra el área de composta. Adicionalmente el establecimiento envía la descripción del proceso de compostaje. Si los residuos orgánicos y/o de jardín son recolectados por una empresa externa, el establecimiento envía la evidencia documental que sustenta el correcto manejo y la reutilización de residuos orgánicos.</p>

7. ENERGÍA

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
7.1	<p>El consumo de energía debe registrarse al menos una vez al mes. (I)</p> <p>Se reduce el consumo energético para disminuir la huella ambiental, logrando así una reducción de los costos. El establecimiento registra al menos una vez al mes el consumo de electricidad por huésped y por noche de hospedaje siempre y cuando sea posible dividirlo por su fuente de consumo.</p> <p>Se recomienda que dicho registro sea realizado mensualmente ya que con ello se obtiene información más detallada del consumo.</p> <p>Cuando ocurran fluctuaciones importantes en el consumo (especialmente cuando sea mayor al promedio), el establecimiento realiza un procedimiento para determinar la razón e implementar acciones correctivas.</p> <p>Durante la visita de control se entrega el registro mensual de consumo al igual que los procedimientos correctivos en caso de incremento en el mismo.</p>
7.2	<p>Se debe contar con una política para el uso de calentadores y aires acondicionado de acuerdo a la estación del año o cuando no estén en uso. (I)</p> <p>Se reduce el consumo energético para disminuir la huella ambiental, logrando así una reducción de los costos. El establecimiento cuenta con sistemas de aire acondicionado y calentadores de consumo eficiente. Estos pueden ser automáticos o manuales en diferentes partes del establecimiento, cumpliendo con las políticas de operación de los mismos.</p> <p>También los ajustes de temperatura pueden hacerse manuales o automáticos de acuerdo a la estación o al no uso de los mismos, dichas políticas deben ser conocidas por los colaboradores e implementarse en las habitaciones, salas de conferencias, restaurantes, áreas comunes, etc.</p> <p>Durante la visita de control se verifican las políticas de operación, así como el funcionamiento de las mismas.</p>
7.3	<p>Al menos el 75% de las luminarias son ahorradoras de energía. (I)</p> <p>Para disminuir la huella ambiental mediante el consumo de energía al menos el 75% de los focos deben ser ahorradores o de energía eficiente. Este requerimiento aplica también a las habitaciones, restaurante, salas de conferencias, recepción, salones y áreas de personal.</p> <p>Se deben colocar preferentemente focos LED, la iluminación es de mejor eficiencia energética y también se pueden colocarse iluminación fluorescente. Estas luminarias disminuyen los costos operativos a largo plazo al igual que el tiempo en operaciones de mantenimiento.</p> <p>Bajo circunstancias excepcionales y solamente en la primera candidatura puede tener solo el 50% de este tipo de focos, esto es aceptable existiendo una razón de por medio y proponiendo un plan de acción para alcanzar el 75% requerido en un plazo de 6 a 12 meses.</p>

7. ENERGÍA	
CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
	<p>Durante la visita de control se verifica que al menos el 75% de los focos son de energía eficiente, se realiza la inspección visual en habitaciones, áreas comunes y de personal. En la excepción mencionada debe anexarse documentación del 50% de las luminarias, así como su plan de acción con un plazo de entre 6 a 12 meses.</p>
7.4	<p>Los filtros de grasa deben tener un mantenimiento profundo al menos una vez al año. (I)</p> <p>Los filtros de grasa en la cocina consumen mayor energía si no se realiza la limpieza con regularidad. Para disminuir la huella ambiental se requiere un mantenimiento profundo a los filtros de grasa al menos una vez al año, se recomienda realizarlo mensualmente.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento muestra las bitácoras de mantenimiento, así como el manual de operaciones para la limpieza de los filtros (incluye información acerca de la última fecha de limpieza).</p>
7.5	<p>Las tuberías de calentamiento y enfriamiento para la ventilación de plantas de energía deben limpiarse al menos una vez al año. (I)</p> <p>Para asegurar que el intercambiador de temperatura de calefacción/enfriamiento de la planta de ventilación funcione correctamente sin la demanda excesiva de energía es necesaria su limpieza por lo menos una vez al año, se recomienda la limpieza mensual.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento proporciona información sobre el manual de mantenimiento estándar para la limpieza del intercambiador de calefacción/enfriamiento de la planta de ventilación por lo menos una vez al año (incluye información sobre la última fecha de la limpieza).</p>
7.6	<p>El sistema de ventilación debe contar con un mantenimiento y limpieza al menos una vez al año. Para mantener su eficiencia en todo momento. (I)</p> <p>Para la reducción de la huella ambiental y la reducción de costos se realiza mantenimiento profundo o de limpieza por lo menos una vez al año.</p> <p>Se recomienda que el mantenimiento del sistema de ventilación sea realizado por una empresa especializada, pero también puede ser realizado por el gerente de mantenimiento. Se recomienda que la reparación sea realizada inmediatamente, pero si no es posible, la reparación de la planta de ventilación debe garantizarse dentro de 1-2 meses posterior a la revisión.</p> <p>Durante la visita de control se proporciona información sobre el mantenimiento del sistema de ventilación y el procedimiento operativo, si es realizado por empresa externa o se encarga el gerente de mantenimiento, así como el reporte y la fecha de la última revisión.</p>
7.7	<p>Refrigeradores, cámaras frías y hornos deben estar equipados con sellos en perfecto estado. (I)</p> <p>El consumo de energía de los refrigeradores, cámaras frías y hornos aumenta si las unidades no poseen sellos intactos. Los empaques pueden ser en forma de sellos de goma alrededor de las puertas del equipo o puede ser rayas de plástico frente a las puertas. Estos sufren desgaste con el tiempo. Por lo tanto, es necesario que los empaques de los equipos sean examinados al menos una vez al año, se sugiere se revisen mensualmente. Se revisa para comprobar que estén intactos, es necesario que en caso de que se encuentre alguna falla se asegure su reparación o reemplazo.</p>

7. ENERGÍA		
CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS	
		<p>Durante la visita de control se verifica el plan de mantenimiento de los empaques, así como la información de la última revisión de los mismos (en los últimos 12 meses), así como información sobre los resultados de la comprobación y el en caso de haber ocurrido una reparación. Se realiza la inspección visual de los sellos y empaques para comprobar su buen funcionamiento.</p>
7.8	<p>Los mini-bares nuevos no deben exceder un consumo energético de 1kWh/día. (I)</p>	<p>Los mini-bares en las habitaciones contribuyen al consumo de energía. Para reducir la huella ambiental, se recomienda que los establecimientos no tengan mini-bares en las habitaciones, se sugiere ofrecer aperitivos y bebidas de las máquinas expendedoras en la recepción, la cafetería o restaurante.</p> <p>Si las habitaciones tienen mini-bares comprados en los últimos 12 meses deben tener un consumo máximo de energía de 1 kWh/día. Las especificaciones técnicas de los mini-bares deben contener la información sobre el consumo de energía.</p> <p>Este criterio no se aplica a las habitaciones con refrigeradores regulares, para los refrigeradores de este tipo de alojamiento se recomienda que sean de consumo de energía eficiente.</p> <p>Durante la visita de control se muestran las fichas técnicas sobre el consumo de energía de los mini-bares mostrando que no excedan 1 kWh/día.</p>
7.9	<p>Se cuenta con un manual de procedimientos acerca de electrónicos en las habitaciones vacías. (I)</p>	<p>Se reduce la huella ambiental con el ahorro en el consumo de energía y por lo tanto se reducen los costos, el establecimiento debe contar con una política sobre energía y calefacción en las habitaciones vacías.</p> <p>Hay dos aspectos en relación con la política: a) una política sobre energía y climatización en habitaciones vacías de 1-2 noches y b) un procedimiento escrito de energía y climatización en habitaciones en períodos de baja ocupación.</p> <p>El procedimiento operativo estándar incluye un plan de reducir energético y la calefacción en caso de habitaciones que no sean usadas durante períodos cortos de tiempo (1-2 noches). Por ejemplo, puede estar en modo inactivo la TV y la calefacción/refrigeración disminuye.</p> <p>Durante los períodos de ocupación por debajo del 75%, el establecimiento cuenta con una política escrita sobre ahorro energético adicional. Esta política considera todos los aparatos eléctricos en las habitaciones, así como la calefacción y refrigeración. La política escrita puede incluir el cierre de una parte del establecimiento durante estos periodos.</p> <p>Durante la visita de control se verifica la información sobre el procedimiento operativo estándar con respecto a la energía y la calefacción en las habitaciones vacías durante períodos cortos de tiempo, así como su política escrita con respecto a la energía y la calefacción si la ocupación es menor al 75%.</p>

7. ENERGÍA

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
7.10	<p>El establecimiento ha definido una política de temperaturas del aire acondicionado y calefacción en las habitaciones. (I)</p> <p>Para reducir la huella ambiental a través del consumo de energía y así reducir los costos, el establecimiento debe definir una temperatura estándar para el aire acondicionado y calefacción en las habitaciones. La temperatura mínima estándar de enfriamiento es de 22°C (72°F) y la temperatura de calefacción de un máximo de 22°C (72°F). La temperatura estándar puede ajustarse automáticamente desde un sistema central o puede ser ajustada manualmente en cada habitación. Todavía es posible para los huéspedes en las habitaciones la temperatura estándar sea cambiada manualmente o a través de contacto con la recepción.</p> <p>Durante la visita de control se verifica el procedimiento operativo estándar de la temperatura definida para aire acondicionado y calefacción en las habitaciones. Además, el establecimiento envía la política escrita de la temperatura estándar del aire acondicionado y la calefacción en las habitaciones.</p>
7.11	<p>La iluminación exterior es controlada manualmente y/o tiene sensores automáticos de encendido y apagado. (G)</p> <p>Para disminuir la huella ambiental y reducir los costos, el establecimiento cuenta con un sistema para el ahorro del consumo energético de la iluminación exterior. Además de la expectativa de que el sistema de iluminación exterior está apagado durante las horas de luz natural, también hay otras maneras de reducir la iluminación exterior, ya sea por apagado automático en ciertos periodos de la noche o instalando sensores de movimiento. Los diferentes sistemas pueden aplicarse a diversos propósitos y áreas.</p> <p>En ciertas áreas, la iluminación exterior también se minimiza para no perturbar la vida silvestre, por ejemplo, anidación de tortugas en establecimientos situados frente a la playa.</p> <p>Durante la visita de control se verifica la instalación de los sensores, además el establecimiento envía evidencia documental de los sensores y la política de iluminación exterior.</p>
7.12	<p>Las ventanas cuentan con algún tipo de aislante térmico u otra iniciativa de ahorro de energía de acuerdo a las regulaciones locales y el clima. (G)</p> <p>Las ventanas pueden ser una fuente importante de alto consumo de energía en el establecimiento. Para reducir la huella ambiental, si el establecimiento está ubicado en una zona de clima frío, debe contar con un aislamiento térmico de vidrios de capa doble o triple, y si el establecimiento está en una zona de clima cálido debe tener ventanas de eficiencia energética con material que refleja el sol en las ventanas, persianas u otros tipos de cortinas. En zonas con clima extremadamente cálido o frío, el establecimiento puede tener restricciones para abrir las ventanas. Si existen regulaciones locales o nacionales con respecto al aislamiento u otras iniciativas de eficiencia energética, el establecimiento siempre debe cumplir con estos requisitos. Para cumplir con este criterio, al menos el 75% de las ventanas en el establecimiento tienen el aislante adecuado térmico u otras iniciativas de eficiencia energética implementadas de acuerdo con las regulaciones locales.</p> <p>Durante la visita de control se revisa el sistema de aislamiento térmico u otras iniciativas de eficiencia energética congruentes al clima y a las regulaciones.</p>

7. ENERGÍA

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
7.13	<p>El establecimiento asegura que los dispositivos eléctricos usados en las habitaciones, la cocina, la lavandería, etc. son eficientes energéticamente. (G)</p> <p>Para disminuir la huella ambiental a través del ahorro de energía y, por lo tanto, disminuir los costos, el establecimiento garantiza que en las habitaciones los dispositivos electrónicos son de consumo eficiente, éstos son: televisores, radios, secadoras de cabello, etc. En la cocina, pueden ser hornos, refrigeradores, congeladores, lavaplatos, etc. En el área de lavado, pueden ser lavadoras y secadoras, etc. En el gimnasio los aparatos y máquinas de acondicionamiento físico. Para garantizar que los aparatos son energéticamente eficientes, deben tener una etiqueta de uso energético eficiente (FIDE). Para cumplir con este criterio al menos el 75% de los dispositivos eléctricos de un área del establecimiento son de energía eficiente.</p> <p>Durante la visita de control se verifica que un mínimo del 75% de los dispositivos eléctricos utilizados en las habitaciones, la cocina, la lavandería o el gimnasio son energéticamente eficientes, además el establecimiento envía las fichas técnicas donde se muestra que los aparatos eléctricos utilizados en las habitaciones, cocina, lavandería, etc. son eficientes energéticamente.</p>
7.14	<p>Se realiza una auditoría energética al menos una vez cada 5 años. (G)</p> <p>Para tener un mejor análisis de las zonas de alto consumo de energía y costo en el establecimiento se realiza una auditoría de energía al menos una vez cada cinco años. La auditoría energética se lleva a cabo por un consultor externo o un asesor profesional de las autoridades locales o nacionales. La auditoría energética aclara las zonas con consumo de energía significativo en el establecimiento. También incluye asesoramiento y un plan de acción con propuestas de áreas para la reducción de consumo de energía en el establecimiento, incluidos los efectos, los costos y el retorno de la inversión.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta el informe de la auditoría energética realizada en los últimos cinco años.</p>
7.15	<p>El uso de aparatos de resistencias no está permitido. (G)</p> <p>Los aparatos con resistencias son menos eficientes en el uso de energía que muchas otras fuentes de calefacción. Para reducir la huella ambiental, el establecimiento debe evitar el uso de este tipo de aparatos en las habitaciones o en cualquier lugar.</p> <p>Durante la visita de control se confirma que no hay resistencias en el establecimiento u otras formas de calefacción eléctrica.</p>
7.16	<p>El establecimiento utiliza energía renovable o eco-certificada. (G)</p> <p>El establecimiento tiene al menos un tipo de energía ecológica y sostenible, que procede de fuentes renovables (panel solar, energía eólica, biogás a partir de residuos orgánicos, calor geotérmico, etc.). En algunos países es posible comprar energía ecológica certificada y el establecimiento asegura que la energía cuenta con un certificado. Para cumplir con este criterio, al menos el 75% del uso de energía en el establecimiento proviene de energía renovable certificada.</p> <p>Durante la visita de control se verifica el tipo de energía renovable o eco-certificada.</p>

7. ENERGÍA

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
7.17	<p>La planta de energía o subestaciones cuentan con ventilación y un motor de ahorro energético. (G)</p> <p>Para reducir la huella ambiental a través del ahorro en el consumo de energía, la planta de energía o subestaciones cuentan con un ventilador de energía óptimo y un motor de ahorro de energía.</p> <p>Durante la visita de control se verifica que la planta de ventilación está equipada con un ventilador de energía óptimo y un motor de ahorro de energía, además el establecimiento envía la documentación que muestra la planta está equipada con lo mencionado.</p>
7.18	<p>El establecimiento tiene un sistema automático o tarjeta de acceso que apaga la luz y los dispositivos electrónicos cuando los huéspedes salen de la habitación. (G)</p> <p>Para reducir la huella ambiental a través del ahorro en el consumo de energía y logrando la disminución de costos, el establecimiento tiene un sistema que garantiza que la luz y los dispositivos eléctricos se apagan cuando los huéspedes salgan de las habitaciones.</p> <p>El sistema más común es el de "tarjeta de acceso" donde la electricidad se apaga inmediatamente o en 1-2 minutos después de retirar la tarjeta. En estos casos, es importante que el establecimiento no proporcione tarjetas de acceso extras a las necesarias y que no promueva entre los huéspedes a mantener una tarjeta adicional en el sistema después de salir de la habitación. Otros sistemas automáticos incluyen sensores de presencia o detectores de movimiento corporal que reconocen cuando los huéspedes dejan las habitaciones y automáticamente se apagan las luces y los dispositivos electrónicos.</p> <p>Durante la visita de control se verifica el sistema automático o sistema de desactivación de iluminación y eléctricos cuando los huéspedes dejan su habitación. Adicionalmente el establecimiento envía la ficha técnica de estos sistemas.</p>
7.19	<p>La iluminación de pasillos y corredores se lleva a cabo a través de detectores de movimiento. (G)</p> <p>Los detectores de movimiento en pasillos y corredores ayudan a reducir la huella ambiental a través de ahorro de energía y costos, ya que se apaga la luz en períodos sin movimiento en los pasillos y corredores. Al menos el 75% de los pasillos y corredores del establecimiento tienen instalados este tipo de sensores.</p> <p>Durante la visita de control se verifica la presencia y el funcionamiento de detectores de movimiento en al menos el 75% de los pasillos y corredores.</p>
7.20	<p>Se instalan sistemas automáticos en áreas comunes para iluminación de bajo consumo. (G)</p> <p>Para disminuir la huella ambiental a través del ahorro de energía y así reducción los costos. El establecimiento instala un sistema automático de iluminación en las áreas comunes, tales como áreas de conferencias, piscina, gimnasio, spa, restaurante y bar. El sistema automático instalado funciona a través de detectores de movimiento o contadores de tiempo, para que las luces se apaguen automáticamente en estas zonas comunes durante periodos de inactividad.</p> <p>Para cumplir con este criterio, un mínimo de 75% de las áreas comunes cuentan con un sistema automático de iluminación de bajo consumo.</p>

