**Plantillas para procedimientos LLave Verde en   
Hoteles**  
  
*Para facilitarle el trabajo, ofrecemos los siguientes textos como sugerencia para redactar los procedimientos que exige Llave Verde. Por favor revise los textos y adáptelos a su establecimiento. Los procedimientos por escrito deben incluirse en la documentación complementaria de Llave Verde.*

**Procedimiento de limpieza de habitaciones**

**Cambio de sábanas y toallas**

En los baños de las habitaciones existen carteles que indican que si los huéspedes desean cambiar las toallas deben dejarlas en el suelo. Se recogerán las toallas del suelo y se llevarán a lavandería. Si no están en el suelo, no se cambiarán.

Las sábanas se cambiarán cuando vaya a entrar un nuevo huésped y cada tres días si los huéspedes se quedan más de dos noches.

**Separación de residuos**

El servicio de limpieza debe separar los residuos que los huéspedes dejan en las habitaciones para su correcto reciclado. Estos residuos incluyen papel, vidrio, plásticos, pilas, etc. Llave Verde sugiere disponer en las habitaciones de una papelera para los residuos reciclables con información que indique que los residuos no reciclables se deben depositar en la papelera del cuarto de baño.

**Control de goteo de grifos e inodoros**

El servicio de limpieza debe anotar si observa goteo en los grifos o inodoros y transmitir la información al servicio de mantenimiento.

**Control y ajuste de la iluminación, televisión y la climatización en las habitaciones**

Durante la limpieza de la habitación la televisión, los aparatos eléctricos y las luces deben estar apagadas.

Se deben comprobar los termostatos y ajustarlos a la temperatura acordada.

En periodos de baja ocupación, la temperatura de las habitaciones que no se ocupen se debe mantener conforme a lo acordado y los aparatos eléctricos se deben desenchufar en estas habitaciones, siempre y cuando sea posible.

**Política de uso de tazas, vasos, platos y cubertería desechable**

El establecimiento debe evitar el uso de tazas, vasos, platos y cubertería desechable. Sólo se permite utilizarla en circunstancias concretas, como en el área de la piscina, en ciertos eventos, en el área de spa, gimnasio y en relación con las comidas para llevar fuera de las instalaciones.

Las tazas y vasos desechables deben ser preferentemente biodegradables, por ejemplo de almidón y no estar disponibles para los clientes, sino que éstos los deben solicitar al personal del establecimiento.

**Política de adquisición de comida y bebida**

El establecimiento debe adquirir al menos cinco tipos de productos de alimentación y/o bebidas orgánicos, con ecoetiqueta, de comercio justo o de producción local. Se debe prestar atención a productos que se consuman mucho o sean de uso diario. Cuando sea posible, se deben adquirir productos locales que suponen una menor huella ecológica ya que se reduce el combustible de su transporte y favorecen la economía local. Se considera producción local cuando el producto se elabora a menos de 100 kilómetros del lugar en que se consume.

**Política de mantenimiento de zonas verdes**

**Riego**

Los jardines, plantas y áreas verdes deben ser regados antes del mediodía (cuando la intensidad solar es máxima) o después del atardecer.

**Fertilizantes y pesticidas**

Si se necesitan fertilizantes o pesticidas, se deben utilizar productos orgánicos, naturales. Se deben favorecer los herbicidas mecánicos. En casos extremos en los que no existan alternativas orgánicas o naturales se podrían utilizar pesticidas químicos una vez al año. Los productos químicos se deben almacenar conforme a la normativa vigente.

Si el servicio de jardinería está externalizado, deben igualmente seguir estas directrices.

**Limpieza y mantenimiento de los filtros de extractores de humo, las superficies de intercambio de calor y frío, sistemas de ventilación y burletes de goma de neveras y cámaras frigoríficas**

Se deben revisar todos estos elementos para evitar pérdidas de energía innecesarias.

* Filtros de los extractores de humo: al menos 1 vez al año

|  |  |
| --- | --- |
| **Día de la revisión** | **Comentarios** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

* Superficies de intercambio de calor y frío: al menos 1 vez al año

|  |  |
| --- | --- |
| **Día de la revisión** | **Comentarios** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

* Sistema de ventilación: al menos 1 vez al año

|  |  |
| --- | --- |
| **Día de la revisión** | **Comentarios** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

* Burletes de goma de neveras y cámaras frigoríficas: al menos 1 vez al año

|  |  |
| --- | --- |
| **Día de la revisión** | **Comentarios** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |