

01 Objeto

El objeto del presente informe es realizar seguimiento, apoyar y resolver las posibles consultas sobre la implantación y herramientas de gestión del plan de circularidad, así como velar por la mejora continua.

02 Datos

Dirección/localidad:	C/ De la Murtra, 5, 07817, Sant Jordi de Ses Salines, Illes Balears (Hotel Garbi)
Documentación aplicable:	Plan de Circularidad
Dirección/Responsable.	Fernando Ruíz Zapata
Auditor/Consultor/es:	Rocío Salvatierra Baena
Auditado/as/entrevistado/as:	Fernando Ruíz Zapata
Visita Nº:	1

03 Consideraciones

Contexto y/o cambios relevantes:

Se ha hecho una instalación de paneles solares, para autoconsumo sin excedentes y mejora de la instalación del sistema fotovoltaico consiguiendo una energía eléctrica generada y autoconsumida de 42260 kWh/año.

04

Resumen ejecutivo



4.1 Niveles de gestión:

La planificación cumple es coherente con el contexto y con las áreas de mejora de la organización.	
Se han difundido/comunicado los objetivos y medidas a todos los niveles.	
Se están implantando las metas y mejoras en la materia.	
Los resultados hasta la fecha van en línea con los objetivos establecidos.	

Leyenda:		Muy bien		Regular
		Bien		Mal

4.2 Plan de acción ante los hallazgos críticos:

Área/Aspecto	Descripción
Todos	Los productos químicos peligrosos en uso o con dispensación automática deben disponer de cubeto de retención o un saco de sepiolita en las proximidades, como medida preventiva para posibles vertidos accidentales. Verificar que todos los envases de productos químicos tengan las etiquetas reglamentarias.
Todos	Recordar que deben separarse los tapones de las botellas de vidrio y segregarse en envases u orgánica según tipología.
Dirección	Informar a los clientes de la elaboración del plan de circularidad y las buenas prácticas ambientales implantadas, solicitando su colaboración en línea con la sostenibilidad del establecimiento.
Dirección	Facilitar una copia de los informes de mantenimiento preventivo e inspecciones por OCA al responsable de SSTT para que tenga constancia de próximas fechas de verificación y los resultados de dichos mantenimientos.
Dirección	Analizar la posibilidad de cambiar las monodosis de crema de manos por dispensador y que las toallitas desmaquillantes deban solicitarse a

	recepción en caso de necesidad. Al igual que las monodosis de cereales, mantequillas y mermeladas del buffet de desayuno por productos a granel.
Limpieza	<p>Revisar que todas las botellas de productos de limpieza de los carritos disponen de la etiqueta reglamentaria en buen estado.</p> <p>Revisar los office, asegurándose que las garrafas de productos químicos peligrosos disponen de cubeto de retención y están debidamente cerrados.</p>
SSTT	Verificar que todos los extintores tengan el acceso libre y no se encuentren bloqueados por muebles.
SSTT	Solicitar a Ca Na Negreta que incluya la fecha de entrega de los bidones y sacas para evidenciar el cumplimiento de almacenamiento máximo de 6 meses.
SSTT	Verificar que todos los cuadros eléctricos tengan la pegatina de riesgo eléctrico reglamentaria.
Cocina Restaurante y Bar	Renovar aquellos cubos de basura sin pedal, etiquetando debidamente con la tipología de residuo correspondiente de cada uno de ellos.

05

Resultados & cumplimiento de objetivos



En los controles internos se detecta que se está realizando un seguimiento al plan de acción incluido en el plan de circularidad.

En cuanto al equipo humano, se aprecia una alta participación por parte de los responsables de departamento, debiendo transmitir esa implicación y concienciación a sus equipos.

Gestión PDCA



06

Dirección

6.1 Sistema documental

Se tiene el Plan de Circularidad y el cálculo de Huella de Carbono para el año 2023. Estará disponible para cualquier posible inspección.

En 2024 se ha contratado el cálculo de huella de carbono a través de la plataforma Creast, que permite obtener información de la huella de carbono mensual del establecimiento y hacer predicciones a futuro.

6.2 Planificación:

Se ven los objetivos del establecimiento en materia de circularidad, detallando los indicadores de cada acción, el plan de actividades y los recursos necesarios.

Al iniciarse la implantación del Plan de Circularidad en 2023, los objetivos incluidos en el plan de acción se enfocaron en la concienciación de clientes y trabajadores y en 2024 al tener datos de consumos de dos años consecutivos, se marcarán objetivos específicos de reducción por estancia.

- Reducir la huella de carbono por estancia.
- Fomentar el ahorro en el consumo de agua en trabajadores y clientes.
- Analizar los proveedores actuales de servicios y productos, priorizando la compra de productos locales y la contratación de proveedores con prácticas sostenibles implantadas en su Organización.
- Fomentar el reciclaje en trabajadores y clientes, contabilizando las diferentes fracciones generadas.

Se planifican las compras priorizando productos locales (frutas, verduras, licores, etc.), aunque por las dificultades de la escasa oferta del producto local es complicado cumplir con el % mínimo establecido por normativa.

6.3 Formación:

Se imparte formación para toda la plantilla en Circularidad y Buenas Prácticas Ambientales tanto en 2023, como en junio de 2024.

Título:	INFORME DE MONITORIZACIÓN	FC 0204 Ed4
Cliente:	Hotel Garbi	Página: 5 de 12
Redactado:	Rocío Salvatierra	Aprobado: Comité
		Fecha: 30/08/2024

6.4 Comunicación:

En las reuniones departamentales se recordarán los aspectos a tener en cuenta para cumplir el plan de acción incluido en el plan de circularidad.

6.5 Requisitos legales:

No se evidencia disponer de los certificados de inspección por OCA y mantenimientos preventivos de las instalaciones (ascensores, instalaciones térmicas, instalación eléctrica, refrigeración, sistemas de protección contra incendios), se informa que la copia de esta documentación se encuentra en Dirección.

Se verifica el cumplimiento de la normativa asociada, como es la ley 3/2022, de 15 de junio, de medidas urgentes para la sostenibilidad y la circularidad del turismo en las Illes Balears; la ley 8/2019, de 19 de febrero, de residuos y suelos contaminados de las Illes Balears; el Decreto 48/2021 de 13 de diciembre, regulador del Registro Balear de huella de carbono y la ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

6.6 Seguimiento, acciones correctivas y No conformidades:

Se está realizando el seguimiento del cumplimiento de los objetivos y medidas del plan de circularidad.

Los **niveles de cumplimiento** son:

Área de energía: cumplimiento medio, dado que está pendiente la elaboración de medidas de sostenibilidad para clientes y analizar la viabilidad de instalar energía renovable en el establecimiento.

Área de agua: cumplimiento medio, se han implantado las medidas del plan de acción, pendiente incluir la política de cambio de sábanas en el cartel informativo de las habitaciones.

Área de alimentos: cumplimiento bajo. Se prioriza la compra de producto local y de temporada dentro de lo posible, teniendo en cuenta la dificultad de encontrar una oferta que cumpla con la demanda del establecimiento. En el buffet no se oferta producto local a excepción de fruta y verdura. Pendiente informar/concienciar mediante cartelera a clientes para minimizar el desperdicio alimentario en el buffet.

Área de materiales y residuos: cumplimiento bajo-medio, se han implantado las medidas del plan de acción, se debe seguir concienciando a clientes y trabajadores en la correcta gestión de los residuos generados en el establecimiento. Se encuentra pendiente contabilizar las cantidades generadas de las diferentes fracciones de residuos sólidos urbanos.



Título:	INFORME DE MONITORIZACIÓN			FC 0204 Ed4
Cliente:	Hotel Garbi			Página: 6 de 12
Redactado:	Rocío Salvatierra	Aprobado:	Comité	Fecha: 30/08/2024

Las áreas para seguir trabajando o con cumplimiento bajo/medio son:

- Mejora en la segregación de las diferentes fracciones de residuos sólidos urbanos, junto con la contabilización de las cantidades generadas.
- Concienciación a clientes y trabajadores en medidas de sostenibilidad.
- Aumentar dentro de lo posible la compra de producto local.

Título:	INFORME DE MONITORIZACIÓN	FC 0204 Ed4
Cliente:	Hotel Garbi	Página: 7 de 12
Redactado:	Rocío Salvatierra	Aprobado: Comité
		Fecha: 30/08/2024

Departamentos



07

7.1 Recepción

Documentación y gestión

Se dispone de la documentación asociada al cumplimiento legal, tales como el Plan de Autoprotección (actualizado en agosto de 2024), las hojas oficiales y cartel informativo de reclamaciones, junto con el libro de piscinas que incluye las analíticas, todo ello a disposición de los clientes.

Prestación del servicio

Se realiza una correcta segregación de las diferentes tipologías de residuos generados, priorizando la documentación en soporte digital y aprovechando la iluminación natural. Los residuos generados se trasladan a los cubos ubicados en el exterior del establecimiento. Los residuos de tóner son retirados por el propio proveedor y las pilas alcalinas se trasladan al punto limpio.

Se tiene una trituradora para la documentación con información confidencial para dar cumplimiento al RGPD.

Para 2025 se planifica como mejora ambiental la compra de tarjetas para las habitaciones de plástico reciclado.

En recepción se ofrecen toallas de piscina a los clientes mediante un depósito de 20 euros. Está pendiente incluir en la hoja informativa que se entrega en el check in, medidas de concienciación para disminuir el consumo energético y de agua, incluyendo la recomendación del cambio de toallas de piscina únicamente en caso necesario.

Título:	INFORME DE MONITORIZACIÓN	FC 0204 Ed4
Cliente:	Hotel Garbi	Página: 8 de 12
Redactado:	Rocío Salvatierra	Aprobado: Comité
		Fecha: 30/08/2024

7.2 Limpieza

Documentación y gestión

Se tienen para consulta las fichas de seguridad de los productos químicos empleados.

Prestación del servicio

Se revisa aleatoriamente un carrito de limpieza, junto con la lavandería, el almacén de productos químicos y un office para verificar el cumplimiento de la normativa de aplicación, tanto de seguridad industrial, como de aspectos de circularidad.

Las habitaciones disponen de domótica para la desconexión automática del aire acondicionado al abrir y cerrar las ventanas o puertas, para evitar consumos innecesarios de energía. Se informa de la política de cambio de toallas, pendiente incluir en el cartel informativo la política de cambio de sábanas.

Se ve la habitación 424. No se ofrecen productos en el minibar, únicamente monodosis de crema para el cuerpo y toallitas desmaquilladoras, siendo recomendable cambiarlo por dispensadores manuales en el caso de la crema, y en el caso de las toallitas que los clientes tengan un documento donde puedan solicitar en la recepción ciertos amenities según necesidad.

Para la limpieza de las instalaciones y habitaciones se emplean productos a granel con dispensadores automáticos para disminuir la generación de envases.

Se verifica la correcta segregación de las diferentes tipologías de residuos sólidos urbanos generados en el departamento.

Se revisa aleatoriamente un carrito de limpieza de habitaciones, detectando que ciertas botellas de productos químicos están con etiquetas en mal estado. En los carritos separan el rechazo, de los envases y el vidrio.

En el office revisado los productos químicos se guardan en un espacio reducido, sin ventilación por lo que debe tenerse precaución de no dejar envases de productos químicos peligrosos sin tapón. Se observan productos químicos peligrosos en uso sin cubeto de retención frente a posibles vertidos accidentales.

El almacén de productos químicos cumple con la normativa de aplicación (APQ), destacando por el orden y limpieza de las instalaciones.

Título:	INFORME DE MONITORIZACIÓN	FC 0204 Ed4
Cliente:	Hotel Garbi	Página: 9 de 12
Redactado:	Rocío Salvatierra	Aprobado: Comité
		Fecha: 30/08/2024

7.3 SSTT

Documentación y gestión

Se realiza un control del cumplimiento normativo APQ. No se evidencia disponer de las fichas de seguridad de los productos químicos empleados en los puntos de uso.

Se realizan analíticas diarias de las aguas de piscinas estando disponibles para consulta por parte de los clientes en el área de piscina (control por parte del socorrista).

Prestación del servicio

Se realiza la visita a las siguientes instalaciones para verificar el cumplimiento de los requisitos legales de aplicación:

- Sala de Osmosis. Los bidones de productos químicos peligrosos que tienen dispensación automática disponen de contenedores dobles como medida preventiva frente a posibles vertidos accidentales.
- Sala mantenimiento piscinas. Los envases de productos químicos peligrosos en uso o con dispensación automática tienen cubeto de retención para posibles vertidos accidentales.
- Sala de calderas: boilers, acumuladores, 3 depósitos de ACS. 4 calderas de gas natural y una de aceite térmico para lavandería. En el spa hay dos calderas de gas natural de pequeñas dimensiones.
- Taller SSTT. Los envases vacíos contaminados se gestionan a través de gestor autorizado (Ca Na Negreta). Actualmente los residuos de fluorescentes, pilas y RAEEs se entregan en el punto limpio más cercano a título personal, se recomienda solicitar retirada por parte del gestor autorizado o con autorización de empresa para entrega en el punto limpio.
- Sistema de protección contra incendios (BIEs, extintores). Mantenimiento preventivo anual. No se evidencia realizar el mantenimiento trimestral.
- Control de plagas. Se contrata a empresa externa autorizada. Las trampas están debidamente etiquetadas.
- Spa: la sauna y el baño turco se encuentra en funcionamiento en el horario de apertura del spa, sería recomendable analizar las horas de más uso del spa, para evitar consumos innecesarios de energía, más teniendo en cuenta que es verano.

Realizar revisión a las instalaciones verificando que todos los cuadros eléctricos tienen las pegatinas de riesgo eléctrico y que el acceso a los extintores está libre de barreras.

Título:	INFORME DE MONITORIZACIÓN			FC 0204 Ed4
Cliente:	Hotel Garbi		Página:	10 de 12
Redactado:	Rocío Salvatierra	Aprobado:	Comité	Fecha: 30/08/2024

7.4 Restaurante

Documentación y gestión

Se identifica el producto local en el área de buffet.

Prestación del servicio

En el almacén de productos de limpieza, hay productos químicos peligrosos en uso sin cubeto de retención.

Se segregan correctamente las diferentes fracciones de residuos sólidos urbanos generados en el departamento. En el carrito del comedor se separan los residuos de envases, vidrio y materia orgánica.

Se debe revisar que todos los cubos disponen de pedal y están etiquetados.

Valorar la posibilidad de cambiar las monodosis de cereales, mermeladas y mantequillas en el buffet de desayuno, por tipología a granel.

Título:	INFORME DE MONITORIZACIÓN	FC 0204 Ed4
Cliente:	Hotel Garbi	Página: 11 de 12
Redactado:	Rocío Salvatierra	Aprobado: Comité
		Fecha: 30/08/2024

7.5 Cocina

Documentación y gestión

La gestión y cumplimiento del APPCC está contratado al laboratorio externo autorizado (Doctor Marí), que realiza auditorías mensuales, realizando los controles diarios de manera interna.

Prestación del servicio

Falta identificar los cubos de basura con el tipo de residuo al que están destinados. Se detectan cubos sin pedal (envases), incumpliendo la normativa de seguridad alimentaria.

Los productos químicos peligrosos de limpieza de la cocina en uso no disponen de cubeto de retención frente a vertidos accidentales.

Se verifica la correcta segregación de las diferentes tipologías de residuos sólidos urbanos generados en el departamento.

En el almacén seco está todo debidamente ordenado y etiquetado, se realiza correcta gestión de stocks.

Se revisa aleatoriamente la cámara de refrigeración de lácteos, cumpliendo con la normativa de aplicación, en cuanto a etiquetaje y caducidades, se detectan cajas que contienen alimentos en el suelo.

Al realizar la visita al cuarto de basuras se detecta que el cuarto de cubos con restos de materia orgánica no tiene sistema de refrigeración, incumpliendo la normativa de aplicación.

Título:	INFORME DE MONITORIZACIÓN	FC 0204 Ed4
Cliente:	Hotel Garbi	Página: 12 de 12
Redactado:	Rocío Salvatierra	Aprobado: Comité
		Fecha: 30/08/2024

7.6 Bar

Documentación y gestión

Se desconoce donde consultar las fichas de seguridad de los productos químicos empleados para la limpieza del bar.

Prestación del servicio

Se detectan fallos en la segregación de las diferentes tipologías de residuos sólidos urbanos generados en el departamento. No se separan los tapones de los residuos de las botellas de vino y licores. Fomentar la concienciación de los trabajadores nuevos.

Hay cubos sin etiquetar, con el pedal roto o sin pedal. No tienen cubo para separar los envases.

Las botellas y aerosoles de productos químicos de limpieza en uso no disponen de cubeto de retención para posibles vertidos accidentales.

Para la piscina se sirve la bebida en vasos de policarbonato, pajitas de papel y hay monodosis de azúcar debido a la dificultad de tener dispensadores por el tema de la humedad del ambiente.