7. ENERGÍA

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
	<p>Durante la visita de control se verifica el funcionamiento de los sistemas automáticos de iluminación de bajo consumo en las áreas comunes, adicionalmente el establecimiento envía las fichas técnicas de estos sistemas.</p>
7.21	<p>Se instalan medidores de electricidad y gas en lugares de alto consumo para su monitoreo. (G)</p> <p>Para el mejor seguimiento de consumo de energía en distintas partes del establecimiento, se instalan adicional e independientemente medidores de electricidad y gas, especialmente en áreas con un alto consumo, por ejemplo: cocinas, piscinas climatizadas, gimnasio, spa y negocios gestionados externamente. En el caso que el establecimiento sea muy grande con muchas habitaciones se pueden colocar en diferentes partes dichos medidores. Algunos establecimientos han optado por tener medidores de electricidad independientes para cada habitación. Esto proporcionará información precisa de la electricidad y gas, sobre las diferentes fuentes de consumo de energía en el establecimiento para tener mejores estrategias para la reducción de consumo de energía. Si se instalan más medidores de electricidad y gas, es necesario que los datos de consumo sean registrados. Si el registro de los diferentes medidores se realiza más de una vez al mes, se obtiene información detallada sobre el consumo.</p> <p>Durante la visita de control se verifica los diferentes medidores de luz y gas. Además, el establecimiento envía el registro mensual del consumo de electricidad y gas de los diferentes medidores.</p>
7.22	<p>El aire acondicionado y la calefacción se apagan automáticamente al detectar corrientes de aire. (G)</p> <p>Gran parte del consumo energético del aire acondicionado y calefacción se debe a que puertas y ventanas están abiertas. El aire acondicionado o calefacción individual utilizar energía adicional para reducir o aumentar la temperatura programada. Por lo tanto, el establecimiento debe contar en habitaciones con un sistema automático que se apague cuando se abren las puertas y ventanas. El sistema debe ser instalado en un mínimo del 75% de las habitaciones, debiendo ser progresivo hasta alcanzar el total de las habitaciones.</p> <p>Durante la visita de control se revisa que el aire acondicionado y la calefacción se apagan cuando las ventanas y las puertas están abiertas. Además, el establecimiento envía la documentación que demuestra el sistema, así como la información sobre la cantidad de habitaciones con el sistema instalado.</p>
7.23	<p>En el sistema de recuperación de calor se instalan sistemas de refrigeración, ventiladores, piscinas o aguas residuales. (G)</p> <p>El cuarto de máquinas y equipos a menudo producen exceso de calor incrementando el consumo de energía. Para reducir la huella ambiental mediante el ahorro de energía, el establecimiento debe contar con un sistema de recuperación de calor y utilizarlo en los sistemas de refrigeración, sistema de ventilación, piscinas o el sistema de tratamiento de aguas residuales. El calor del sistema de recuperación se utiliza para la calefacción en el estacionamiento.</p> <p>Durante la visita de control se verifica visualmente el heat recovery y el funcionamiento del sistema de recuperación de calor dentro de las instalaciones del establecimiento.</p>

7. ENERGÍA

	CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
7.24	El edificio cuenta con un sistema de aislante por encima de la norma establecida con el fin de reducir el consumo de energía. (G)	<p>Un material aislante en el edificio es una manera de reducir la huella ambiental y aumentar la eficiencia energética para reducir los costos administrativos. El nivel necesario de aislamiento difiere de un edificio a otro dependiendo de la antigüedad de la construcción, el clima, etc. El aislamiento puede afectar a las paredes, el techo o las ventanas del edificio. En la mayoría de los países, hay legislación nacional con los requisitos para el grado de aislamiento de los edificios. Por lo tanto, el establecimiento garantiza el cumplimiento de la legislación nacional sobre el material aislante, pero también lograr el aislamiento por encima de los requerimientos mínimos nacionales.</p> <p>Durante la visita de control se verifica el sistema de aislamiento y el establecimiento envía un informe o documentación de un auditor en energía externo que avala que el edificio cuenta con un material aislante por encima de los requisitos mínimos nacionales.</p>
7.25	Las tuberías de agua caliente están aisladas. (G)	<p>Una forma de reducir la huella ambiental es mediante el ahorro de energía y por consiguiente un decremento en los costos, el establecimiento se asegura que las tuberías de agua caliente están aisladas.</p> <p>Durante la visita de control se verifica que las tuberías de agua caliente están debidamente aisladas. Además, el establecimiento envía un informe o documentación de un auditor de energía externo.</p>
7.26	Las computadoras, impresoras y fotocopiadoras tienen modo ahorro de energía y se apagan automáticamente. (G)	<p>La reducción de la huella ambiental a través de ahorro de energía y por lo tanto la disminución de los costos, el establecimiento solo utiliza computadoras, impresoras y fotocopiadoras que cambian a modo de ahorro de energía en un corto tiempo de inactividad (2-5 minutos). El modo de ahorro de energía también demanda energía, el equipo se apaga automáticamente después de un periodo sin actividad (1-2 horas).</p> <p>Durante la visita de control se verifica la información que demuestra que sus computadoras, impresoras y fotocopiadoras están programadas a modo ahorro de energía y se apagan automáticamente, en la inspección visual incluye una revisión de las máquinas están en modo de ahorro de acuerdo a los tiempos especificados.</p>

7. ENERGÍA

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
7.27	<p>Las nuevas computadoras, impresoras, fotocopiadoras y electrodomésticos adquiridos tienen una eco-etiqueta o son manufacturados por una empresa con un sistema de gestión ambiental. (G)</p> <p>Con el fin de reducir la huella ambiental a través del ahorro de energía y así disminuir costos. Las computadoras, impresoras, fotocopiadoras y aparatos electrodomésticos comprados por el establecimiento en los últimos 12 meses son energéticamente eficientes y cuentan con una eco-etiqueta nacional o internacional. Por otra parte, el establecimiento garantiza que las empresas que manufacturan los productos tienen un sistema de gestión ambiental (ISO 14001, EMA u otro).</p> <p>Durante la visita de control se revisa la documentación de que las computadoras, impresoras, fotocopiadoras y aparatos electrodomésticos comprados en los últimos 12 meses tienen una eco-etiqueta o son manufacturados por una empresa con un sistema de gestión ambiental.</p>
7.28	<p>Las máquinas expendedoras, cafeteras y dispensadores de agua se apagan cuando no están en uso. (G)</p> <p>Para disminuir la huella ambiental mediante el ahorro de energía y así reducir costos, las máquinas expendedoras, cafeteras y dispensadores de agua se apagan cuando no se usan. Esto se realiza durante ciertos períodos del día o época del año y puede ser en ciertas áreas del establecimiento, por ejemplo: área de congresos, piscina, gimnasio y spa. Es importante considerar que el consumo de energía al encender y apagar estas máquinas no exceda el consumo de energía al tener las máquinas en uso. Esto se refiere tanto al consumo de energía (al volverse a encender después de su inactividad) y también a la vida útil de las máquinas.</p> <p>Durante la visita de control se verifica el procedimiento operativo para apagar las máquinas expendedoras, cafeteras y dispensadores de agua durante los períodos de inactividad.</p>
7.29	<p>Los extractores de cocina están equipados con sensores infrarrojos. (G)</p> <p>Para disminuir la huella ambiental, el consumo de energía y los costos, las campanas de cocina no están en uso durante toda la jornada laboral, únicamente cuando sea necesario. Para ello las campanas de cocina cuentan con un control infrarrojo en el ventilador que enciende cuando las placas están en uso y/o presencia de vapor de la cocción.</p> <p>Durante la visita de control se revisan que las campanas de la cocina están equipadas con sensores infrarrojos. Adicionalmente el establecimiento envía documentación que demuestra lo anterior.</p>

8. ALIMENTOS Y BEBIDAS

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
8.1	<p>El establecimiento debe utilizar al menos tres tipos de alimentos o bebidas de tipo orgánico, eco-etiquetados, o ser producidos locales. (I)</p> <p>Las prácticas ambientales y sostenibles se demuestran por el tipo de alimentos y bebidas adquiridos que se ofrecen a los huéspedes.</p> <p>Se debe registrar los alimentos y bebidas adquiridos que sean de origen orgánico, y ostenten una etiqueta ecológica, de comercio justo, etiquetados o producidos localmente.</p> <p>Comprar productos con etiquetas avaladas por autoridades reconocidas. De preferencia se seleccionan productos que sean locales para reducir la huella ambiental y estimular la economía local. Para que un producto se considere de producción local, debe ser producido a menos de 100 km del establecimiento que lo adquiera.</p> <p>El establecimiento asegura que varios de sus alimentos y bebidas son de origen orgánico, comercio justo, etiquetados o producidos localmente.</p> <p>La elección de los productos depende de la disponibilidad y precio. Unos mínimos de tres tipos de productos son necesarios, se recomienda incluir más variedad de productos.</p> <p>Aunque este criterio se refiere a productos de comida o bebida del huésped, también se recomienda que se implemente en el comedor del personal.</p> <p>Durante la visita de control se verifica la lista (un mínimo de tres) de comidas o bebidas que contenga productos orgánicos, de comercio justo, etiquetados o producidos localmente.</p>
8.2	<p>La inclusión de productos orgánicos, eco-etiquetados, o producidos localmente se debe aumentar cada año. (I)</p> <p>En caso de renovación a la candidatura de Green Key, es importante que el establecimiento asegure que el porcentaje de productos orgánicos, que ostenten la etiqueta ecológica, de comercio justo o que sean producidos localmente sigue aumentando. El establecimiento, por tanto, demuestra que la inclusión de productos orgánicos, de comercio justo, eco-etiquetados y producidos localmente en comida y bebida ha aumentado en los últimos 12 meses para incluir productos adicionales.</p> <p>En casos excepcionales, donde es muy difícil para el establecimiento aumentar la cantidad de alimentos y bebidas orgánicos, eco-etiquetados, producidos localmente o de comercio justo, puede solicitar una dispensa para no aumentar la cantidad de estos productos. Aunque este criterio se refiere principalmente a productos de alimentos y bebidas del huésped, también se recomienda que se implemente en el comedor de personal.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta información sobre los productos como fichas técnicas con los datos de producción orgánica, eco-etiquetados, que hayan sido comprados en los últimos 12 meses. En el caso excepcional de que no se haya incrementado el uso de estos productos, se provee una explicación que pruebe porque no ha sido posible, por lo que se recomienda solicitar la dispensa.</p>

8. ALIMENTOS Y BEBIDAS

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
8.3	<p>El establecimiento incluye productos de temporada, tomando en cuenta la disminución de productos de carne y ningún producto de peces, mariscos u otras especies en peligro de extinción. (G)</p> <p>Se debe contar con una política sostenible en relación con la compra de alimentos y bebidas considerando los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Compra de productos de temporada. 2. Reducir la cantidad de productos cárnicos. 3. Evitando la compra de productos de peces en peligro de extinción, mariscos u otras especies. 4. Evitar productos Organismo Genéticamente Modificados. 5. Comprar productos teniendo en cuenta el bienestar animal. <p>El uso de productos de temporada reduce el impacto ambiental creado por transporte.</p> <p>Reducir el uso de productos cárnicos reduce el impacto ambiental creado por su transporte y producción. El consumo de peces en peligro de extinción, mariscos u otras especies está en completa contradicción con los esfuerzos para la conservación de la biodiversidad. Como parte de la política de compra, se evita comprar Organismos Modificados Genéticamente (OGM), elección de pescados y mariscos con el sello de SAGARPA, tener en cuenta la oferta de productos libres de gluten y productos aptos para diabéticos.</p> <p>Aunque este criterio se refiere principalmente a productos de alimentos o bebida del huésped, también se recomienda que se implemente en el comedor de personal.</p> <p>Durante la visita de control se presenta la política escrita sobre la compra de productos de temporada, disminución de los productos de carne, peces, mariscos u otras especies en peligro de extinción.</p>
8.4	<p>El establecimiento debe registrar la cantidad de residuos orgánicos y tomar iniciativas para reducirlos. (G)</p> <p>Se debe minimizar la cantidad de residuos de alimentos, para disminuir la huella ambiental y así reducir los costos, se registra la cantidad de residuos de alimentos. La cantidad se divide en diferentes categorías, tales como diferentes ofertas (buffet, carta, etc.), diferentes comidas (desayuno, almuerzo, cena, etc.), diferentes partes de las comidas (entrada, plato principal, postre, etc.), de diferentes tipos de alimentos (pan, ensalada, etc.). La división en diferentes categorías depende de los diferentes alimentos que se ofrecen en el establecimiento. Después de saber la cantidad de comida desperdiciada en distintas categorías, el establecimiento prepara un plan para la reducción de desperdicios de comida. El plan considera una serie de cuestiones para reducir la huella ambiental por minimizar la cantidad de residuos de alimentos y reduciendo así los costos, el establecimiento registra la cantidad de residuos de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Pueden ser ajustadas las cantidades y tipos de alimentos? • ¿Puede el alimento ser almacenado y servido de mejor manera para que se conserve más tiempo? • ¿Pueden los ingredientes ser usados en menor medida? • ¿La porción de buffet puede cambiarse (que continuamente se llenan para arriba)?

8. ALIMENTOS Y BEBIDAS

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
	<ul style="list-style-type: none"> ¿En el caso de buffet, puede animar a los clientes a servir solo la cantidad que va a consumir? ¿Algunos alimentos pueden reutilizarse o donarse? <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta documentación que muestre su registro de comida que desecha y el plan para la reducción de los residuos de alimentos para evitar el desperdicio.</p>
8.5	<p>El establecimiento comunica en el menú o en el buffet los platos orgánicos, eco-etiquetados o producidos localmente. (G)</p> <p>Para aumentar la conciencia de los huéspedes sobre el alimento orgánico, de comercio justo, eco-etiquetados o producido localmente, se indica claramente su procedencia.</p> <p>Esto podría hacerse en el menú o con los signos en el buffet. La indicación se realiza mediante el uso de logotipos u otros medios fácilmente comprensibles de comunicación. Aunque este criterio se refiere principalmente al menú de huéspedes menú y/o buffet, también se recomienda que se implemente en el comedor de personal.</p> <p>Como parte de unirse al programa Green Key, el establecimiento proporciona información precisa, clara y de fácil de entender sobre los alimentos y bebidas.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta documentación de cómo muestra la información sobre los alimentos orgánicos, de comercio justo, eco-etiquetados o producidos localmente a los huéspedes o colaboradores y durante la inspección visual esto se verifica.</p>
8.6	<p>El establecimiento propone un menú alternativo para vegetarianos en el restaurante. (G)</p> <p>La comida vegetariana tiene una huella ambiental menor que los alimentos basados en carne, el establecimiento tiene una o más alternativas vegetarianas/veganas incluidas en el menú del restaurante.</p> <p>Este criterio coincide también con una creciente demanda de los huéspedes por alternativas vegetarianas/veganas en los menús.</p> <p>Los alimentos vegetarianos se indicarán claramente en el menú o en el buffet.</p> <p>La indicación se realiza mediante el uso de logotipos u otros medios fácilmente comprensibles. Aunque este criterio se refiere principalmente al menú de huéspedes, también se recomienda que se implemente en el comedor de personal.</p> <p>Como parte de unirse al distintivo Green Key, el establecimiento proporciona información precisa, clara y fácil de entender acerca de las alternativas vegetarianas.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta su política sobre las alternativas vegetarianas/veganas en el menú y durante la inspección visual se comprueba que las opciones vegetarianas/veganas se encuentren en el menú o buffet.</p>

8. ALIMENTOS Y BEBIDAS

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
<p>8.7</p> <p>Donde la calidad del agua cumple los estándares se ofrece agua del grifo a los comensales en restaurantes y salas de reuniones. (G)</p>	<p>Para reducir la huella ambiental creada en el proceso de producción de agua embotellada (incluyendo el transporte del agua, el uso de plástico, aluminio o vidrio de las botellas y el posterior transporte de la botella de agua), el establecimiento ofrece agua purificada a los huéspedes en restaurantes, salas de reuniones recepción, habitaciones y se puede ofrecer al personal en su respectiva área. Esto también ahorra costos.</p> <p>La posibilidad de ofrecer agua del grifo depende de la calidad del agua de los grifos en el establecimiento.</p> <p>Si la calidad del agua del grifo no cumple con las normas de las autoridades nacionales, ejemplo para limitar los niveles de contenido de pesticidas, metales pesados, etc., este criterio no es aplicable. Si la calidad del agua del grifo no permite ofrecer agua, se puede tener como alternativa agua purificada. El agua se ofrece principalmente a los huéspedes.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento muestra su política sobre el uso de agua del grifo para beber por los huéspedes y personal y en la inspección visual se verifica dicha agua que se utiliza en restaurantes y habitaciones.</p>

