







CUESTIONARIO LLAVE VERDE EN ESPAÑA




NOMBRE DEL CAMPING:


1	GESTIÓN AMBIENTAL 	COMENTARIOS
1.1 <input type="checkbox"/>	La dirección del establecimiento debe implicarse en el proceso, así como designar a un gestor ambiental, que actuará como interlocutor con la coordinación de Llave Verde y como coordinador del comité ambiental a nivel interno.	
1.2 <input type="checkbox"/> doc	La entidad debe definir, establecer y exhibir una política ambiental.	
1.3 <input type="checkbox"/> doc	La entidad debe elaborar un plan de acción que incluya unos objetivos de mejora continua y, con metas y plazos de ejecución.	
1.4 <input type="checkbox"/>	La empresa/ entidad debe abrir y mantener actualizado un archivo específico, donde se contenga toda la información relevante concerniente a Llave Verde.	
1.5 <input type="checkbox"/>	El gestor ambiental debe asegurar que se lleva a cabo anualmente un procedimiento de verificación y control del cumplimiento de los criterios, que incluya las mediciones y controles de usos y consumos a lo largo del año	
1.6 <input type="checkbox"/>	El establecimiento debe cumplir con la legislación ambiental estatal, autonómica y local.	
1.7 <input type="checkbox"/>	La entidad mantiene una colaboración activa con otros agentes locales en materia de medioambiente y/o está en contacto con otros establecimientos, que apliquen un sistema de gestión medioambiental.	
1.8 Op <input type="checkbox"/>	El establecimiento mide su huella ecológica a través de una herramienta de medición de emisiones de CO2.	


2	PARTICIPACIÓN E IMPLICACIÓN DEL PERSONAL 	COMENTARIOS
2.1 <input type="checkbox"/> doc	La dirección, junto con el gestor ambiental designado debe mantener reuniones periódicas, de carácter informativo y/o formativo, con el personal del establecimiento, para tratar los temas relacionados con las iniciativas ambientales actuales o previstas, presentar los compromisos ambientales adoptados y las mejoras ambientales conseguidas.	
2.2 <input type="checkbox"/>	El gestor ambiental y otros miembros del personal con responsabilidades ambientales deben participar en un curso de formación sobre temas ambientales.	
2.3. <input type="checkbox"/>	El gestor ambiental debe asegurarse de que todos los trabajadores conocen los compromisos ambientales del establecimiento.	
3	INFORMACIÓN A LOS CLIENTES 	COMENTARIOS
3.1 <input type="checkbox"/> foto	La entidad debe exhibir y mostrar claramente, que ha sido galardonada con la Llave Verde.	
3. 2 <input type="checkbox"/>	El material informativo acerca de Llave Verde debe estar visible y accesible para los huéspedes, incluyendo algún contenido en la página web del establecimiento.	
3.3 <input type="checkbox"/>	La entidad debe mantener informados a sus huéspedes acerca de los compromisos ambientales adoptados y acerca de las iniciativas ambientales en las que puedan participar.	

3.4 <input type="checkbox"/>	El personal de recepción debe ser capaz de informar sobre el programa Llave Verde, sobre los actuales compromisos ambientales de la entidad y las actividades ambientales existentes.	
3.5 <input type="checkbox"/>	El establecimiento debe informar a sus huéspedes sobre las posibilidades de transporte público local (itinerarios y horarios) y rutas a pie y en bici.	
3.6 <input type="checkbox"/> doc/fot	Deben existir carteles o mensajes, visibles tanto para los huéspedes como para el personal, referentes al ahorro de energía y agua y la reducción de residuos.	
3.7 Op <input type="checkbox"/>	La entidad proporciona a los huéspedes la oportunidad de expresar su punto de vista y grado de satisfacción sobre los compromisos ambientales de la entidad.	
4	AGUA 	COMENTARIOS
4.1 <input type="checkbox"/> doc	El consumo total de agua debe ser registrado al menos una vez al mes.	
4.2 <input type="checkbox"/>	Los nuevos retretes adquiridos, con posterioridad a la participación en el programa Llave Verde, no deben permitir un flujo superior a 6 litros por utilización, permitiendo la opción de utilizar 3 litros en media descarga.	
4.3 <input type="checkbox"/>	El personal del establecimiento debe controlar que ningún grifo o cisterna gotee.	
4.4 <input type="checkbox"/>	El flujo de agua de, al menos el 75% de las duchas, no puede exceder los 9 litros por minuto.	
4.5 <input type="checkbox"/>	El flujo de agua de al menos el 75% de los grifos no debe exceder los 8 litros por minuto.	

4.6 <input type="checkbox"/>	Los urinarios públicos deben tener sensores o dispositivos de ahorro de agua.	
4.7 <input type="checkbox"/>	Los lavaplatos o trenes de lavado, que se adquieran con posterioridad a la participación en el programa Llave Verde, no pueden consumir más de 3,5 litros por bandeja.	
4.8 <input type="checkbox"/> doc/fot	Deben existir instrucciones y recomendaciones, cerca de las máquinas lavaplatos y lavadoras, para ahorrar agua durante su funcionamiento.	
4.9 <input type="checkbox"/>	Todas las aguas residuales deben ser tratadas. Cuando el tratamiento de las aguas residuales esté regulado a través de una normativa local o nacional, el tratamiento empleado debe ser conforme con esa normativa.	
4.10 Op <input type="checkbox"/>	Los lavaplatos y lavadoras que se adquieran, con posterioridad a la participación en el programa Llave Verde, son de tipo industrial, con menor consumo por unidad.	
4.11 Op <input type="checkbox"/>	Se han instalado contadores separados de agua en todas aquellas zonas con un alto consumo.	
4.12 Op <input type="checkbox"/>	Se ha estudiado la utilización de otras fuentes de suministro de agua, como la recogida de agua de lluvia o el uso de agua reciclada, para, por ejemplo, las cisternas de los retretes o el riego de zonas verdes.	
4.13 Op <input type="checkbox"/>	La piscina cumple con los requisitos nacionales en relación con la calidad del agua y la higiene y seguridad.	
4.14 Op <input type="checkbox"/>	Las duchas de las zonas recreativas cuentan con pulsadores automáticos.	
4.15 Op <input type="checkbox"/>	Se revisa la piscina de forma regular para controlar que no existen fugas.	
4.16 Op <input type="checkbox"/>	La piscina climatizada se puede cubrir o cuenta con algún sistema de ahorro energético.	


5	HIGIENE Y LIMPIEZA 	COMENTARIOS
5.1 <input type="checkbox"/> doc	Los productos químicos de limpieza de uso diario deben tener una etiqueta ambiental o no contener entre sus componentes ninguna de las sustancias que aparecen en la Lista Negra de productos de limpieza de Llave Verde.	
5.2 <input type="checkbox"/>	Se informará adecuadamente al personal, que utilice productos de limpieza o desinfectantes, para que haga uso de ellos sólo donde y cuando sea imprescindible, sepa interpretar el etiquetado y no se excedan las cantidades recomendadas indicadas en el envasado o etiquetado de los productos, así como sobre las condiciones para su depósito, recogida, transporte y tratamiento posterior.	
5.3 <input type="checkbox"/> doc	El papel higiénico y otros tipos de papel sanitario no pueden ser blanqueados con productos que contengan cloro o, alternativamente, deben haber obtenido una etiqueta ambiental.	
5.4 Op <input type="checkbox"/>	El personal de limpieza utiliza bayetas de microfibra para ahorrar agua y productos de limpieza.	
5.5 Op <input type="checkbox"/>	Se evitan los espráis de fragancias o perfumes.	
5.6 Op <input type="checkbox"/>	Se utilizan detergentes para lavaplatos y lavadora con ecoetiqueta.	