9. AMBIENTE INTERIOR

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
<p>9.1</p> <p>El restaurante debe ser libre de humo o al menos tener una sección para no fumadores. (I)</p>	<p>Para reducir los riesgos para la salud y las molestias del hábito de fumar, el restaurante tiene una zona para no fumadores. En lugares donde no es factible, el restaurante tiene al menos una sección para no fumadores que es de más de la mitad del área total.</p> <p>La sección para no fumadores está claramente separada de la sección de fumar, para que las personas sentadas en la sección para no fumadores no sean afectadas por los fumadores. Las secciones para fumadores y para no fumadores están marcadas claramente con signos fáciles de entender.</p> <p>Muchos países tienen legislación que regula el consumo del tabaco en restaurantes, cuando existe tal legislación, se debe cumplir con estos requisitos.</p> <p>Durante la visita de control se verifica que el edificio cuente con secciones libres de humo, su regulación de fumar en el restaurante junto con la legislación nacional. Si se permite fumar en partes del restaurante, durante la inspección visual se comprueba la separación física y las indicaciones de los fumadores versus no fumadores.</p>
<p>9.2</p> <p>Un mínimo del 75% de las habitaciones deben ser para no fumadores. (I)</p>	<p>Para reducir los riesgos para la salud y las molestias del hábito de fumar, todas las habitaciones son preferiblemente para no fumadores.</p> <p>En los lugares donde no es factible, un mínimo de 75% de las habitaciones son para no fumadores.</p> <p>Las secciones del establecimiento con habitaciones para no fumadores están claramente separadas de los con habitaciones donde se permite fumar. Las habitaciones donde está permitido fumar por ejemplo pueden situarse en distintos pisos o alas del establecimiento. Las zonas con habitaciones para no fumadores y fumadores están marcadas claramente con señalización fácil de entender. Muchos países tienen legislación que regula el fumar en las habitaciones, y cuando existe esa legislación, se debe cumplir con estos requisitos.</p> <p>Durante la visita de control se verifica su política para fumar en las habitaciones del establecimiento acorde con la legislación nacional. Si se permite fumar en algunas habitaciones, se comprueba que al menos el 75% las habitaciones son para no fumadores y los controles de inspección visual que las zonas con habitaciones para fumadores y para no fumadores, las que están claramente separadas.</p>
<p>9.3</p> <p>El establecimiento cuenta con una política con respecto a fumar durante las horas de trabajo para el personal. (G)</p>	<p>Para reducir los riesgos para la salud y las molestias del hábito de fumar, en las áreas comunes y de los colaboradores no se permite fumar. En todo caso, se implementa una política para el personal con respecto a fumar durante las horas de trabajo.</p> <p>La política incluye regulación sobre cuándo y dónde se puede fumar el personal. Es importante que la política asegure que los huéspedes y miembros del personal no fumadores no se ven afectados por fumar.</p>

9. AMBIENTE INTERIOR

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
	<p>Muchos países tienen legislación que regula el fumar en público y las áreas de personal, y cuando hay una legislación sobre el tema, se debe en todos los casos cumplir con estos requisitos.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta su política, incluyendo información sobre cuándo y dónde se permite fumar durante las horas de trabajo, y cómo se garantiza que no constituye un riesgo para la salud y molestias para los miembros del personal no fumadores y huéspedes.</p>
<p>9.4</p> <p>En caso de remodelación o nuevas construcciones, el establecimiento utiliza productos eco-etiquetados. (G)</p>	<p>Para la mejora continua del ambiente interior y a reducir la huella ambiental mediante el uso de productos menos nocivos, el establecimiento utiliza productos ecológicos en sus remodelaciones o construcción de nuevos edificios realizados en los últimos 12 meses.</p> <p>Compuestos Orgánicos Volátiles (COV) se evitan en las pinturas, materiales de construcción, etc. Los productos y materiales de segunda mano son especialmente alentados. Con respecto a la remodelación o construcción de un nuevo edificio, el establecimiento utiliza principios localmente apropiados de construcción sostenible. Los productos incluyen el uso de pinturas y otros productos que no contengan sustancias nocivas para el medio ambiente o la salud humana, se usan productos con etiqueta ecológica o sin sustancias nocivas, o mediante empresas que han adoptado un sistema de gestión ambiental.</p> <p>Se incorporan elementos de arte, arquitectura y patrimonio cultural. Siempre se respetan las leyes y reglamentos con respecto a la remodelación o construcción de nuevo edificio y los derechos de propiedad intelectual de las comunidades locales.</p> <p>Durante la visita de control se presenta documentación demostrando el uso de productos respetuosos con el medio ambiente en relación con la remodelación o nueva construcción hecha en los últimos 12 meses. La documentación también incluye consideraciones para la construcción sostenible, los elementos de arte, arquitectura y patrimonio cultural y que no han sido violados los derechos de propiedad intelectual de las comunidades locales.</p>

10. ÁREAS VERDES Y ESTACIONAMIENTO

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
10.1	<p>Fertilizantes y plaguicidas químicos no deben utilizarse a menos que no exista ningún equivalente orgánico o natural. (I)</p> <p>Con el fin de minimizar el uso de productos químicos y los riesgos de contaminación, en el caso de contar con áreas verdes, no usar pesticidas químicos y fertilizantes. Si se necesitan pesticidas y abonos, serán orgánicos o naturales.</p> <p>Las llamas de gas o herbicidas mecánicos también son alternativas posibles. Sólo en casos donde no hay reemplazos orgánicos o naturales, el establecimiento puede usar fertilizantes y pesticidas químicos, y en ese caso, solamente usados una vez al año. Las sustancias químicas se almacenan correctamente (ver criterio 6.7).</p> <p>Este criterio también se aplica si la gestión de las áreas verdes del establecimiento se subcontrata a una empresa externa.</p> <p>Durante la visita de control se verifica la política sobre el uso de pesticidas y fertilizantes en las áreas verdes donde se muestra que el establecimiento no utiliza fertilizantes y pesticidas químicos, y se usan solo si no hay ningún equivalente orgánico o natural.</p> <p>Si el trabajo con las áreas verdes se subcontrata a una empresa externa, está presenta su política sobre el uso de pesticidas y fertilizantes en las áreas verdes del establecimiento. Durante la inspección visual se verifica el cumplimiento de este criterio.</p>
10.2	<p>Las podadoras de césped recién compradas deben ser energéticamente eficientes, utilizan gasolina sin plomo, tener un catalizador, una eco-etiqueta o ser podadoras manuales. (I)</p> <p>En el caso que el establecimiento cuente con áreas verdes, las podadoras de césped adquiridas en los últimos 12 meses son energéticamente eficientes para reducir la huella ambiental por ahorro de la energía y así reducir tanto costos como contaminación (incluyendo la contaminación del aire y ruido). Las cortadoras de césped son preferiblemente manuales o eléctricas, pero en el caso que utilicen gasolina, la gasolina debe ser sin plomo o estar equipadas con un catalizador. Si cuentan con una etiqueta ecológica, también debe cumplir con este criterio. Este se aplica si la gestión de las áreas verdes se subcontrata a una empresa externa.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta la documentación que demuestre que la podadora de césped comprada en los últimos 12 meses es amigable con el ambiente.</p>
10.3	<p>Existen procedimientos para la siembra de plantas y el riego inteligente de jardines. (I)</p> <p>Para reducir al mínimo el consumo de agua en el riego de jardines, debe existir un procedimiento de riego inteligente. Este puede incluir procedimientos de riego durante la mañana o noche, un sistema de sensores de humedad o goteo con el objetivo de minimizar evaporación y ayudar a las raíces de las plantas.</p> <p>Puede incluir el uso del agua de lluvia, aguas grises o agua residual tratada para el riego de jardines (ver criterio 10.5).</p> <p>Durante la visita de control se presenta la política de riego y procedimientos.</p>

10. ÁREAS VERDES Y ESTACIONAMIENTO

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
10.4	<p>Se realiza una composta con residuos de jardín. (G)</p> <p>Para reducir la huella ambiental a través de la minimización de residuos, energía y transporte y, por tanto, así reducir costos de las áreas verdes, el establecimiento se asegura que los residuos del jardín se usan para elaborar composta siguiendo los métodos estándar en la materia, y el suelo producido a partir de los residuos del jardín es aplicado como fertilizante para nutrir las áreas verdes.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta su política de elaboración de composta y la inspección visual confirma la existencia de un área de composta.</p>
10.5	<p>Agua de lluvia o aguas grises se recoge y se utiliza para el riego de jardines y flores. (G)</p> <p>Para reducir la huella ambiental a través del consumo de agua en el riego y así reducir costos, el establecimiento se asegura que el agua de lluvia, aguas grises o aguas residuales tratadas se recogen y se utilizan para riego. La captación del agua de lluvia o aguas residuales se hace con seguridad siguiendo las normas locales y nacionales sin efectos adversos para los huéspedes, los colaboradores, la población local y el medio ambiente.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta el procedimiento de captación de agua de lluvia, aguas grises o aguas residuales tratadas para el riego de jardines y flores, y durante la inspección visual se confirma la presencia del sistema de captación de agua de lluvia o planta tratadora.</p>
10.6	<p>Para las nuevas áreas verdes se utilizan especies nativas. (G)</p> <p>Para apoyar la biodiversidad, se asegura la plantación de especies nativas cuando se implementan nuevas áreas verdes. El establecimiento cuenta con un plan de mantenimiento de las áreas verdes o paisajismo, donde se considera el uso de especies nativas. Si hay especies invasoras, animales o patógenos presentes en el sitio, el plan incluye información sobre cómo controlar su propagación y erradicación. Se recomienda contar con un consultor especializado en especies invasivas.</p> <p>Durante la visita de control se verifica el mantenimiento de las áreas verdes y el establecimiento muestra documentación donde se indica que las plantas compradas en los últimos 12 meses son especies nativas, así como un plan de mantenimiento o paisajismo para la plantación de especies nativas y el control de la propagación o erradicación de especies invasoras.</p>

11. RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
11.1	<p>El establecimiento debe cumplir con la legislación local, nacional e internacional y contar con una política ambiental, salud, seguridad y trabajo. (I)</p> <p>Se asegura de que la función y actividades en las áreas de medio ambiente, salud, seguridad y trabajo se llevan a cabo conforme a la legislación y reglamentación local, nacional e internacional.</p> <p>También se asegura de trabajar con los convenios internacionales y reglamentos incluyendo: "la Declaración Universal de Derechos Humanos" (incluyendo la "ONU Convención sobre los Derechos del Niño"), la "Declaración de Organización Internacional del Trabajo sobre Principios y Derechos Laborales, la "Declaración de Río sobre Medio Ambiente y el Desarrollo", la "Convención de las Naciones Unidas contra la Corrupción" y "El Código de Conducta para la Protección de los Niños contra la Explotación Sexual en Viajes y Turismo". En muchos países, las regulaciones internacionales están parcial o totalmente integradas en la legislación nacional o local.</p> <p>El establecimiento formula una política que abarca los derechos humanos (incluyendo el trabajo infantil), equidad laboral, lucha contra la corrupción y comercial, sexual o cualquier otra forma de explotación y acoso, especialmente de niños y adolescentes. El cumplimiento de requisitos laborales, se deben cumplir bajo las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos los empleados deben recibir información por escrito (contrato) especificando las condiciones de empleo, incluida la información sobre horas de trabajo y salario. • A todos los empleados se les paga al menos un salario digno, que no esté por debajo del salario mínimo legal. • Todos los empleados reciben información sobre el código de conducta o políticas del establecimiento, y los empleados también reciben información sobre el procedimiento para levantar inquietudes y quejas. • Todos los empleados serán mayores de edad (18 años). • Todos los empleados reciben un trato justo sin discriminación. • A todos los empleados se les ofrece capacitación regular, experiencia y oportunidades de avance. <p>El establecimiento se asegura que sus actividades no perjudiquen el acceso local a los medios de subsistencia, servidumbres de paso, transporte y vivienda. Que sus actividades no ponen en peligro el suministro de básicos de salud y servicios sanitarios a las comunidades vecinas. No impide el acceso de los residentes locales a propiedades y sitios locales, históricos, arqueológicos, culturales y espiritualmente importantes. Si está situado en o cerca de un área sensible o protegida, cumplirá la legislación y regulaciones con respecto a las actividades turísticas dentro del área sensible o protegida. Garantiza que las actividades relacionadas con la gestión del establecimiento no tienen efectos negativos significativos sobre los ecosistemas naturales y vida silvestre. Cualquier perturbación de los ecosistemas naturales se minimiza, es rehabilitada, y deberá</p>

11. RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
	<p>realizar una contribución compensatoria para su conservación. Esto también incluye prácticas para reducir la contaminación de ruido, luz, escurrimiento, erosión, compuestos que agotan la capa de ozono, aire, agua y el suelo.</p> <p>No se tiene vida silvestre en cautiverio, excepto para actividades correctamente reguladas, y ejemplares vivos de especies silvestres protegidas se mantienen solamente bajo autorización en un lugar adecuado y equipado para su cuidado. El diseño y construcción de edificios y la infraestructura cumple con los requisitos del área de patrimonio. Respeto el entorno del patrimonio natural y cultural en el emplazamiento, diseño, evaluación de impacto, los derechos y la adquisición de tierras. El establecimiento identifica y sigue los códigos de desarrollo local y gestión arquitectónica.</p> <p>Durante la visita de control se presenta cómo asegura el cumplimiento con la legislación local, nacional e internacional. Así como la política de derechos humanos (si corresponde) formulada por el establecimiento.</p> <p>El documento incluye la confirmación de las actividades en correspondencia con los requisitos de Green Key y que se han tenido en cuenta las interacciones con la vida silvestre, así como la ubicación, diseño y construcción de edificios e infraestructura. Las observaciones durante la inspección visual confirman el cumplimiento de los requisitos.</p>
11.2	<p>El establecimiento proporciona acceso para personas con discapacidad. (G)</p> <p>Para crear conciencia sobre la responsabilidad social corporativa y ayudar a huéspedes, colaboradores u otros usuarios con discapacidad, el establecimiento proporciona acceso a personas en sillas de ruedas, ciegos, etc. o con problemas de salud específicos. En algunos casos especiales, puede haber recibido una dispensación de las autoridades con respecto a ciertos tipos de acceso para personas con discapacidad, por ejemplo, silla de ruedas acceso a edificios antiguos o históricos, y en estos casos el establecimiento no deberá proporcionar el acceso.</p> <p>El nivel de acceso para personas con discapacidad ofrecidas por el establecimiento se comunica claramente a los huéspedes, colaboradores y otros usuarios. Cuando existe información sobre el acceso es más fácil para el establecimiento y usuario para que coincida con la expectativa y también evitar transporte innecesario.</p> <p>Como parte del distintivo Green Key, el establecimiento ofrece información precisa, clara y fácil de entender acerca de sus productos y servicios.</p> <p>Durante la visita de control se muestran los procedimientos y accesos para personas con discapacidad, así como la información proporcionada acerca del acceso para personas con discapacidad.</p>

11. RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
11.3	<p>El establecimiento cuenta con políticas equitativas para la contratación de mujeres y minorías locales, incluso en puestos de dirección, mientras se encuentra prohibido el trabajo infantil. (G)</p> <p>Para crear conciencia sobre la responsabilidad social corporativa y apoyar la igualdad y los derechos de las personas, se contrata personal en todos los puestos, sin importar edad, raza, género, religión, estatus socio-económico, etc. Se recomienda que el establecimiento incluya este requisito en la política de recursos humanos. Para apoyar a la comunidad local, es importante que los residentes locales (y las minorías especialmente locales) sean parte del personal en todas las posiciones, en puestos de dirección, y que la capacitación se ofrece si es necesario. Además, es muy importante la prohibición del trabajo infantil o utilizar proveedores que utilicen trabajo infantil.</p> <p>Se debe trabajar activamente contra el trabajo infantil.</p> <p>Durante la visita de control se muestra información de la contratación equitativa de mujeres y minorías locales en todos los cargos en el establecimiento, al igual que la prohibición del trabajo infantil.</p>
11.4	<p>El establecimiento apoya activamente iniciativas o actividades verdes para el desarrollo de la comunidad fomentando la educación, salud e infraestructura. (G)</p> <p>Para crear conciencia sobre la responsabilidad social corporativa y apoyar el medio ambiente, el desarrollo sostenible al igual que el desarrollo económico y socio-cultural, se participa de manera activa en el apoyo a iniciativas o actividades verdes para la comunidad, así como el social desarrollo, entre otros, educación, salud, saneamiento e infraestructura. El tipo de soporte depende del establecimiento y la zona que lo rodea.</p> <p>Ejemplos de apoyo por el establecimiento pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plantación de árboles. • Restauración de áreas verdes locales. • Programa de actividades al aire libre (creación de plazas de amarres de barco, senderos) que también puede ser utilizado por el público. • Actividades con escuelas locales o comunidades con iniciativas ambientales. • Actividades con la población local con necesidades especiales (grupos vulnerables y de menores recursos). • Actividades de promoción de justicia social e igualdad de derechos. • Apoyan a la provisión de alimentos básicos, agua, servicios de energía, así como servicios de salud y saneamiento en las comunidades vecinas. • Apoyan a retos de infraestructura local. <p>Durante la visita de control se presenta documentación que demuestre el apoyo activo a actividades verdes, iniciativas para la comunidad, desarrollo social, educación, salud, saneamiento e infraestructura, entre otros.</p>

11. RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
11.5	<p>El establecimiento ofrece los medios para el desarrollo de empresarios locales, fomentan la venta de sus productos, cuentan su historia y cultura de la zona. (G)</p>
11.6	<p>Animales y plantas en peligro de extinción, artefactos históricos y arqueológicos no se venden, comercializan o muestran, con excepción de lo permitido por la ley. (G)</p>

Para crear conciencia sobre la responsabilidad social y el apoyo para el desarrollo socio-cultural y económico sostenible, se ofrecen los medios para que pequeños empresarios locales puedan desarrollar y vender productos sostenibles basados en la naturaleza, historia y cultura de la zona.

Personas de la comunidad local fácilmente venden productos a los clientes. Esto puede ser en forma de una pequeña tienda o stand dentro del establecimiento. Además, compra y ofrecer los productos locales a sus huéspedes. Los productos son producidos localmente y de manera sostenible, y los productos se basan en la naturaleza, la historia y la cultura de la zona. Dependerá la disponibilidad de productos del concepto de negocio del establecimiento.

Durante la visita de control se presenta los acuerdos con pequeños empresarios locales para desarrollar, vender u ofrecer productos sostenibles basados en la naturaleza, historia y cultura de la zona. Durante la inspección visual se verifica la disponibilidad de los empresarios locales y sus productos.

Para crear conciencia sobre la responsabilidad social y apoyo al medio ambiente a través de la protección de especies en peligro de extinción de plantas y animales por ejemplo que figuran en el Convenio CITES, el establecimiento no vende, comercializa o muestra estas especies. Para proteger artefactos históricos y arqueológicos, tampoco son vendidos, negociados o aparecen en el establecimiento. No se tiene a la venta, comercializa o muestra plantas y animales en peligro de extinción u objetos históricos y arqueológicos de acuerdo a la legislación local, nacional e internacional.

Se recomienda ofrecer a los huéspedes una "Guía de Souvenirs de Protección de Especies" para apoyarlos en la selección y compra de souvenirs. También se recomienda proporcionar información a los huéspedes sobre el apoyo a las actividades a favor de proteger animales y plantas en peligro de extinción.

Además, el establecimiento no contrata artista (s) que ofrezcan actividades y espectáculos que involucren animales en peligro de extinción a los invitados.

Durante la visita de control, se explica cómo se trabaja para asegurar que ninguna especie en peligro de extinción ya sean animales o plantas al igual que artefactos históricos y arqueológicos no son vendidos, se negocian o aparece en el establecimiento. Si son vendidos estos productos, es siempre bajo una autorización nacional para vender, comerciar o mostrar los productos. Durante la inspección visual se verifica que no sean vendidos, negociados o se muestren especies de plantas y animales o artefactos históricos o arqueológicos.

11. RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
11.7	<p>Los materiales y equipos que ya no se usan se recogen y son donados a asociaciones civiles. (G)</p> <p>Para crear conciencia sobre la responsabilidad social y reducir la huella ambiental a través del reciclaje, recolección y donación de materiales que pueden utilizarse y que ya no están en uso por el establecimiento a organizaciones caritativas.</p> <p>Para cumplir con este criterio, los materiales son donados a organizaciones caritativas dentro del período a los 12 meses anteriores.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta la documentación que demuestra que los suministros de material han sido donados a organizaciones de la sociedad civil dentro de los últimos 12 meses.</p>

12. ACTIVIDADES VERDES

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
12.1	<p>Información sobre parques, paisajes y áreas de conservación debe estar disponible para los huéspedes. (I)</p> <p>Para fortalecer el perfil ambiental se invita a participar en actividades de verdes a los huéspedes, así como ofrecer información sobre cerca de parques, paisajes o áreas naturales de conservación. La información incluye incentivos para que los huéspedes realicen actividades verdes o al aire libre, incluyendo caminatas, trotar, montar en bicicleta, natación, vela, ir de picnic, juegos infantiles al aire libre, andar en canoa, etc. En su caso, la incluye información sobre la biodiversidad local. Para visitas a sitios culturales o históricamente sensibles, la información incluye pautas establecidas o un código de conducta con el fin de minimizar el impacto de los visitantes y maximizar el disfrute. La información se obtiene a partir de la recepción, un rincón ambiental en el vestíbulo, mediante monitores de TV en las áreas comunes o en las habitaciones, o en carpetas en las habitaciones.</p> <p>Aunque la información está dirigida a los huéspedes, el establecimiento también proporciona información similar para los colaboradores. Como parte del distintivo Green Key, se ofrece información precisa, clara y fácil de entender con relación a sus productos y servicios.</p> <p>Durante la visita de control se presenta la información facilitada a los huéspedes a cerca de parques, paisaje y de áreas de conservación natural (incluyendo el código de conducta para su uso), y la inspección visual confirma la disponibilidad de la información. Se verifica que la información es precisa, clara y completa.</p>
12.2	<p>El establecimiento debe proporcionar información sobre el lugar más cercano para alquilar o préstamo de bicicletas. (I)</p> <p>Para fomentar el uso de transporte sostenible, el establecimiento proporciona información sobre el lugar más cercano para préstamo o alquiler de bicicletas. La información se obtiene en la recepción, un rincón ambiental en el vestíbulo, mediante monitores de TV en las áreas comunes y en las habitaciones o en carpetas en las habitaciones. Aunque la información está dirigida a los huéspedes, el establecimiento también promueve información similar a los colaboradores. Como parte del distintivo Green Key, el establecimiento se ofrece información precisa, clara y fácil de entender.</p> <p>Si el establecimiento está situado en una zona donde el ciclismo es imposible debido a las condiciones de tráfico, climáticas u otros casos especiales, el establecimiento está exento de cumplir con el criterio.</p> <p>Durante la visita de control se presenta la información proporcionada a los huéspedes sobre el lugar más cercano para alquilar o pedir prestadas bicicletas, y la inspección visual confirma la disponibilidad de la información. Se comprueba que la información es precisa, clara y fácil de entender. En esta visita se puede determinar si el establecimiento se encuentra exento de cumplir con el criterio mediante una valoración del colaborador Green Key.</p>

12. ACTIVIDADES VERDES

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
12.3	<p>Los huéspedes tienen la oportunidad de solicitar el préstamo o alquilar bicicletas. (G)</p> <p>Para fomentar el uso de transporte sostenible, se ofrece a los huéspedes el préstamo o alquiler bicicletas directamente en el establecimiento. La información sobre el servicio se proporciona en recepción, un rincón ambiental en el vestíbulo, mediante monitores de TV en las áreas comunes y en las habitaciones, o en carpetas en las habitaciones.</p> <p>Durante la visita de control se presenta la información proporcionada a los huéspedes acerca de la posibilidad de préstamo o alquiler de bicicletas del establecimiento, y la inspección visual confirma la disponibilidad de las bicicletas.</p>
12.4	<p>El establecimiento ofrece actividades de concientización acerca del desarrollo sostenible, medio ambiente y la naturaleza dentro o alrededor de las instalaciones. (G)</p> <p>Para aumentar la conciencia en los huéspedes, colaboradores y comunidad sobre el medio ambiente, desarrollo sostenible y naturaleza se ofrecen actividades de concientización dentro o alrededor de las instalaciones. Las actividades de concientización incluyen la participación en actividades relacionadas con la Hora del Planeta, Día de la Tierra, La Semana del Ahorro de Energía, La Semana de Reducción de Residuos, El Día Mundial de la Alimentación, El Día Mundial del Vegano, El Día Mundial del Vegetariano, y/o Día Mundial del Medio Ambiente. También puede incluir visitas guiadas por la naturaleza a las áreas verdes dentro del establecimiento o áreas cercanas, participación en eventos reforestación, eventos ambientales, organización de actividades de desarrollo sostenible para las escuelas locales o comunidades, eventos de caridad, etc.</p> <p>El establecimiento participa en la conservación de la biodiversidad, a través del apoyo a las áreas naturales protegidas y zonas de biodiversidad de alto valor.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta la evidencia documental que muestra la información acerca de las actividades de sensibilización realizadas en los últimos 12 meses y las planificadas para los próximos 12 meses.</p>
12.5	<p>El establecimiento proporciona información a los huéspedes sobre las marinas, playas y embarcaciones Blue Flag. (G)</p> <p>En el caso de ser posible, se recomienda a los huéspedes visitar las marinas, playas y embarcaciones de Blue Flag para nadar, bucear, navegar y otras actividades recreativas. Blue Flag es otro programa de FEE (Fundación para la Educación Ambiental). Es un distintivo voluntario para marinas, playas y embarcaciones de turismo sostenible. Más información sobre Blue Flag en www.blueflag.global. El operador de playa, marina o barco se considera cerca si está situado a 20 km del establecimiento.</p> <p>La información se puede brindar en la recepción, un rincón ambiental en el vestíbulo, mediante monitores de TV en las áreas comunes o en las habitaciones y en carpetas en las habitaciones. Aunque la información está dirigida a los huéspedes, también se recomienda que el establecimiento comparta la información con los colaboradores</p> <p>Como parte de unirse al programa Green Key, el establecimiento ofrece información precisa, clara y fácil de entender.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento se presenta la información proporcionada a los huéspedes acerca de marinas, playas y embarcaciones de turismo sostenible de Blue Flag, en la inspección visual se verifica la disponibilidad de la información actualizada, precisa, clara y fácil de entender.</p>

13. ADMINISTRACIÓN

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
<p>13.1</p> <p>Todas las áreas del personal deben cumplir con los mismos criterios que las áreas de huéspedes. (I)</p>	<p>Para el enfoque medio ambiental y de sostenibilidad en el establecimiento, todas las áreas de personal cumplen los mismos requisitos que las áreas de huéspedes. Esto se refiere a la gestión de agua, energía y de residuos, así como la información y participación de los colaboradores en temas ambientales y de sostenibilidad relacionados con su trabajo y la participación en actividades de sensibilización. Esto significa que al menos el 75% de los grifos su flujo de agua no excede 8 litros/minuto, al menos en el 75% de regaderas su flujo de agua no excede los 9 litros por minuto y un mínimo del 75% de las luminarias son ahorran energía, se instalan contenedores señalizados para la separación de residuos, hay información sobre iniciativas ambientales, el establecimiento brinda a los colaboradores incentivos para participar activamente en el ahorro de recursos, etc.</p> <p>Durante la visita de control se revisa el manual de políticas y procedimientos de las áreas de personal en las que se cumplen los mismos criterios que en las áreas de huéspedes y durante la inspección visual se verifica el cumplimiento de criterios de gestión de agua, energía y de residuos.</p>
<p>13.2</p> <p>La papelería y folletos producidos por el establecimiento deben contar con eco-etiquetas, es de papel reciclable o producido por una empresa con un sistema de gestión ambiental. (I)</p>	<p>Para reducir el consumo de energía y disminuir los residuos, se promueve el uso racional de papel y folletos. El material producido o adquirido debe contar con etiqueta ecológica (incluida la etiqueta FSC), es producido por una empresa con un sistema de gestión ambiental o como mínimo está elaborado de papel reciclado.</p> <p>Para el cumplimiento de este criterio un mínimo del 75% de la papelería es de fibras recicladas y el material impreso, comprado o producido en los últimos 12 meses.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta las facturas de papelería, papel y material impreso producido en los últimos 12 meses, así como declaraciones de las empresas que muestran evidencia de la papelería, papel y material impreso que ostenten la etiqueta ecológica, reciclado o producido por una empresa con un sistema de gestión ambiental.</p>

13. ADMINISTRACIÓN

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
13.3	<p>Las tiendas y negocios ubicados en el establecimiento deben estar informados sobre las iniciativas ambientales del establecimiento, así como de Green Key y promover que realicen prácticas sostenibles, siguiendo los criterios de Green Key. (I)</p> <p>Varios establecimientos tienen tiendas y negocios operados por terceros ubicados en sus instalaciones. Estos pueden ser por ejemplo peluquerías, cafeterías, bares, restaurantes, gimnasios, spa, agencias de viajes y turismo, tiendas de souvenirs, tiendas de ropa, kioscos, alquiler de bicicletas, etc. Estos deben estar informados sobre las iniciativas ambientales y de sostenibilidad del establecimiento, incluyendo la información sobre Green Key. La información puede proporcionarse escrita o en reuniones, etc.</p> <p>El establecimiento debe fomentar entre los colaboradores de estos negocios a seguir los criterios de Green Key para evitar que las actividades relacionadas con la gestión por terceros tengan efectos negativos sobre los ecosistemas naturales y la vida silvestre, y cualquier perturbación de los ecosistemas es restaurada y se realiza compensación ambiental.</p> <p>Las tiendas y negocios operados por terceros valoran y consideran usar elementos autóctonos de la cultura, tradicional y contemporánea en sus operaciones, diseño, decoración, cocina o tiendas respetando los derechos de propiedad intelectual de las comunidades locales.</p> <p>En las tiendas y negocios operados por terceros los productos cosechados, consumidos, exhibidos, vendidos o comercializados están regulados para garantizar el uso sostenible. Las actividades organizadas al aire libre donde se interactúa con la vida silvestre se manejan responsablemente para evitar efectos negativos en las poblaciones silvestres.</p> <p>Durante la visita de control se verifica la información acerca de cómo promueve las iniciativas ambientales y criterios Green Key entre los colaboradores de las tiendas y negocios ubicados en el establecimiento. Se entrega documentación que demuestra que el tercero es informado sobre las iniciativas ambientales y se le invita a gestionar sus actividades.</p>
13.4	<p>El establecimiento cuenta con políticas para reducir el uso de papel en oficinas, habitaciones y salas de conferencias. (G)</p> <p>Para minimizar la huella ambiental mediante la reducción del consumo de energía, uso racional de los recursos y la disminución de residuos en relación con la producción de papel, el establecimiento crea una política para reducir el uso de papel en oficinas, habitaciones y salas de conferencia. Las políticas para reducir el uso del papel limitan la disponibilidad del papel en las habitaciones y salas de conferencia, por ejemplo, poca cantidad de hojas de papel y en un tamaño menor (A5 en lugar de A4), papel bajo petición, acceso a las tabletas para escribir notas, etc. En las oficinas, las políticas pueden incluir un estímulo para limitar la impresión de documentos, imprimir en ambos lados o la reutilización de papel para notas (la parte trasera de las impresiones), etc. Para el personal de otras áreas también se aplican dichas políticas de reducción en el uso de papel.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento proporciona evidencia acerca de sus políticas y se verifica información gráfica para reducir el uso del papel.</p>

13. ADMINISTRACIÓN

	CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
13.5	El establecimiento informa a sus proveedores sobre sus compromisos ambientales y fomenta a los proveedores a seguir los criterios de Green Key. (G)	<p>Como el establecimiento está en contacto regular con sus proveedores de productos y servicios, se informa a estos proveedores sobre las políticas que se tienen para el cuidado del medio ambiente y las iniciativas de sostenibilidad, incluida la información sobre Green Key. La información es proporcionada a través de comunicación escrita o reuniones, etc.</p> <p>Los proveedores son animados a llevar a cabo sus actividades siguiendo los criterios de Green Key, para evitar que sus actividades causen efectos negativos sobre los ecosistemas naturales y la fauna.</p> <p>Se recomienda que los proveedores tengan una actividad regulada para asegurar que los productos recolectados de la naturaleza, consumidos, exhibidos, vendidos o comercializados son parte de actividades sostenibles.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento muestra documentación acerca de que los proveedores han sido informados sobre las iniciativas ambientales y de sostenibilidad del establecimiento y han sido alentados para gestionar sus actividades siguiendo los criterios Green Key.</p>
13.6	El establecimiento se asegura que sus proveedores tengan eco-certificados, cuentan con una política ambiental y/o están comprometidos con el desarrollo sostenible. (G)	<p>Ya que el establecimiento está en contacto regular con sus proveedores de productos y servicios, se asegura que al menos el 75% de los mismos cuentan con certificados ecológicos, tienen un sistema de gestión ambiental, una política ambiental escrita y/o demuestran su compromiso sostenible de otras formas.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento proporciona documentación que muestra que los proveedores utilizados son certificados, tiene un sistema de gestión ambiental, una política ambiental escrita o están comprometidos con el desarrollo sostenible.</p>
13.7	El establecimiento adquiere productos y servicios locales y de comercio justo. (G)	<p>El establecimiento busca adquirir productos y servicios locales y de comercio justo. Los bienes y servicios son producidos localmente a menos de 100 km del establecimiento, esto estimula a los negocios en la zona y contribuyen a la reducción de los costos de transporte. La etiqueta de comercio justo garantiza que los bienes y servicios son producidos en condiciones laborales justas. Al menos el 75% de las compras del establecimiento en los últimos 12 meses deben de provenir de proveedores con estas características.</p> <p>Durante la visita de control se proporciona documentación que demuestre que al menos el 75% de los bienes adquiridos por el establecimiento y servicios son producidos localmente y cuentan con etiquetas de comercio justo.</p>

13. ADMINISTRACIÓN

CRITERIO	NOTAS EXPLICATIVAS
13.8	<p>Los consumibles, computadoras y equipos de oficina nuevos tienen eco-etiqueta o son producidos por una empresa con un sistema de gestión ambiental. (G)</p> <p>Para asegurar una producción sostenible y amigable con el ambiente, los bienes duraderos adquiridos en los últimos 12 meses cuentan con una etiqueta ecológica o son producidos por una empresa con un sistema de gestión ambiental. Estos productos son fabricados para soportar el uso constante, se incluyen muebles, alfombras, equipos de cocina (refrigeradores, congeladores, hornos). El equipo de oficina (computadoras, fotocopiadoras, impresoras, etc.), está excluido de este criterio, ya que está considerado en el criterio 7.27.</p> <p>Durante la visita de control se revisa la documentación de al menos el 75% de estos bienes adquiridos en los últimos 12 meses tiene una etiqueta ecológica o son producido por una empresa con un sistema de gestión ambiental.</p>
13.9	<p>Se mide la compra de productos desechables y consumibles, el establecimiento busca activamente maneras de reducir su uso. (G)</p> <p>Se reduce la huella ambiental mediante la compra controlada de artículos desechables y consumibles, se registra la compra de éstos. Los datos sobre la cantidad de las distintas categorías de productos consumibles y desechables adquiridos en los últimos 12 meses, permiten al establecimiento adoptar iniciativas para reducir el uso de productos desechables y consumibles, con el fin de reducir en el consumo de agua y energía durante la producción, así como los residuos después del uso.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta una lista de todos los productos desechables y consumibles divididos en categorías relevantes comprados dentro de los últimos 12 meses y un plan de cómo planea reducir la cantidad de productos desechables y consumibles.</p>
13.10	<p>Se promueve el uso de medios de transporte no contaminantes o eco- amigables entre el personal. (G)</p> <p>Para reducir la contaminación del aire y mejorar la salud los colaboradores tratan de usar medios de transporte que sean amigables con el medio ambiente para llegar a su lugar de trabajo. Estos medios de transporte ecológico incluyen bicicletas, transporte público (autobús, tren, tranvía, barco, etc.), el uso de vehículos eléctricos, uso compartido de vehículos, sistemas de transporte de personal, etc. Se puede fomentar el uso de estos transportes de forma verbal o comunicación escrita. El establecimiento puede proporcionar instalaciones (bicicleta segura y zonas de aparcamiento, estaciones de carga para autos eléctricos, etc.) y/o puede ofrecer incentivos financieros, por ejemplo, boletos para el uso del transporte público, centros de carga sin costo para los autos eléctricos, servicio de autobús gratuito e iniciativas de uso compartido de auto, etc.</p> <p>Durante la visita de control el establecimiento presenta documentación donde se describen los estímulos para que los colaboradores hagan uso de dichos medios y especificarán cuáles son y cuántos colaboradores participan en estas acciones.</p>