6	RESIDUOS 	COMENTARIOS
6.1 <input type="checkbox"/>	El establecimiento debe facilitar la recogida selectiva de residuos en todas aquellas categorías, que sean recogidas y tratadas de forma separada por las autoridades locales responsables.	
6.2 <input type="checkbox"/>	Si las autoridades locales no recogen las basuras en la propia entidad o cerca de ésta, la entidad debe asegurar el transporte de sus propios residuos hasta el lugar más cercano donde pueda realizarse su depósito de forma legal.	
6.3 <input type="checkbox"/> doc/fot	Las instrucciones sobre cómo separar y gestionar los distintos tipos de residuos deben ser fácilmente comprensibles para todo el personal y para los clientes.	
6.4 <input type="checkbox"/>	Los platos y cubiertos desechables (de plástico, almidón o cartón) sólo pueden ser utilizados en el área de la piscina, en ciertos eventos o en relación con comidas para llevar fuera de las instalaciones.	
6.5 <input type="checkbox"/>	Los residuos peligrosos tales como, pilas, fluorescentes, aceite usado, pinturas o químicos, deben ser almacenados por separado de forma segura evitando derrames y transportados hasta un gestor autorizado para su tratamiento.	
6.6. <input type="checkbox"/>	Debe existir un número suficiente de papeleras en el establecimiento.	
6.7. Op <input type="checkbox"/>	El establecimiento debe registrar la cantidad total de residuos que genera y elaborar un plan para reducir esta cantidad.	
6.8 Op <input type="checkbox"/>	Los huéspedes tienen la posibilidad de separar sus residuos en todas las categorías en que lo haga la propia entidad como conjunto.	
6.9 Op <input type="checkbox"/>	Los productos para el baño como jabón, o champú no están empaquetados en envases de un solo uso o bien están empaquetados con materiales reciclables.	


6.10 Op <input type="checkbox"/>	Se evitan los envases con dosis individuales de leche concentrada, mantequilla, mermelada, etc. o bien están envasados con material reciclable.	
6.11 Op <input type="checkbox"/>	Se minimiza la producción de residuos, evitando la utilización de pilas no recargables, envases desechables y productos no reutilizables o reciclables.	
6.12 Op <input type="checkbox"/>	Existen dispensadores de jabón y/o champú.	
6.13 Op <input type="checkbox"/>	Se elabora compost a partir de los residuos orgánicos.	
6.14 Op <input type="checkbox"/>	El establecimiento conoce y difunde la legislación y procedimientos para la recogida, transporte y depósito para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos en general (RAEE).	
7	ENERGIA 	COMENTARIOS
7.1 <input type="checkbox"/> doc	El consumo de energía debe contabilizarse al menos una vez al mes.	
7.2 <input type="checkbox"/>	Debe llevarse a cabo un control y minimización del uso de la calefacción y del aire acondicionado dependiendo de la estación del año y cuando las instalaciones no estén en uso.	
7.3 <input type="checkbox"/>	Al menos el 75% de las bombillas deben ser eficientes energéticamente.	


7.4 <input type="checkbox"/>	Las superficies de intercambio de calor y frío, así como las del sistema de ventilación deben revisarse y limpiarse al menos una vez al año.	
7.5 <input type="checkbox"/>	Los filtros de los extractores de humos deben limpiarse de grasa al menos una vez al año.	
7.6 <input type="checkbox"/>	El sistema de ventilación debe ser revisado técnicamente al menos una vez al año y reparado siempre que sea necesario, para mantener la mejor eficiencia energética posible en todo momento.	
7.7 <input type="checkbox"/>	Las neveras, cámaras frigoríficas, hornos y los calentadores de tazas y platos deben estar equipados con burletes de goma que eviten las pérdidas de energía.	
7.8 <input type="checkbox"/>	Las bombas y elementos de refrigeración, que se adquieran con posterioridad a la participación en el programa Llave Verde, no podrán utilizar gases CFC o HCFC como refrigerantes. En cualquier caso, todos los equipos deben cumplir siempre con la legislación nacional relativa a la eliminación progresiva de algunos de estos productos refrigerantes.	
7.9 <input type="checkbox"/> doc	Existe un protocolo para desconectar los aparatos eléctricos cuando las instalaciones no van a ser utilizadas por un periodo de tiempo.	
7.10 <input type="checkbox"/>	El establecimiento define una temperatura límite de calefacción y aire acondicionado en las zonas comunes.	
7.11 Op <input type="checkbox"/>	Las superficies acristaladas deben tener un nivel de aislamiento térmico acorde con el clima local o disponer de sistemas de eficiencia energética.	
7.12 Op <input type="checkbox"/>	El 90% de las bombillas del establecimiento son eficientes energéticamente.	
7.13 Op <input type="checkbox"/>	Se ha realizado un estudio de eficiencia energética por parte de un técnico acreditado.	


7.14 Op <input type="checkbox"/>	Los aparatos eléctricos de la cocina, lavandería y demás son eficientes energéticamente.	
7.15 Op <input type="checkbox"/>	Se fomenta el uso de fuentes de energía renovables: energía solar térmica o fotovoltaica, eólica, hidráulica, biogás o biomasa, geotérmica, etc.	
7.16 Op <input type="checkbox"/>	El sistema de ventilación está equipado con un optimizador de energía y/o un motor de frecuencia variable para permitir una reducción del consumo de energía.	
7.17 Op <input type="checkbox"/>	Existen detectores de presencia que activan las luces en las áreas comunes.	
7.18 Op <input type="checkbox"/>	La iluminación exterior se limita a aquellos elementos necesarios para garantizar la seguridad y ubicación de los usuarios.	
7.19 Op <input type="checkbox"/>	Al igual que en el caso del agua, se han instalado contadores de forma estratégica en todos aquellos sitios donde se estime que el gasto eléctrico es elevado.	
7.20 Op <input type="checkbox"/>	Los edificios están aislados, por encima de los requisitos legales mínimos a nivel nacional, para asegurar una reducción significativa del consumo de energía.	
7.21 Op <input type="checkbox"/>	Se ha instalado un sistema de recuperación de calor en los sistemas de refrigeración, ventiladores y tuberías de aguas residuales de los baños.	
7.22 Op <input type="checkbox"/>	Las tuberías de agua caliente están perfectamente aisladas para evitar pérdidas de energía.	
7.23 Op <input type="checkbox"/>	Se fomenta el apagado de luces, ordenadores y otros aparatos eléctricos tras una hora sin ser utilizados y cuando no están siendo utilizados.	
7.24 Op <input type="checkbox"/>	Se minimiza la contaminación lumínica a través del uso de luminarias que proyecten la luz hacia el suelo.	

7.25 Op <input type="checkbox"/>	En la medida de lo posible, se irán introduciendo los LED como sistema de iluminación del establecimiento.	
7.26 Op <input type="checkbox"/>	No se permiten los aparatos de calefacción eléctricos.	
7.27 Op <input type="checkbox"/>	Las máquinas de vending, máquinas expendedoras de agua o de café se desconectan cuando no van a ser utilizadas en un largo periodo de tiempo.	
8	ALIMENTACIÓN Y PROVEEDORES 	COMENTARIOS
8.1 <input type="checkbox"/> doc	La entidad debe registrar la adquisición de al menos tres tipos de productos de alimentación con una etiqueta ambiental (de producción local, orgánicos, ecológicos y/o de comercio justo).	
8.2 <input type="checkbox"/>	Ha de incrementarse la cantidad de productos con etiqueta ambiental cada año.	
8.3 Op <input type="checkbox"/>	Se informa a los clientes sobre los productos de producción local, orgánicos, ecológicos y/o de comercio justo presentes en la carta o en el buffet.	
8.4 Op <input type="checkbox"/>	El establecimiento registra la cantidad de desperdicios de comida que se generan e intenta reducirla.	
8.5 Op <input type="checkbox"/>	Se ofrecen alternativas al menú estándar para personas con necesidades dietéticas especiales (vegetarianos, celíacos diabéticos, etc.)	
8.6 Op <input type="checkbox"/>	El establecimiento fomenta la compra de productos de temporada y evita la compra de especies amenazadas o en peligro de extinción.	

8.7 Op <input type="checkbox"/>	En la cafetería, comedor y/o restaurante se ofrecerán jarras de agua en lugar de agua embotellada, siempre y cuando la calidad del agua del grifo sea adecuada.	
9	INTERIORES 	COMENTARIOS
9.1 <input type="checkbox"/>	El establecimiento cumple estrictamente la legislación vigente relativa a la restricción de fumar en determinados espacios públicos.	
9.2 <input type="checkbox"/>	Al menos el 75% de las zonas comunes debe ser “libre de humos”.	
9.3 Op <input type="checkbox"/>	El establecimiento es accesible para personas en situación de discapacidad.	
9.4 Op <input type="checkbox"/>	En caso de reformas totales o parciales,, la empresa favorecerá la compra y/o utilización de productos ecológicos y/o de comercio justo.	
10	EXTERIORES 	COMENTARIOS
10.1 <input type="checkbox"/>	No se pueden emplear fertilizantes o pesticidas químicos, a menos que no existan fertilizantes o pesticidas ecológicos o naturales equivalentes.	
10.2 <input type="checkbox"/>	La maquinaria de jardinería, que se adquiera con posterioridad a la participación en el programa Llave Verde, debe funcionar mediante alguna de las siguientes	

	posibilidades: energía eléctrica; gasolina sin plomo; motor equipado con un catalizador; sistema con certificación ambiental o ecoetiqueta; y/o sistema de funcionamiento manual.	
10.3 <input type="checkbox"/>	La densidad de ocupación del espacio debe ser inferior a 60 familias por hectárea.	
10.4 <input type="checkbox"/>	Los espacios abiertos deben representar al menos un 10% del área total ocupada por las instalaciones.	
10.5 <input type="checkbox"/>	La circulación de vehículos dentro de las instalaciones debe minimizarse durante el día y prohibirse durante la noche.	
10.6 <input type="checkbox"/>	Los jardines, plantas y áreas verdes deben ser regados antes del mediodía (cuando la intensidad solar es máxima) o después del atardecer.	
10.7 <input type="checkbox"/>	Se debe utilizar un sistema de ahorro y/o riego por goteo de las zonas verdes en áreas geográficas con bajo índice de pluviosidad.	
10.8 Op <input type="checkbox"/>	Los restos de poda del jardín y de todas las plantas presentes en el establecimiento son tratados mediante compostaje.	
10.9 Op <input type="checkbox"/>	Se fomenta la vegetación autóctona, entendida como la vegetación natural y local, adaptada a las condiciones climáticas y estacionales.	
11	ACTIVIDADES AMBIENTALES 	COMENTARIOS
11.1 <input type="checkbox"/>	La entidad debe ofrecer información adecuada y fiable sobre las medidas de protección y conservación del entorno, natural y etnológico, el paisaje natural y las zonas verdes próximas, facilitando el conocimiento y acceso a éstos por parte de los huéspedes, los códigos de conducta a seguir en dichas áreas, así como las posibilidades de uso público que ofrecen.	

11.2 <input type="checkbox"/>	El establecimiento debe ofrecer información sobre las posibilidades de alquiler de bicicletas y los itinerarios a realizar.	
11.3 Op <input type="checkbox"/>	La entidad organiza, promueve y/o patrocina actividades ambientales o iniciativas en el entorno local de carácter social, educativo, de desarrollo comunitario o de promoción de la salud.	
11.4 Op <input type="checkbox"/>	La entidad ofrece información a sus huéspedes sobre las playas o puertos Bandera Azul en las proximidades.	
11.5 Op <input type="checkbox"/>	En su caso, el establecimiento facilitará el alquiler o préstamo de bicicletas a los huéspedes para su utilización dentro y/o fuera de sus instalaciones.	
12	ADMINISTRACIÓN 	COMENTARIOS
12.1 <input type="checkbox"/>	Las áreas destinadas al personal, así como las tiendas o negocios que existan en el recinto del establecimiento, deben cumplir con los requisitos del programa Llave Verde.	
12.2 <input type="checkbox"/> doc	El papel utilizado en los productos de papelería y de publicidad de la entidad debe ser: preferentemente papel reciclado, o bien, contar con una eco-etiqueta o ser producido por una empresa, que cuente con un sistema de gestión ambiental.	
12.3 <input type="checkbox"/>	Se fomentan las impresiones a doble cara y/o se limita la impresión de documentos, en favor de los medios digitales.	
12.4 <input type="checkbox"/>	Los bienes no perecederos, que se adquieran con posterioridad a la participación en el programa La Llave Verde, cuentan con una eco-etiqueta o son producidos por una empresa con un sistema de gestión ambiental.	
12.5	El establecimiento informa a sus proveedores de sus compromisos ambientales y da	

Op <input type="checkbox"/>	preferencia proveedores eco-certificados.	
12.6 Op <input type="checkbox"/>	Se evitan los aparatos eléctricos y electrónicos con CFC o compuestos de cloro que puedan producir emisiones contaminantes a la atmósfera.	
12.7 Op <input type="checkbox"/>	Se fomenta el uso del transporte sostenible, tanto por parte de los huéspedes como de los empleados.	
13	RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA Y RESPETO DEL PATRIMONIO LOCAL 	COMENTARIOS
13.1 <input type="checkbox"/>	El establecimiento cumple con la legislación nacional e internacional en relación con la seguridad, la salud y el trabajo.	
13.2 <input type="checkbox"/>	No se permite la venta o exposición en el establecimiento de objetos históricos, ejemplares o parte de ejemplares de especies protegidas.	
13.3 Op <input type="checkbox"/>	El establecimiento fomenta el patrimonio cultural y natural local favoreciendo el desarrollo y la venta de productos elaborados por pequeñas empresas locales.	
13.4 Op <input type="checkbox"/>	El establecimiento utiliza elementos de artesanía o diseño local en su construcción, decoración u oferta de compras y fomenta la adquisición de mano de obra, suministros y materias primas locales o de comercio justo.	
13.5	La entidad conoce y da a conocer y difundir a su personal y clientes el Código Ético	

Op <input type="checkbox"/>	Mundial para el Turismo de la OMT de Naciones Unidas, favoreciendo su cumplimiento.	
13.6 Op <input type="checkbox"/>	La entidad cuenta con una política de Responsabilidad Social Corporativa en lo relativo a los Derechos Humanos, Anticorrupción e Igualdad de oportunidades de las mujeres, la población local y las minorías.	
13.7 Op <input type="checkbox"/>	La entidad maximiza los beneficios sociales y minimiza los impactos negativos apoyando, dentro de su política de Responsabilidad Social Corporativa, algunas iniciativas locales, que contribuyan a la mejora de la calidad de vida y bienestar de las poblaciones locales.	
13.8 Op <input type="checkbox"/>	El establecimiento establece paridad en la contratación de mujeres y minorías étnicas, incluyendo puestos de dirección.	
13.9 Op <input type="checkbox"/>	Los materiales o abastos que ya no están en uso se donan a organizaciones benéficas.	

Criterio	LISTADO DE DOCUMENTOS ANEXOS	
1.2	Política ambiental del establecimiento	
1.3	Plan de acción con objetivos, metas y plazos de ejecución	
2.1	Actas de las reuniones de temática ambiental	
3.1	Fotografía de la placa Llave Verde, una vez sea galardonado el establecimiento	
3.6	Documento o fotografías de los carteles sobre agua, energía y residuos	
4.1	Resumen de los registros mensuales de los consumos de agua	
4.8	Documento o fotografías de los carteles de ahorro de agua en lavaplatos	
5.1	Certificado de la empresa proveedora de productos de limpieza	
5.3	Certificado de la empresa proveedora de papel higiénico y sanitario	
6.3	Documento o fotografías de los carteles sobre separación de residuos	
7.1	Resumen de los registros mensuales de los consumos de energía (electricidad, calefacción, etc.)	
7.9	Procedimiento escrito sobre el mantenimiento de las instalaciones en periodos de baja ocupación.	
8.1	Certificado de la(s) empresa(s) proveedora(s) de productos de alimentación con etiqueta ambiental	
12.2	Certificado de la empresa proveedora de papel de oficina y de productos de papelería	



DATOS DEL ESTABLECIMIENTO QUE SE PUBLICARÁ EN LAS WEBS



Green Key

www.adeac.es

<http://www.greenkey.global>

EN CASTELLANO:

Nombre del establecimiento:

Página web:

Dirección:

Coordenadas GPS:

Categoría:

Motivación ambiental del establecimiento; logros y compromisos ambientales:

EN INGLÉS:

Name:

Website:

Email:

Address:

Phone:

Environmental goals and commitments: