

Lista de verificacion de servicios de alojamiento





| 1.1. | Registro y habilitación del servi | cio turístico * | Cumplimiento (| obligatorio | |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|--|
| 1.1.1. | Registro del operador turístico | El establecimiento debe estar inscripto en el Registro de Operadores Turísticos del Ministerio de Turismo como Alojamiento Turístico, bajo la categoría de hospedaje que corresponda a su condición. | | | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE | |
| * | El establecimiento cuenta con inscripción vigente en el Registro de Operadores Turísticos del Ministerio de Turismo como Servicio de Alojamiento Turístico. | - Registro en MINTUR | SI | NO | |
| OBSERVAC | IONES: | | | | |
| * | El establecimiento cuenta con condiciones de hospedaje y servicios complementarios coherentes con la modalidad de servicio de alojamiento bajo la cual fue registrado en el Ministerio de Turismo. | Registro en MINTUR Evidencia de condiciones de hospedaje y servicios Calificaciones externas | SI | NO | |
| OBSERVAC | IONES: | | | | |
| CONDICION | ES PARA ELEGIBILIDAD A SVT: El operador debe cumplir con | todos los Indicadores del Criterio 1.1.1. (ninguna respuesta pu | uede ser negativa |). | |
| 1.1.2. | Habilitación del establecimiento | El establecimiento debe contar con las habilitaciones nacionales y departamentales pertinentes de acuerdo con los servicios que brinda. | | | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE | |
| * | El establecimiento cuenta con las habilitaciones requeridas por la Intendencia Departamental, pertinentes a los servicios que brinda (alojamiento, alimentación, eventos, otros). | - Habilitaciones de la Intendencia | SI | NO | |





| * | El establecimiento cuenta con habilitación de la Dirección Nacional de Bomberos. | - Habilitación de Bomberos o comprobante de trámite | SI | | NO |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|----|
| BSERVAC | IONES: | | | | |
| ONDICION | ES PARA ELEGIBILIDAD A SVT: El operador debe cumplir con t | odos los Indicadores del Criterio 1.1.2. (ninguna respuesta | puede ser neç | gativa). | |
| 1.2. | Cumplimiento de normas sanita | arias * Cumplimiento obligatorio | | | |
| 1.2.1. | Cumplimiento de normativa y protocolos sanitarios | El establecimiento debe cumplir con las normas s sanitarios dispuestos por el Ministerio de Salud Pú y Seguridad Social, el Ministerio de Turismo, y la In | ıblica, el Minis | sterio de ⁻ | _ |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | | CUMPLE | Ē |
| * | En el establecimiento se cumple efectivamente, en todos los ámbitos y para todas las actividades, con las condiciones sanitarias establecidas para el rubro por el Ministerio de Salud Pública, el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, y la Intendencia Departamental correspondiente. | Habilitaciones sanitarias Procedimientos e instructivos sanitarios Cartelería Evidencia de instalaciones | SI | | NO |
| DBSERVACI | ONES: | | | | |
| * | En el establecimiento se cumple efectivamente, en todos los ámbitos y para todas las actividades, y servicios, propios o brindados por terceros, con el Protocolo Nacional aplicable a Hotelería y Gastronomía para prevenir el contagio de Coronavirus COVID19. | - Procedimientos e instructivos sanitarios- Cartelería- Evidencia de instalaciones | SI | | NO |
| BSERVACI | ONES: | | | 1 | |
| * | En caso de que el establecimiento tenga instalaciones de aguas termales, se cumple efectivamente con el protocolo nacional pertinente. | Procedimientos e instructivos sanitarios Cartelería Evidencia de instalaciones | SI | NO | N/ |
| BSERVACI | ONES: | | | | |





| 1.3. | Seguridad y atención de emerge | encias | * Cumplimiento obligatorio | | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------|--|
| 1.3.1. | Registro Informático de Huéspedes y Pasajeros | uéspedes y Pasajeros Huespedes y Pasajeros gestionado por el Ministerio del Interior, y actuar e consecuencia. | | | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE | |
| * | El establecimiento está inscripto en el Registro Informático de Huéspedes y Pasajeros (R.I.H.P.) gestionado por el Ministerio del Interior. | - Registro en el R.I.H.P. | SI | NO | |
| DBSERVACI | ONES: | | ' | | |
| * | En el establecimiento se requiere la documentación de cada huésped a su ingreso, y se envía la información en tiempo y forma al Ministerio del Interior en el marco del Registro Informático de Huéspedes y Pasajeros. | Evidencia de operación del R.I.H.P. Base de datos de huéspedes | SI | NO | |
| OBSERVACI | ONES: | | | | |
| CONDICION | ES PARA ELEGIBILIDAD A SVT: El operador debe cumplir con to | odos los Indicadores del Criterio 1.3.1. (ninguna respues | ta puede ser negativa |). | |
| 1.3.2. | Medidas de seguridad y atención de emergencias | En el establecimiento se debe tener implement seguridad, prevención de riesgos, y actuación e cualquier índole. | | | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE | |
| * | Se ha establecido un plan de seguridad general para prevenir riesgos y actuar ante situaciones de inseguridad pública, incidentes de salud, accidentes personales, daños graves de instalaciones, incendios o emergencias ambientales, habiéndose definido las cadenas de mando y los procedimientos a seguir. | - Plan de seguridad documentado - Procedimientos e instructivos de seguridad | SI | NO | |





| * | La empresa adopta medidas específicas para prevenir y evitar casos de explotación sexual en el establecimiento, y se difunden expresamente la condena a la explotación sexual de niños, niñas y adolescentes. | Información en materiales de difusión Anuncio visible "Somos empresa responsable, condenamos la explotación sexual de niñas, niños y adolescentes" Comprobante de denuncia en caso de sospecha de sucesos | SI | NO |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| * | El personal del establecimiento sabe cómo actuar en caso de sospecha o evidencia de explotación sexual, con especial atención en casos que involucren menores. | Procedimientos e instructivos de seguridad Comprobante de denuncia en caso de sospecha de sucesos | SI | NO |
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| • | rsonal conoce el plan y los procedimientos de seguridad, y | - Documento de inducción en seguridad | SI | NO |
| general. | de su ingreso a la empresa una inducción en seguridad | Evidencia de induccionesProcedimientos e instructivos de seguridad | PAR | CIAL |
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| | ciones cuentan con condiciones de seguridad ante riesgos ia, robos, u actos vandálicos de cualquier tipo (cerramientos, | - Evidencia de seguridad en las instalaciones - Póliza de seguro | SI | NO |
| | s, cajas de seguridad, etc.), coherentes con el contexto de pública en la zona donde se ubica el establecimiento. | - Informes internos - Informes técnicos | PAR | CIAL |
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| | blecido un sistema de control confiable ante riesgos de pública, violencia, robos, u actos vandálicos de cualquier tipo | - Procedimientos e instructivos de seguridad - Evidencia de medidas de control | SI | NO |
| _ | alarmas, personal de seguridad, etc.). | - Evidencia de actuaciones ante incidentes de seguridad | PARCIAL | |
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| actuación | cimiento cuenta con condiciones para la prevención y temprana en caso de incendios acorde a lineamientos de la | - Habilitación de Bomberos- Equipamiento de control de incendios | SI | NO |
| | Nacional de Bomberos, incluyendo equipamiento en buen rigente, y personal capacitado. | Plan de mantenimiento de equipamiento Evidencia de capacitación de personal | PARCIAL | |
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| | | | | |





| | periódicamente simulacros ante emergencias de cualquier actualizan los procedimientos de seguridad acorde a los | Evidencia de simulacrosEvidencia de actualización de procedimientos de | SI | NO |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------|
| | de éstas o de emergencias reales. | seguridad | PAR | RCIAL |
| DBSERVAC | IONES: | | | |
| • | en el establecimiento de cobertura de emergencia médica actos de servicios médicos de la zona, y elementos para | Evidencia de cobertura de emergencia médica Teléfonos de servicios médicos | SI | NO |
| orimeros au | | | | CIAL |
| DBSERVAC | IONES: | | | |
| as instrucciones de seguridad para los huéspedes, así como los eléfonos de emergencia, se encuentran visibles en lugares clave del | | - Instrucciones de seguridad disponibles al público | SI | NO |
| | 9 | - Teléfonos de emergencia disponibles al público | PARCIAL | |
| establecimi | erito. | | | |
| establecimi OBSERVAC | | | | |
| OBSERVAC | | | gatorias, y cump | lir en |
| OBSERVAC | IONES: IES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con | sta puede ser negativa). | gatorias, y cump Cumplimiento d | |
| OBSERVAC CONDICION Forma total | IONES: IES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con o parcial con todos los restantes Indicadores (ninguna respues | sta puede ser negativa). | Cumplimiento d | obligatori o |
| OBSERVAC CONDICION Forma total 1.4. | IONES: IES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con o parcial con todos los restantes Indicadores (ninguna respues Calidad en la gestión turística | ta puede ser negativa). * (La empresa debe apuntar a internalizar una política inclusión acorde a las características del establecim | Cumplimiento de sostenibilid | obligatori o |





| * | La empresa cuenta con un Código de Conducta interno documentado, coherente con el Código de Ética de la OMT y las políticas del MINTUR y se actúa en consecuencia en todas las actividades del establecimiento. | Copia o enlace a Códigos de Ética de OMT y políticas del MINTUR Código de Conducta documentado | SI | NO |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| BSERVAC | IONES: | | | |
| * | La empresa adopta medidas para prevenir y evitar la discriminación a personal, clientes o miembros de la comunidad por razones de género, raza, color de piel, religión, origen nacional o étnico, discapacidad, aspecto estético, orientación o identidad sexual. | Evidencia de presencia de personas de diversas condiciones Materiales de difusión Circulares internas Cartelería | SI | NO |
| BSERVAC | IONES: | | | |
| * | La empresa aplica criterios de igualdad de género con relación a los derechos, responsabilidades y oportunidades de personal, clientes y proveedores. | Política empresarial documentada Evidencia de tareas asignadas a personal de diferente género Evidencia de salarios de personal de diferente género | SI | NO |
| BSERVAC | IONES: | | | |
| * | La empresa incluye en su política la condiciones para prevenir y evitar el maltrato animal. | Política empresarial pública Evidencia de trato hacia los animales del establecimiento | SI | NC |
| | | - Materiales de difusión- Circulares internas- Cartelería | PAR | CIAL |
| BSERVAC | IONES: | | | |





| 1.4.2. | Planificación y liderazgo | La empresa debe apuntar a planificar y conduc calidad y sostenibilidad, en un proceso de mejo | | os de | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|--|
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUM | PLE | |
| económicos | a cuenta con un plan estratégico que integra aspectos s, ambientales y sociales, estableciendo objetivos, recursos | Plan estratégico documentadoEvidencia de condiciones de gestión | SI | NO | |
| | res de cumplimiento, para asegurar la viabilidad comercial y esempeño posible del emprendimiento. | | PARC | CIAL | |
| BSERVAC | IONES: | | | | |
| dispone de | que la magnitud del establecimiento lo justifique, se un organigrama funcional, con recursos humanos y | - Organigrama documentado | SI | NO | |
| asignación o estratégico. | de tareas coherentes con los requerimientos del plan | | PARCIAL | N/A | |
| BSERVACI | IONES: | | ' | | |
| La empresa ha identificado claramente sus segmentos de mercado, de acuerdo con las características y potencialidades del establecimiento y | | - Plan de marketing - Acciones publicitarias | SI | NO | |
| | y desarrolla estrategias para alcanzar su público objetivo. | - Evidencia de relacionamiento con clientes | PARCIAL | RCIAL | |
| BSERVACI | IONES: | | ' | | |
| de sus serv | a es innovadora en su sistema de gestión y en el desarrollo ricios, y emplea información estadística, operativa, financiera | - Informes internos - Informes técnicos | SI | NO | |
| y comercial | l para la toma de decisiones. | | PARC | CIAL | |
| DBSERVAC | IONES: | | | | |
| estratégico, | del establecimiento está en conocimiento del plan , y se involucra activamente para lograr su implementación, | - Evidencia de reuniones con el personal - Informes internos | SI | NO | |
| | trabajo en equipo e intercambio entre los diferentes | - Informes técnicos | PARCIAL | N/A | |





| La empresa | informa de manera efectiva a sus proveedores respecto a | - Evidencia de comunicaciones con proveedores | SI | NO |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|
| | res de calidad. | · | PAR | RCIAL |
| BSERVACI | ONES: | | | |
| | ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 1 dentro del SVT. | 4.2. no son de cumplimiento obligatorio, pero computan a | efectos de obtene | r |
| 1.4.3. | Comunicación y difusión | La empresa debe definir una estrategia de comuni con los clientes, y difundir información clara, comp política de sostenibilidad. | | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE |
| * | La empresa evita difundir materiales de promoción, propios o del destino, que puedan contener mensajes o imágenes que fomenten, expresa o tácitamente, la discriminación, la explotación sexual; el maltrato animal, o cualquier otra actividad ilícita o que atente contra los valores de sostenibilidad ambiental y el respeto por las personas. | - Materiales de promoción y difusión - Web y redes sociales - Evidencia de comunicaciones a servicios de publicidad | SI | NO |
| BSERVACI | ONES: | | | |
| offline, empl | a de comunicación externa combina acciones online y leando diferentes canales (instalaciones, web, redes lteriales gráficos, cartelería, señalización, eventos, prensa, | Web y redes socialesMateriales de promoción y difusiónCartelería | SI | NO |
| videos, accid | ones con la comunidad, etc.) a fin de trasmitir la imagen del ento en forma amplia. | - Instalaciones | PARCIAL | |
| BSERVACI | ONES: | | | |
| característic objetivos de | de manera veraz y completa a los potenciales clientes las cas del establecimiento y sus servicios, los principios y e sostenibilidad, los estándares de calidad, y las | Web y redes socialesMateriales de promoción y difusiónComunicaciones con los clientes | SI | NO |
| condiciones | de accesibilidad, entre otros. | - Cartelería interna - Folletería - Comentarios de huéspedes | PARCIAL | |





| sencilla y s | con un sistema de comunicación con los clientes en forma segura, y se procesa en forma rápida y eficiente la información | Evidencia de medios de comunicación con clientesEvidencia de comunicaciones | SI | NO | |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|--|
| obtenida p sociales, et | oor cualquier medio (teléfono, correo electrónico, redes tc.). | - Comentarios de huéspedes | PAF | RCIAL | |
| OBSERVAC | CIONES: | | | | |
| | l del establecimiento, cualquiera sea su rol, cuida su imagen | - Evidencia de imagen y comportamiento del personal | SI | NO | |
| | iente, tanto en su presentación personal (vestimenta y como en el lenguaje empleado y la cortesía del trato. | - Comentarios de clientes | PAF | RCIAL | |
| DBSERVAC | CIONES: | | | | |
| | | - Evidencia de formación del personal | SI | NO | |
| | condiciones del establecimiento y del destino turístico. | - Comunicaciones con clientes | PAF | ARCIAL | |
| OBSERVAC | CIONES: | | | | |
| | a presta atención a la comunicación de mensajes alineados | - Material promocional del destino | SI | NO | |
| | líticas públicas, y a promover valores que contribuyan a ına imagen de país que potencie el desarrollo sostenible. | - Web y redes sociales | PARCIAL | | |
| OBSERVAC | CIONES: | | | | |
| | NES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con cial con todos los restantes Indicadores (ninguna respuesta pue | | s, y cumplir en | forma | |
| | Calidad y gestión de procesos | La empresa debe procurar la gestión eficiente y eficaz | z de todos sus | | |
| 1.4.4. | odilada y gostion do procesos | externos e internos, apuntando a la máxima calidad y recursos con que dispone. | al rendimiento | - | |
| 1.4.4. | INDICADORES | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | | - | |
| La empresa definido pra | | recursos con que dispone. | | de los | |





| La empresa ha definido los perfiles ocupacionales para cada proceso en el establecimiento, describiendo las aptitudes y habilidades para su desempeño, y se asignan las responsabilidades al personal de acuerdo | - Informes internos | SI | NO |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| con sus facultades y formación. | | PAR | CIAL |
| OBSERVACIONES: | | | |
| Se han establecido criterios para la selección de proveedores de productos y servicios, orientados a brindar oportunidad en primer lugar | Criterios documentados de selección de proveedores Evidencia de tipo y origen de proveedores | SI | NO |
| a empresas y productores locales. | - Evidencia de tipo y origen de proveedores | PAR | CIAL |
| OBSERVACIONES: | | | |
| Se dispone de procedimientos para evaluación de precios, adquisiciones, recepción de pedidos, y evaluación de calidad de | - Procedimiento de compras - Evidencia de sistema de compras | SI | NO |
| productos y servicios. | - Evidencia de sistema de compras | PAR | CIAL |
| OBSERVACIONES: | | | |
| Se dispone de procedimientos para comunicarse con el cliente y la cadena de comercialización, y para gestionar las reservas en forma | Procedimiento de comercialización Evidencia de sistema de comunicación con clientes y | SI | NO |
| eficiente y segura para todas las partes. | reservas | PAR | CIAL |
| OBSERVACIONES: | | | |
| Se dispone de procedimientos para el ingreso y egreso de los huéspedes al servicio de alojamiento, a fin de realizar los trámites de | - Procedimiento e instructivos de ingreso/egreso de huéspedes | SI | NO |
| manera diligente. | - Evidencia de sistema de ingreso/egreso de huéspedes | PAR | CIAL |
| OBSERVACIONES: | | | |
| Se dispone de procedimientos para la puesta a punto periódica de instalaciones, evitando su deterioro (presencia de humedades, | - Procedimiento e instructivos de mantenimiento de instalaciones | SI | NO |
| paredes despintadas, pisos defectuosos, etc.). | - Evidencia de estado de instalaciones | PAR | CIAL |
| OBSERVACIONES: | | | |
| Se dispone de procedimientos para asegurar la máxima higiene en | - Procedimiento e instructivos de higiene y limpieza | SI | NO |
| todas las instalaciones y en la prestación de servicios. | - Evidencia de higiene en instalaciones | PAR | CIAL |
| OBSERVACIONES: | | | |





| mobiliario y equipamien | onne de procedimientos para el mantenimiento y recambio de ario y equipamiento, evitando la presencia de elementos viejos nal estado (electrodomésticos ineficientes y ruidosos; - Procedimiento e instructivos de mantenimiento de mobiliario y equipamiento - Estándar interno de calidad de mobiliario y | | SI | NO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|
| alfombras, cortinas o col o deteriorados, etc.). | lchas sucias o gastadas, muebles obsoletos | equipamiento - Evidencia de estado de mobiliario y equipamiento | PAF | RCIAL |
| DBSERVACIONES: | | | | |
| e dispone de procedimientos para asegurar la calidad y enovación de todos los enseres y productos que se ofrecen a los | | - Procedimiento e instructivos de control de enseres y productos | SI | NO |
| • | stadía (ropa de cama, toallas, productos as, alimentos, folletería, etc.). | Estándar interno de calidad de enseres y productos Evidencia de enseres y productos ofrecidos a huéspedes | PAF | RCIAL |
| OBSERVACIONES: | | | | |
| alimentación, ofreciendo | nientos para asegurar la calidad del servicio de o productos frescos y de calidad, con opciones | - Procedimiento e instructivos de servicio de alimentación - Estándar interno de calidad de alimentos | SI | NO |
| adecuadas para atender diferentes gustos y requerimientos alimenticios de los huéspedes. | | - Evidencia de servicio de alimentación | PARCIAL | |
| OBSERVACIONES: | | | | |
| CONDICIONES PARA ELE distinciones dentro del S | | 4.4. no son de cumplimiento obligatorio, pero computan a efect | os de obtene | r |
| | toreo de desempeño jora continua | La empresa debe procurar la implementación de un sistema de verificaci monitoreo de su desempeño, a fin de la mejora continua de su eficiencia, competitividad y posicionamiento en el mercado. | | - |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE |
| La empresa está comprometida con la mejora continua en aspectos económicos, ambientales y sociales, y evalúa su desempeño y el resultado de sus acciones en los diferentes planos (calidad de | | - Política y planes empresariales - Informes internos - Informes técnicos | SI | NO |
| | rentabilidad, aportes a la comunidad, mejora | - Informes de auditorías internas o externas | PAF | RCIAL |
| OBSERVACIONES: | | | | |





| La empresa ha desarrollado un sistema de indicadores concretos de desempeño para los diferentes procesos a fin de medir el resultado de su sistema de gestión, y lo aplica para su autoevaluación | mpeño para los diferentes procesos a fin de medir el resultado - Informes internos - Informes técnicos | SI | NO |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| periódica. | - Informes de auditorías internas o externas | PAR | CIAL |
| OBSERVACIONES: | | | |
| La empresa involucra a su personal en el proceso de mejora continua, apunta a su satisfacción con las condiciones de trabajo y | - Lista de indicadores de personal - Evidencia de incentivos | SI | NO |
| de desarrollo personal, y otorga incentivos de acuerdo con el logro de resultados en la gestión. | - Informes internos | PAR | CIAL |
| OBSERVACIONES: | | | |
| Se cuenta con mecanismos para medir la satisfacción de los clientes y responder a sus solicitudes, reclamos o sugerencias, tanto durante su estadía como con posterioridad a ésta, evaluando la evolución de las | Lista de indicadores de satisfacción de clientes Comentarios de clientes Evidencia de respuestas a huéspedes | SI | NO |
| respuestas en relación con las mejoras que se realicen en el servicio del establecimiento. | - Informes internos | PAR | CIAL |
| OBSERVACIONES' | | | |

OBSERVACIONES:

CONDICIONES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 1.4.5. no son de cumplimiento obligatorio, pero computan a efectos de obtener distinciones dentro del SVT.

| 1.5. | Calidad laboral | | * Cumplimiento | obligatorio |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------|
| 1.5.1. | Cumplimiento de la normativa laboral | La empresa debe cumplir con la normativa vigo a condiciones y formalidad en el trabajo. | ente con referencia | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE |
| * | Los responsables de la empresa conocen cabalmente la normativa vigente en materia laboral a fin de asegurarse de su cumplimiento. | Listado de normativaCopia o enlace a normativaInformes administrativos/contables | SI | NO |





| * | La normativa laboral vigente se aplica para todo el personal del establecimiento, no existiendo ninguna persona que trabaje sin el amparo de la seguridad social. | Plantilla de trabajadoresEvidencia de salario y aportesRecibos de sueldoInformes administrativos/contables | SI | NO |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| BSERVAC | CIONES: | | | |
| * | Los trabajadores reciben los beneficios correspondientes a sus tareas y condición (salario mínimo o superior, descanso, aguinaldo, salario vacacional, nocturnidad, horas extras, licencia por maternidad, licencia por enfermedad, etc.). | Evidencia de beneficios laborales y licencias Salario del personal en relación con el laudo Salario de personal en relación con el Salario Mínimo Nacional Planilla de horas trabajadas Informes administrativos/contables | SI | NO |
| DBSERVAC | CIONES: | | | |
| * | La relación de datos de los rubros que componen los salarios y beneficios es detallada, transparente y disponible para los empleados. | Recibo de sueldoInformes administrativos/contables | SI | NO |
| DBSERVAC | CIONES: | | | |
| * | No se utilizan indebidamente las pasantías o aprendizajes para evitar el cumplimiento de las obligaciones para con los empleados (ej.: uso de pasantes y aprendices como trabajadores a tiempo completo). | - Lista de pasantes y aprendices, tareas y horarios - Informes administrativos/contables | SI | NO |
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| * | Los responsables de la empresa conocen la normativa vigente en materia sindical, y están concientizados del derecho de los trabajadores para agruparse y defender sus intereses comunes. | Listados de normativaCopia o enlace a normas pertinentesInformes técnicos | SI | NO |





| 1.5.2. | Inclusión laboral y equidad | La empresa debe implementar una política de empleo procurando incluir en su plantilla de trabajadores a pe condiciones. | | |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE |
| * | Los responsables de la empresa conocen y adhieren a la normativa concerniente a no discriminación (por raza, color de piel, religión, origen nacional o étnico, discapacidad, aspecto estético, orientación e identidad sexual), así como al principio de igualdad de trato y de oportunidades sin distinción de género en el empleo. | Listados de normativa Copia o enlace a normas pertinentes Evidencia de llamados a personal Evidencia de contratación de personal | SI | NO |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| * | La contratación de personas para el establecimiento se basa en criterios de idoneidad para la tarea a realizar, evitando cualquier tipo de discriminación. | Documentos de política empresarial Llamados a personal Criterios de selección de personal Proceso de calificación de competencias laborales según Dirección Nacional de Empleo Evidencia de competencias laborales del personal | SI | NO |
| BSERVAC | IONES: | | | |
| * | La empresa está preparada para la prevención, tratamiento y sanción de casos de acoso sexual laboral y violencia basada en género. | - Protocolo de prevención de acoso sexual y violencia de género - Materiales de difusión - Circulares internas | SI | NO |
| OBSERVAC | IONIES' | | | |





| 1.5.3. | Compromiso y estabilidad laboral | La empresa debe fomentar el compromiso de su per establecimiento, procurando la estabilidad laboral. | sonal con el trab | ajo en el |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------|
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUM | PLE |
| * | El personal del establecimiento está informado sobre sus responsabilidades según el cargo que ocupa, y de acuerdo con las condiciones del establecimiento. | - Evidencia de información laboral brindada al personal - Informes internos | SI | NO |
| OBSERVAC | ONES: | | | |
| los objetivos | en el personal el trabajo en equipo, el involucramiento en de la empresa, el compromiso con el desempeño de las | - Evidencia de reuniones con el personal - Evidencia de instancias de coaching | SI | NO |
| tareas, y la b establecimie | úsqueda de excelencia en los servicios que brinda el ento. | - Criterios de calificación de personal- Informes internos | PARC | CIAL |
| OBSERVACI | ONES: | | | |
| minimizar la | personal opciones de estabilidad laboral, procurando cantidad de puestos zafrales en relación con los puestos s, así como la necesidad de multiempleo. | Lista de cargos fijos y zafralesContratos de trabajoEvidencia de permanencia de personal | SI | NO |
| | | - Lista de personas en seguro de desempleo- Renuncias y despidos- Personas con multiempleo | PARC | CIAL |
| | que el establecimiento opere principalmente en forma e procura que el personal establezca un vínculo con la | - Lista de cargos zafrales - Lista de personas en seguro de desempleo | SI | NO |
| empresa y re | | - Lista de personas que reiteran zafra | PARCIAL | N/A |
| OBSERVACI | ONIEC. | | | |

CONDICIONES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El Criterio 1.5.3. tiene un Indicador de cumplimiento obligatorio, y el resto computan a efectos de obtener distinciones dentro del SVT.





| 1.5.4. | Seguridad y salud ocupacional | El establecimiento debe contar con instalaciones, eq de trabajo adecuados para que todo el personal desa preservando su bienestar físico y psíquico. | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUN | ИРLЕ |
| * | Todos los ambientes de trabajo cuentan con condiciones adecuadas para el bienestar del personal, teniendo en cuenta higiene, seguridad, comodidad, iluminación, ventilación, aspectos ergonométricos, etc. | Evidencia de lugares de trabajo Informes de técnico prevencionista o experto en salud ocupacional | SI | NO |
| OBSERVACI | ONES: | | | 1 |
| * | Se brinda al personal en forma gratuita el equipamiento de protección personal (EPP) necesario para el desarrollo de su tarea, y se controla que el mismo se mantenga en buen estado y se use efectivamente, renovándolo cuando sea necesario. | Evidencia de entrega de EPPExistencia de EPPEvidencia de uso de EPP | SI | NO |
| DBSERVACI | ONES: | | | |
| * | Se han establecido procedimientos para cada proceso o tarea en los cuales haya implicados riesgos personales o ambientales, con asesoramiento técnico acorde al tipo de tarea. | - Procedimientos e instructivos de seguridad ocupacional - Informes técnicos | SI | NO |
| OBSERVACI | ONES: | | | I |
| * | Cada miembro del personal está cubierto por una póliza de seguro acorde a la tarea que realiza. | - Póliza de seguro del personal | SI | NO |
| OBSERVACI | ONES: | | | I |
| * | Al ingresar personal nuevo se realiza inducción en seguridad ocupacional y se controla que la persona cuente con la capacitación necesaria para el desarrollo de su tarea en forma segura. | Evidencia de inducción en seguridad ocupacional Evidencia de capacitación de personal | SI | NO |





| * | La empresa se involucra en programas de salud para los empleados, interesándose por el seguimiento del estado del personal en forma habitual. | Carnet de salud vigente del personal Evidencia de controles de salud Certificaciones médicas | SI | NO |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|
| BSERVACI | <u> </u> | | | |
| * | Se lleva un registro actualizado de incidentes que afectan la salud de miembros del personal. | Certificaciones médicasRegistros de incidentesEstadísticas de incidentes y bajas por enfermedad | SI | NO |
| BSERVACI | ONES: | | | |
| ONDICION | ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con | ı todos los Indicadores del Criterio 1.5.4. (ninguna respuesta pu | uede ser negativ | a). |
| 1.5.5. | Formación, capacitación y desarrollo de carrera | La empresa debe promover la formación y profesion fomentar el desarrollo de carrera en el marco de las emprendimiento. | | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE |
| | y facilita al personal la finalización de su educación formal, | - Evidencia de nivel educativo del personal | SI | NO |
| orocurando | que todos alcancen al menos nivel secundario completo. | - Evidencia de asistencia a centros educativos | PAF | RCIAL |
| BSERVACI | ONES: | | | |
| oara la activ | y facilita al personal la capacitación en temas de interés vidad del establecimiento, y de criterios de sostenibilidad | - Programas de capacitación - Evidencia de formación interna | SI | NO |
| ambiental y externa. | social, a través de instancias de formación interna o | Materiales de capacitación Evidencia de capacitación externa | PAF | RCIAL |
| BSERVACI | ONES: | | | |
| | el progreso personal y laboral de los trabajadores, el desarrollo de carrera dentro del establecimiento. | - Evidencia de reuniones con el personal - Sistema de calificación del personal | SI | NO |
| , | | - Sistema de reconocimiento de desempeño | PAF | RCIAL |
| BSERVACI | ONES: | | 1 | |
| ONDICION | ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 1. | 5.5. no son de cumplimiento obligatorio, pero computan a efe | ectos de obtene | r |
| istinciones | dentro del SVT. | | | |





| 1.6. | Accesibilidad turística | * | Cumplimiento d | bligatoric |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|
| 1.6.1. | Cumplimiento de normativa de accesibilidad turística | Se debe cumplir con la normativa nacional y depart relación con la atención de las personas con discap las posibilidades dadas por tipo y ubicación del esta | acidad, teniend | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUN | ИРLЕ |
| * | Los responsables de la empresa conocen y adhieren a la normativa nacional y departamental vigente en relación con la accesibilidad turística para personas con discapacidad, en coherencia con las condiciones del establecimiento. | Listados de normativaCopia o enlace a normas pertinentesInformes técnicos | SI | NO |
| OBSERVAC | IONES: | | | 1 |
| CONDICION | ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El Indicador del Criterio 1.6.1. | es de cumplimiento obligatorio. | | |
| 1.6.2. | Accesibilidad en las instalaciones | En el establecimiento se debe contar con instalacio coherencia con el tipo de servicio de alojamiento y de permitir su uso y disfrute por personas con disca mayores. | su lugar de ubio | ación, a fii |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUN | ИРLE |
| * | Se han establecido condiciones de accesibilidad básicas coherentes con el perfil de establecimiento, así como un plan de mejora continua de la | Encuesta sobre accesibilidad en Hoteles completada anualmente Reconocimiento al Esfuerzo por la Accesibilidad | SI | NO |
| | accesibilidad, teniendo en cuenta las recomendaciones del MINTUR y el MIDES, y los | Turística - Evidencia de accesibilidad | N, | / _A |





| El establecimiento cuenta con condiciones de accesibilidad para personas con discapacidad o adultos mayores en espacios exteriores, | - Evidencia de accesibilidad en exteriores | SI | NO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------|
| zonas de acceso y estacionamiento, coherentes con el tipo de servicio de alojamiento y su lugar de ubicación. | | PAR | CIAL |
| OBSERVACIONES: | | | |
| El establecimiento cuenta con condiciones de accesibilidad para personas con discapacidad o adultos mayores en hall de entrada, pasillos, escaleras, comedores, baños públicos y otros espacios | - Evidencia de accesibilidad en espacios comunes interiores | SI | NO |
| comunes, coherentes con el tipo de servicio de alojamiento y su lugar de ubicación. | | PAR | CIAL |
| OBSERVACIONES: | | | |
| El establecimiento cuenta con habitaciones y baños de fácil acceso, con instalaciones y equipamiento que contemplan las necesidades y la | - Evidencia de accesibilidad en habitaciones y baños | SI | NO |
| seguridad de personas con discapacidad o adultos mayores. | | PAR | CIAL |
| OBSERVACIONES: | | | |
| El establecimiento ha incorporado señalización accesible de acuerdo con el sistema Braille y con normas técnicas nacionales e | - Evidencia de señalización Braille | SI | NO |
| internacionales en ambientes e instalaciones. | | PAR | CIAL |
| OBSERVACIONES: | | | |
| En caso de que no sea viable generar las condiciones físicas en las instalaciones para permitir accesibilidad a todo tipo de público (ej. en alojamientos de campo, pequeños establecimientos, edificaciones | - Información sobre accesibilidad en medios de comunicación con potenciales clientes | SI | NO |
| patrimoniales, etc.), las limitaciones quedan claras para los clientes en la comunicación previa a su reserva. | | PARCIAL | N/A |
| OBSERVACIONES: | | | |
| OBSERVACIONES: CONDICIONES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El Criterio 1.6.2. tiene un Indicidistinciones dentro del SVT. | ador de cumplimiento obligatorio, y el resto computan a efe | ctos de obtener | |





| 1.6.3. | Accesibilidad en los servicios | Los servicios que provea el establecimiento deben inc los requerimientos de diferentes tipos de huéspedes. | cluir opciones | que cubra |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CU | MPLE |
| * | El desayuno u otras comidas brindadas en el establecimiento ofrecen variedad de opciones que contemplan diferentes dietas alimenticias (celiaquía, diabetes, hipertensión, vegetarianismo, veganismo, bajas calorías, otras). | Carta de menú Lista de compras Evidencia de servicio de alimentación Evidencia de asesoramiento por nutricionista | SI | NO |
| OBSERVACI | ONES: | | | |
| de alimentos | de cocina está capacitado para la adecuada manipulación s teniendo en cuenta las posibles condiciones de los | Instructivos de manipulación de alimentosEvidencia de capacitación del personal | SI | NO |
| | (ej. personas intolerantes a los productos con TACC) y se mación veraz al respecto. | - Información escrita para huéspedes | PAF | RCIAL |
| OBSERVACIO | ONES: | | | |
| transporte, p | miento pone a disposición de sus huéspedes un servicio de propio o de terceros, con condiciones adecuadas para el | - Evidencia del transporte - Evidencia de medios de comunicación con clientes | SI | NO |
| | personas con discapacidad o adultos mayores, en con las características del servicio de alojamiento y su cación. | Evidencia de información brindada a pasajeros Informes de empresas de transporte de pasajeros | PAF | RCIAL |
| OBSERVACIO | ONES: | | ' | |
| | miento brinda información sobre actividades de ocio y sitios adecuadas para personas con discapacidad | - Material informativo de sitios y actividades para personas discapacitadas | SI | NO |
| sensorial o n las mismas. | motriz, o adultos mayores, y facilita y promueve el acceso a | - Programas de actividades | PAF | RCIAL |
| DBSERVACIO | | | | |





| En la gestión de venta el establecimiento provee información veraz al cliente sobre atractivos y servicios accesibles en el establecimiento y en | Información sobre actividades accesibles del establecimiento y destino en materiales de difusión | SI | NO |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| el destino turístico. | | PAF | RCIAL |
| DBSERVACIONES: | | | |
| El establecimiento cuenta con una lista de guías turísticos de la localidad indicando las personas idóneas para brindar servicios en distintos idiomas y bajo pautas de accesibilidad, y controla que estén | Listado con caracterización de guías turísticosDisponibilidad del Dossier MIDES - MINTUR | SI | NO |
| alineados con los criterios del Dossier MIDES-MINTUR sobre | | PAF | RCIAL |

CONDICIONES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El Criterio 1.6.3. tiene un Indicador de cumplimiento obligatorio, y el resto computan a efectos de obtener distinciones dentro del SVT.





| 2.1. | Autorizaciones ambientales y pa | trimoniales * c | umplimiento c | bligatorio |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------|
| 2.1.1. | Autorizaciones ambientales y patrimoniales | El establecimiento debe contar con las autorizacione patrimoniales pertinentes de acuerdo a sus caracteri ubicación. | | - |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUN | 1PLE |
| * | Si el establecimiento está ubicado dentro de la faja costera, cuenta con la autorización ambiental | - Resolución de Autorización Ambiental del Ministerio de Ambiente | SI | NO |
| ^ | pertinente para obras y actividades otorgada por el Ministerio de Ambiente (ex MVOTMA). | - Informes técnicos | N, | /A |
| DBSERVACI | ONES: | | | |
| * | Si el establecimiento está ubicado dentro de un área del Sistema Nacional de Áreas Protegidas (SNAP), cuenta con la autorización ambiental otorgada por el | Copia o enlace a documentos del SNAP Resolución de Autorización Ambiental del Ministerio de Ambiente | SI | NO |
| | Ministerio de Ambiente (ex MVOTMA) para obras y actividades que no estén enmarcadas en el Plan de Manejo correspondiente. | - Informes técnicos | N, | ⁄A |
| DBSERVACI | ONES: | | | |
| | Si el establecimiento califica como Complejo Turístico y Recreativo, cuenta con la autorización ambiental pertinente para obras y actividades otorgada por el | Resolución de Autorización Ambiental del Ministerio de Ambiente Resolución de Autorización Ambiental de Operación | SI | NO |
| * | Ministerio de Ambiente (ex MVOTMA), así como la Autorización Ambiental de Operación vigente. | del Ministerio de Ambiente - Informes técnicos | Ŋ | /A |
| DBSERVACI | ONES: | | | |
| * | En caso de encontrarse dentro de un área de interés natural o patrimonial declarada a nivel Departamental, | Consultas ante IntendenciaInformes o resoluciones de la Intendencia | SI | NO |
| | se han realizado las consultas con la Intendencia a fin de obtener las licencias del caso. | | N, | / _{\(\Delta\)} |





| * | En caso de que las edificaciones o su entorno sean de interés patrimonial nacional, se han realizado las | Consultas ante Comisión de Patrimonio Informes técnicos | SI | NO |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------|
| • | consultas pertinentes a la Comisión de Patrimonio del Ministerio de Educación y Cultura. | | N | /A |
| DBSERVAC | IONES: | | | |
| * | Si se proyectan nuevas obras y el establecimiento se ubica en la faja costera, en un área protegida, o fue declarado bien patrimonial, se realizan las consultas o | - Evidencia de consultas o gestiones ante Ministerio de Ambiente, la Comisión de Patrimonio y/o la Intendencia Departamental | SI | NO |
| • | gestiones pertinentes ante el Ministerio de Ambiente, la Comisión de Patrimonio y/o la Intendencia Departamental. | Resolución del Ministerio de AmbienteResolución de la IntendenciaInformes técnicos | N | / _A |
| DBSERVAC | IONES: | | | |
| | | | | |
| CONDICION | ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 2.: | 1.1. son obligatorios para todos los casos en que aplica al tipo | de establecimi | ento. |
| 2.2. | ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 2.: Gestión sostenible del agua | | de establecimi ımplimiento d | |
| | | | implimiento c | obligatorio tamental |
| 2.2. | Gestión sostenible del agua Cumplimiento de normativa | * Cu El establecimiento debe cumplir con la normativa nac pertinente a uso del agua y gestión de aguas residual | umplimiento d cional y depar .es, en todos l | obligatorio tamental |
| 2.2. | Gestión sostenible del agua Cumplimiento de normativa de uso y gestión del agua | * Cu El establecimiento debe cumplir con la normativa nac pertinente a uso del agua y gestión de aguas residual que apliquen a su situación. | umplimiento d cional y depar .es, en todos l | obligatoric tamental os aspecto |
| 2.2. 2.2.1. | Gestión sostenible del agua Cumplimiento de normativa de uso y gestión del agua INDICADORES Los responsables de la empresa conocen la normativa aplicable al establecimiento en materia de uso y calidad del agua y gestión de aguas residuales, a fin de asegurarse de su cumplimiento. | El establecimiento debe cumplir con la normativa nace pertinente a uso del agua y gestión de aguas residual que apliquen a su situación. VERIFICADORES - Listados de normativa - Copia o enlace a normas pertinentes | implimiento di cional y depar es, en todos l | bbligatoric tamental os aspecto |
| 2.2. 2.2.1. | Gestión sostenible del agua Cumplimiento de normativa de uso y gestión del agua INDICADORES Los responsables de la empresa conocen la normativa aplicable al establecimiento en materia de uso y calidad del agua y gestión de aguas residuales, a fin de asegurarse de su cumplimiento. | El establecimiento debe cumplir con la normativa nace pertinente a uso del agua y gestión de aguas residual que apliquen a su situación. VERIFICADORES - Listados de normativa - Copia o enlace a normas pertinentes | implimiento di cional y depar es, en todos l | obligatoric tamental os aspecto |





| * | De contar con perforación para extracción de agua subterránea, la misma está registrada en DINAGUA y | - Constancia de registro en DINAGUA | SI | NO |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|
| | cumple con la normativa vigente. | | N | /A |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| CONDICION | IES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 2.2 | 2.1. son obligatorios para todos los casos en que aplica al tipo | de establecim | iento. |
| 2.2.2. | Empleo de fuentes de agua adecuadas | El establecimiento debe contar con suministro de ag situación, que no genere impactos ambientales adve disponibilidad para otros miembros de la comunidad | rsos o afecte | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE |
| * | El establecimiento cuenta con suministro de agua corriente de calidad, y en cantidad adecuada para asegurar el bienestar del personal y los clientes, así como agua para piscinas, riego y otros usos, de acuerdo con su ubicación y necesidades. | Evidencia de origen del agua para diferentes usos (OSE, pozos propios o vecinos, cursos de agua, colecta de techos) Registro de volúmenes de agua para procesos Resultados de análisis de calidad de agua | SI | NO |
| DBSERVAC | IONES: | | | |
| * | El personal y los clientes cuentan con agua potable disponible en forma permanente para beber, ya sea de fuente natural cuya potabilidad es certificada mediante análisis periódicos de acuerdo con normativa vigente, o agua embotellada comercial. | - Resultados de análisis de potabilidad de agua - Evidencia de compra de agua embotellada | SI | NO |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| * | Se cuenta con indicaciones de no potabilidad del agua en los grifos de las instalaciones que suministren agua | - Evidencia de señalización de grifos | SI | NO |
| ** | no apta para consumo humano. | | N/A | |





| * | En caso de requerirse agua para riego u otros usos, su | - Evidencia de sistemas de obtención y distribución de | SI | NO |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|
| • | suministro no interfiere con la disponibilidad para necesidades básicas del personal y los clientes. | agua - Informes técnicosa | N | /A |
| DBSERVAC | CIONES: | <u>'</u> | | |
| * | El uso del agua por el establecimiento no genera afectación de la disponibilidad del recurso para vecinos u otros miembros de la comunidad, ni afecta la flora, la | Evidencia de tomas de agua en zonas con disponibilidad comprometida Registros de consumo de agua | SI | NO |
| | fauna, los cursos de agua o las vertientes. | - Informes técnicos | N | A |
| DBSERVAC | CIONES: | | | |
| CONDICION | NES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 2.2 | 2.2. son obligatorios para todos los casos en que aplica al tipo o | de establecim | iento. |
| 2.2.3. | Eficiencia en el aprovechamiento del agua | Las edificaciones del establecimiento deben contar co equipamiento que aseguren la mayor eficiencia posibl cualquiera sea su fuente y destino. | | • |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE |
| el establecii | ciones para suministro, acopio y distribución de agua en todo miento, cualquiera sea la fuente y el destino de uso, tienen s para minimizar el consumo (dispositivos de bajo flujo, | Evidencia de sistemas de suministro, acopio y distribución de agua Evidencia de medidores en procesos | SI | NO |
| - | e aire, etc.) y evitar derrames, pérdidas por evaporación, ión, o deterioro de la calidad. | Registros de consumo de agua Datos económicos y técnicos de inversiones en infraestructura Informes técnicos | PAF | RCIAL |
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| | ciones sanitarias dentro de las edificaciones son eficientes, los sistemas que implican derroche de agua (ej. cisternas | Evidencia de condiciones de sistemas sanitarios Evidencia de consultas a técnicos y proveedores sanitarios | SI | NO |
| | ga excesiva) o que presentan pérdidas habituales. | - Datos de inversiones en equipamiento sanitario | | |





| | iento cuyo uso implica elevado consumo de agua, como / lavavajillas, tiene las condiciones técnicas adecuadas para l volumen requerido para su funcionamiento. | Evidencia de condiciones de equipamiento Manuales del equipamiento Datos económicos y técnicos de inversiones en | SI | NO |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| | | equipamiento - Informes técnicos | PARC | CIAL |
| OBSERVAC | CIONES: | | <u>'</u> | |
| se ha consid | ser pertinente al tipo de establecimiento se han instalado, o derado la viabilidad de instalar, sistemas para niento del escurrimiento de techos, acopio de drenaje | Evidencia de existencia de sistemas de aprovechamiento del agua pluvial o aguas grises Evidencia de consultas a técnicos y proveedores | SI | NO |
| superficial, o | o recirculación de aguas grises, para fines tales como terior, lavado de vehículos y maquinaria, riego, o bebederos | - Datos de inversiones en equipamiento - Informes técnicos | PARCIAL | N/A |
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| CONDICION debe ser ne | NES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir en f egativa). | forma total o parcial con todos los Indicadores del Criterio | 2.2.3. (ninguna respu | uesta |
| | | | | |
| 2.2.4. | Control interno del uso y manejo del agua | La empresa debe conocer la eficiencia en el uso de basado en un diagnóstico de desempeño, y contar que integre medidas de verificación y control de fui | con un sistema de | gestión |
| 2.2.4. | | basado en un diagnóstico de desempeño, y contar | con un sistema de | gestión nsumo. |
| | y manejo del agua | basado en un diagnóstico de desempeño, y contar que integre medidas de verificación y control de fui | con un sistema de ncionamiento y co | gestión nsumo. |
| Se ha realiza | y manejo del agua | basado en un diagnóstico de desempeño, y contar que integre medidas de verificación y control de fui VERIFICADORES | con un sistema de ncionamiento y co | gestión nsumo. |
| Se ha realiza de determir | y manejo del agua INDICADORES ado un diagnóstico de desempeño en el uso del agua a fin nar el grado de eficiencia de los sistemas existentes. | basado en un diagnóstico de desempeño, y contar que integre medidas de verificación y control de fui VERIFICADORES | con un sistema de ncionamiento y co CUM | gestión nsumo. PLE |
| de determir OBSERVAC Se han esta | y manejo del agua INDICADORES ado un diagnóstico de desempeño en el uso del agua a fin nar el grado de eficiencia de los sistemas existentes. | basado en un diagnóstico de desempeño, y contar que integre medidas de verificación y control de fui VERIFICADORES | con un sistema de ncionamiento y co CUM | gestión nsumo. |
| Se ha realiza de determir OBSERVAC Se han estal | y manejo del agua INDICADORES ado un diagnóstico de desempeño en el uso del agua a fin nar el grado de eficiencia de los sistemas existentes. EIONES: blecido objetivos de consumo de agua "fijo" y "variable", | basado en un diagnóstico de desempeño, y contar que integre medidas de verificación y control de fui VERIFICADORES - Diagnóstico de uso del agua - Plan de gestión del agua | con un sistema de ncionamiento y co CUM SI PARC | e gestión nsumo. IPLE NO CIAL |





| | e involucra al personal para lograr la implementación de cticas en el uso del agua y en el manejo de aguas residuales. | Plan de gestión del aguaProcedimiento e instructivos de uso del aguaProcedimiento e instructivos de manejo de aguas | | NO |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|
| | | residuales - Circulares internas - Evidencia de reuniones | PAF | RCIAL |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | en las instalaciones sanitarias en interior y exteriores en o y se realiza mantenimiento preventivo. | - Procedimiento de mantenimiento de instalaciones sanitarias | SI | NO |
| | | Registros de mantenimiento técnicoEvidencia de estado de instalaciones | PAF | RCIAL |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | nonitoreo de los consumos de agua en las instalaciones, sea su fuente, y se registran los resultados. | - Procedimiento de monitoreo de consumo - Evidencia de existencia de medidores de agua en procesos - Métricas de consumo - Procedimiento de monitoreo de consumo - Métricas de consumo - Procedimiento de monitoreo de consumo - Procedimiento de monitoreo de consumo - Evidencia de existencia de monitoreo de consumo - Evidencia de existencia de monitoreo de consumo - Evidencia de existencia de monitoreo de consumo | SI | NO |
| | | - Informes internos - Informes técnicos | PAF | RCIAL |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| CONDICION debe ser ne | · | orma total o parcial con todos los Indicadores del Criterio 2.2.4. | (ninguna resp | ouesta |
| 2.2.5. | Calidad del agua | La empresa debe asegurar calidad de agua adecuada pusos previstos en el establecimiento, con especial atendas para clientes y personal. | | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE |
| | Los responsables de la empresa conocen el origen y | - Evidencia de sistemas de suministro y manejo del agua | | |





| * | En caso de no contar con servicio de OSE, se realiza control periódico de calidad del agua corriente que se suministra al establecimiento, en las condiciones que | - Procedimiento de control de calidad de suministro de agua - Resultados de análisis | SI | NO |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------|
| * | establece la normativa vigente, y se adoptan medidas avaladas técnicamente en caso de que comprobarse no conformidad con los estándares. | Evidencia de medidas correctivasInformes internosInformes técnicos | ٨ | 1/ _A |
| BSERVAC | CIONES: | | | |
| * | Se realizan análisis de calidad de agua en depósitos y piscinas, tomando las medidas pertinentes en caso de que los resultados no sean satisfactorios. | - Procedimiento de control de calidad de agua en depósitos y piscinas - Resultados de análisis | SI | NC |
| | | Evidencia de medidas correctivasInformes internosInformes técnicos | N | 1/A |
| BSERVAC | CIONES: | | | |
| basado en una evaluació | El sistema de tratamiento de agua de piscinas está basado en una evaluación de las opciones disponibles y decisiones fundamentadas, procurando la mejor | Evidencia de tratamiento de agua de piscinas Informes internos Informes técnicos | SI | NC |
| | calidad posible del agua para los usuarios y el entorno con el menor esfuerzo relativo. | | N/A | |
| BSERVAC | CIONES: | | | |
| * | Para el mantenimiento y limpieza de depósitos de agua y piscinas se emplean productos biodegradables y no dañinos para la salud, y se adoptan las precauciones para evitar afectación del entorno y riesgos para | Procedimiento de mantenimiento de depósitos de agua y piscinas Evidencia de limpieza de depósitos y piscinas Procedimiento de uso de productos de mantenimiento | SI | NC |
| | personal y clientes. | y limpieza - Evidencia de compras de productos - Fichas técnicas de productos - Evidencia de aplicación de productos | N | 1/A |
| BSERVAC | IONES: | | | |





| 2.2.6. | Gestión de aguas residuales | El establecimiento debe contar con un sistema de ev residuales apropiado y seguro, teniendo en cuenta la servicios públicos, las condiciones del líquido evacua reglamentaciones aplicables. | disponibilidad | d de |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUN | /PLE |
| * | En establecimiento está conectado a servicio de saneamiento público, en caso de estar disponible en la | Evidencia de disponibilidad de saneamiento público Evidencia de conexión a saneamiento | SI | NO |
| | zona donde se ubica. | | N, | /A |
| OBSERVACI | ONES: | | | |
| * | En caso de no contar con saneamiento público en la zona, se ha instalado un sistema de manejo de efluentes (tratamiento y disposición final) adecuado a | - Evidencia de sistema de manejo de efluentes - Informes internos - Informes técnicos | SI | NO |
| ^ | los tipos y volúmenes a manejar, y a las condiciones del entorno. | - Informes technoos | N, | /A |
| OBSERVACI | ONES: | | | |
| * | En caso de no contar con saneamiento público, el sistema de manejo de efluentes asegura cumplimiento | - Copia o enlace a normas pertinentes - Informes internos | SI | NO |
| | de la normativa departamental y nacional en la materia. | - Informes técnicos | N, | /A |
| DBSERVACI | ONES: | | | |
| * | En caso de no contar con saneamiento público, se realiza mantenimiento y limpieza periódica de los elementos del | - Procedimiento de mantenimiento de instalaciones sanitarias | SI | NO |
| ** | sistema de manejo de efluentes que lo requieran, a fin de asegurar su correcto desempeño en todo momento. | - Evidencia de servicio barométrico | N, | /A |
| OBSERVACI | ONES: | | | |
| * | El sistema de manejo de efluentes asegura la prevención de contaminación de suelos y aguas, y la | - Evidencia de sistema de manejo de efluentes - Informes internos | SI | NO |
| • | prevención de riesgos para personas y animales. | Informes técnicos Evidencia de análisis de efluentes | N, | / A |





| * | Se adoptan medidas para prevenir y mitigar las fallas en los sistemas de recolección y tratamiento de líquidos | - Informes internos - Informes técnicos | SI | NO |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------|
| •• | residuales, y para prevenir la contaminación de las aguas residuales con sustancias tóxicas o peligrosas. | - Evidencia de medidas correctivas | N | /A |
| BSERVAC | CIONES: | | | |
| * | Se han evaluado opciones de aprovechamiento de aguas grises para riego, y en caso de haberlo | - Evidencia de sistema de manejo de aguas grises - Informes internos | SI | NO |
| ^ | implementado el sistema funciona adecuadamente. | - Informes técnicos | N | /A |
| BSERVAC | CIONES: | | | |
| * | En caso de que el establecimiento genere aguas residuales adicionales a las de saneamiento, por vaciado de piscinas u otros, está resuelto | Evidencia de destino de aguas residualesEvidencia de volúmenes evacuadosEvidencia de habilitación para vertido | SI | NO |
| • | adecuadamente el destino final de las mismas, teniendo en cuenta los posibles impactos ambientales fuera y dentro del predio. | - Informes internos - Informes técnicos | N/A | |
| BSERVAC | CIONES: | | | |
| * | En caso de que la disposición de aguas residuales de complejos termales o piscinas no esté bien resuelta a nivel del destino turístico por factores ajenos al establecimiento, se realizan las gestiones a nivel de los | Evidencia de destino de aguas residuales en la zona Evidencia de gestiones ante organismos competentes Informes internos Informes técnicos | SI | NO |
| | organismos públicos competentes, en coordinación con otros establecimientos vecinos, para propender a la mejora de las condiciones de la zona. | | N | / A |
| BSERVAC | CIONES: | <u> </u> | | |





| 2.2.7. | Manejo de aguas pluviales | En el establecimiento se debe procurar el manej pluviales que caen de techos, escurren por supe edificaciones, o drenan superficialmente a nivel o | rficies impermeable | • |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUMI | PLE |
| nfiltran en t | es de techos y los escurrimientos de las edificaciones erreno natural con permeabilidad y superficie suficiente, o nalizados adecuadamente, habiéndose previsto la | Evidencia del sistema de manejo de pluviales Informes internos Informes técnicos | SI | NO |
| • | ón del efecto de eventos extremos de precipitación sobre el aestructuras sanitarias existentes, dentro o fuera del predio. | | PARCIAL | N/A |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | luviales no se incorporan al sistema de evacuación de | Evidencia del sistema de manejo de pluvialesInformes internosInformes técnicos | SI | NO |
| aguas residi contaminad | uales, evitando aumento del volumen de aguas las. | | PARCIAL | N/A |
| DBSERVAC | IONES: | | | |
| | ado la opción de aprovechar las aguas pluviales para riego u | - Evidencia del sistema de manejo de pluviales | SI | NO |
| otros usos, y aprovecham | y en casos que sea viable se ha efectivizado el niento. | - Informes internos - Informes técnicos | PARCIAL | N/A |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| nmediato, n | existir drenajes naturales dentro del predio o en su entorno no se han realizado obras que afecten el libre escurrimiento, o | - Evidencia de manejo de drenajes naturales - Informes internos | SI | NO |
| | otado las precauciones para permitir el flujo de agua sin nbiente o los predios vecinos. | - Informes técnicos | PARCIAL | N/A |
| | IONES: | | | |





| 2.2.8. | Comunicación sobre gestión del agua | La empresa debe procurar brindar a sus clientes y a l sobre las buenas prácticas aplicadas con relación a la aguas residuales. | | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CU | MPLE |
| | reciben información, antes y durante su estadía, sobre el o del establecimiento con el uso sostenible del agua y la | Información disponible en web y redes sociales Folletería | SI | NO |
| | guas residuales. | - Cartelería interna | PAF | RCIAL |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | a a los clientes la forma de participar en el ahorro de agua simiento, procurando que apliquen buenas prácticas | Información disponible en web y redes socialesFolletería | SI | NO |
| durante su e | estadía. | - Cartelería interna - Instructivos | PAF | RCIAL |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | n acciones vinculadas al uso responsable del agua y a la | - Evidencia de comunicaciones con actores públicos - Evidencia de acciones de comunicación local | SI | NO |
| gestion adec | cuada de aguas residuales a nivel de la comunidad. | - Evidencia de acciones de comunicación local - Folletería | PAF | RCIAL |
| OBSERVAC | IONES: | 1 | 1 | |

CONDICIONES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 2.2.8. no son de cumplimiento obligatorio, pero computan a efectos de obtener distinciones dentro del SVT.





| 2.3. | Gestión sostenible de la energía | * | Cumplimiento d | obligatorio |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|
| 2.3.1. | Cumplimiento de normativa de uso y gestión de la energía | El establecimiento debe cumplir con la normativa pertinente a generación y uso de energías de cual aspectos que apliquen a su situación. | | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE |
| * | Los responsables de la empresa conocen la normativa nacional y departamental aplicable en materia de generación y uso de energías de cualquier tipo, incluyendo combustibles, a fin de asegurarse de su cumplimiento. | Listados de normativa Copia o enlace a normas pertinentes Informes técnicos | SI | NO |
| OBSERVACI | ONES: | | | |
| * | Todas las instalaciones que emplean energía eléctrica o combustible están en buen estado y con las condiciones de seguridad aplicables, de acuerdo con las reglamentaciones vigentes. | - Comprobación de condiciones de instalaciones - Informe de técnicos actuantes | SI | NO |
| OBSERVACI | ONES: | | | |
| CONDICION | ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con t | odos los Indicadores del Criterio 2.3.1. (ninguna respuesta | puede ser negativa | a). |
| 2.3.2. | Empleo de fuentes de energía adecuadas | El establecimiento debe contar con fuentes de en situación, que no generen impactos ambientales a | • | a su |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE |
| generación p | niento cuenta con suministro de energía (de UTE o de oropia) e instalaciones eléctricas en condiciones adecuadas cer en forma segura todas las necesidades de | Evidencia de sistema de provisión de energía Comprobación de instalaciones | SI | NO |
| | nto, y propender al bienestar de los clientes y el personal. | | PAR | CIAL . |





| Se ha evaluado la conveniencia de instalar fuentes propias de generación de energías renovables, de acuerdo con las necesidades específicas y las tecnologías disponibles, teniendo en cuenta la | | - Evidencia de consultas a técnicos y proveedores - Informes internos | SI | NO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------|
| | y las tecnologías disponibles, teniendo en cuenta la conómica y ambiental. | - Informes técnicos | PARC | CIAL |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| renovables (aerogenera | so de contar con fuentes propias de generación de energías ables (paneles fotovoltaicos, paneles termosolares, eneradores, planta de biogás, etc.), las mismas funcionan adamente y aportan a la eficiencia energética del establecimiento. - Evidencia de equipamiento de generación de energía - Registros comparativos de consumo de energía de UTE, compra de combustibles, etc Evidencia de actualización de equipamiento - Informes internos | | SI | NO |
| | | Informes internos Informes técnicos Reconocimiento o certificación por empleo de energías renovables | PARCIAL | N/A |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| CONDICION | ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir en fo | orma total o parcial con todos los Indicadores del Criterio 2.3 | a.2. que aplican (n | inguna |
| respuesta p | uede ser negativa). | | ,, | |
| respuesta pi | Eficiencia energética en edificaciones, equipamiento y transporte | La empresa debe procurar la mayor eficiencia energ edificaciones y equipamiento del establecimiento, y transporte, tomando en consideración el tipo de alo eventual estacionalidad de uso. | jética posible er en su servicio d | ı las e |
| | Eficiencia energética en edificaciones, equipamiento | La empresa debe procurar la mayor eficiencia energ edificaciones y equipamiento del establecimiento, y transporte, tomando en consideración el tipo de alo | jética posible er en su servicio d | ı las e cación y l |
| 2.3.3. _as edificaci de acuerdo de cechos y abe | Eficiencia energética en edificaciones, equipamiento y transporte | La empresa debe procurar la mayor eficiencia energ edificaciones y equipamiento del establecimiento, y transporte, tomando en consideración el tipo de alo eventual estacionalidad de uso. | jética posible er en su servicio d jamiento, su ubi | ı las e cación y l |





| refrigeració ventiladore | ciones tienen tecnologías eficientes para calefacción y/o ón, de acuerdo con el tipo y uso previsto (aire acondicionado, es de techo, estufas, calderas, otros), y en caso de no a situación está adecuadamente fundamentada. | Evidencia de existencia de equipamiento eficiente Evidencia de consultas a técnicos y proveedores Datos económicos y técnicos de inversiones en equipamiento | SI | NO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| poscerius | a situación esta daceadamiente fundamentada. | está adecuadamente fundamentada. equipamiento - Informes técnicos - Reconocimiento o certificación por eficiencia energética | | RCIAL |
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| * | Se evita el uso en el establecimiento de calderas, o cualquier otro equipamiento a leña o combustibles fósiles, que genere altas emisiones de humos o gases, esté en mal estado, presente riesgos, o genere derrames. | Evidencia de tipo de calderas Evidencia de consumo de leña y combustibles de cualquier tipo Evidencia de actualización de equipamiento Informes internos Informes técnicos | SI | NO |
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| * | Se evita el uso en el establecimiento de equipamiento eléctrico, como calefactores, aires acondicionados, lavarropas, refrigeradores, secarropas, lavavajillas, etc., que sean altamente ineficientes. | Evidencia de tipo de equipamiento eléctrico Manuales del equipamiento Evidencia de consumo de energía eléctrica Evidencia de actualización de equipamiento Informes internos Informes técnicos | SI | NO |
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| Las edificaciones tienen sistemas eficientes para iluminación en exterior e interior (luminaria con tecnología LED, sensores de movimiento, fotocélulas, etc.). | | Evidencia de existencia de sistemas eficientes de iluminación Evidencia de consultas a técnicos y proveedores Datos económicos y técnicos de inversiones en | SI | NO |
| | | equipamiento - Informes internos - Informes técnicos - Reconocimiento o certificación por eficiencia energética | PARCIAL | |





| eficiente de automático, | iones tienen equipamiento tecnológico para gestión la energía (domótica, llave electrónica para apagado etc.), y en caso de no poseerlo la situación está tente fundamentada. | Evidencia de equipamiento tecnológico Evidencia de consultas a técnicos y proveedores Datos económicos y técnicos de inversiones en equipamiento | SI | NO |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------|
| | | Informes internos Informes técnicos Reconocimiento o certificación por eficiencia energética | PARCIAL | N/A |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| • | reducir el consumo de energía y combustibles asociado al nterno y de personal y clientes (empleo de vehículos | Evidencia de medios de transporteEvidencia de tipo y estado de vehículos | SI | NO |
| eficientes, d etc.). | lefinición de rutas, uso de transporte colectivo o coordinado, | - Planes de coordinación del transporte | PARCIAL | N/A |
| elc./. | | | | |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| OBSERVAC | IONES: IES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El Criterio 2.3.3. tiene Indicado Iplimiento total o parcial (ninguna respuesta debe ser negativa) | | otros para los que | e se |
| OBSERVAC | IES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El Criterio 2.3.3. tiene Indicado | | anejo de energí agnóstico de de | a y esempeño |
| OBSERVAC | IES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El Criterio 2.3.3. tiene Indicado aplimiento total o parcial (ninguna respuesta debe ser negativa) Control interno de uso y manejo | La empresa debe conocer la eficiencia en el uso y ma combustibles en el establecimiento basado en un dia y contar con un sistema de gestión que integre medi | anejo de energí agnóstico de de | a y sempeño ión y |
| OBSERVAC CONDICION acepta cum 2.3.4. Se ha realiza condiciones | IES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El Criterio 2.3.3. tiene Indicado polimiento total o parcial (ninguna respuesta debe ser negativa) Control interno de uso y manejo de energía y combustibles | La empresa debe conocer la eficiencia en el uso y ma combustibles en el establecimiento basado en un dia y contar con un sistema de gestión que integre medi control del funcionamiento y consumo. | anejo de energí agnóstico de de das de verificac | a y ssempeño ión y |





| Se han establecido objetivos de consumo de energía y combustibles "fijo" y "variable", teniendo en cuenta la demanda, el desempeño histórico y los estudios comparativos de consumo. | | Informes internos Informes técnicos Plan de gestión de energía Procedimiento e instructivos de manejo de energía eléctrica Procedimiento e instructivos de manejo de combustibles | SI | NO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| | | Constancia de asesoramiento por empresa de servicios energéticos (ESCO), empresa proveedora de equipamiento eficiente, o consultoría Constancia de presentación a instrumentos de promoción a la eficiencia energética Reconocimiento o certificación por eficiencia energética | PAF | RCIAL |
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| | e involucra al personal para lograr la implementación de cticas en el uso de la energía y los combustibles. | Plan de gestión de la energía Procedimiento e instructivos de manejo de energía eléctrica Procedimiento e instructivos de manejo de | SI | NO |
| | | combustibles - Circulares internas - Evidencia de reuniones | PARCIAL | |
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| * | Se mantiene en buen estado el equipamiento eléctrico y se realiza mantenimiento preventivo. | Evidencia de mantenimiento técnico.Evidencia de estado de equipamiento eléctrico | SI | NO |
| OBSERVAC | CIONES: | | | <u>'</u> |
| | Se mantiene en buen estado el equipamiento que funciona a leña o combustibles fósiles y se realiza | - Evidencia de mantenimiento técnico - Evidencia de estado de equipamiento a combustible | SI | NO |
| * | | - Evidencia de estado de equipamiento a combustible | N/A | |





| * | Los sitios donde se ubican calderas u otros equipamientos a leña o combustibles fósiles se mantienen limpios y sin derrames, y no se depositan otros materiales inflamables en las proximidades. | - Evidencia de estado de sitios con calderas o equipos a combustible | SI | NO |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----|
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | en en buen estado los vehículos y maquinaria del | - Evidencia de mantenimiento técnico | SI | NO |
| establecimi | ento, y se realiza mantenimiento preventivo. | Evidencia de estado de maquinariaInexistencia de derrames | PARCIAL | N/A |
| OBSERVAC | IONES: | | | 7.1 |
| | IES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El Criterio 2.3.4. tiene Indicado aplimiento parcial (ninguna respuesta puede ser negativa). | res de cumplimiento obligatorio para los casos que aplica, y o | tros para los que | se |
| 2.3.5. | Comunicación sobre gestión de la energía y combustibles | La empresa debe procurar brindar a sus clientes y a sobre las buenas prácticas aplicadas con relación a combustibles. | | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUM | PLE |
| | reciben información, antes y durante su estadía, sobre el | - Información disponible en web y redes sociales | SI | NO |
| compromis | o del establecimiento con el uso sostenible de la energía. | - Folletería - Cartelería interna | PARCIAL | |
| | | | | |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| Se comunic | a a los clientes la forma de participar en el ahorro del establecimiento, procurando que apliquen buenas | - Información disponible en web y redes sociales - Folletería | SI | NO |
| Se comunic energético | a a los clientes la forma de participar en el ahorro | | SI | |
| Se comunic energético orácticas du | a a los clientes la forma de participar en el ahorro del establecimiento, procurando que apliquen buenas urante su estadía. | - Folletería - Cartelería interna | | |
| Se comunic energético orácticas du OBSERVAC | a a los clientes la forma de participar en el ahorro del establecimiento, procurando que apliquen buenas urante su estadía. | - Folletería - Cartelería interna | | |
| Se comunic energético orácticas du OBSERVAC Se fomenta combustible | a a los clientes la forma de participar en el ahorro del establecimiento, procurando que apliquen buenas urante su estadía. HONES: n acciones vinculadas al uso responsable de la energía y | - Folletería - Cartelería interna - Instructivos - Evidencia de medios de transporte del personal | PARC | NO |





| 2.4. | Gestión sostenible de productos | * Cui | umplimiento obligatorio | |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|
| 2.4.1. | Contratación de proveedores | La empresa debe procurar que la selección de productos pestablecimiento se base en criterios predefinidos, que respede sostenibilidad económica, ambiental y social del estable | | - |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CU | MPLE |
| de producto | - Criterios documentados de selección de proveedores le productos, teniendo en cuenta las mejores opciones que contemplen laspectos de calidad, buen precio, mínimo impacto ambiental, - Criterios documentados de selección de proveedores - Lista de proveedores | | SI | |
| • | e calidad, buen precio, mínimo impacto ambiental, n del cliente, salud, y apoyo a las comunidades locales. | -Lista de proveedores | PARCIAL | |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | ales proveedores de productos están informados de los lefinidos en la política de sostenibilidad y los criterios de | - Evidencia de comunicaciones con proveedores | SI | NO |
| calidad de l | | | PAF | RCIAL |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | de procedimientos para evaluación de precios, es, y evaluación de calidad de proveedores y productos. | Procedimiento de adquisicionesProcedimiento de evaluación de proveedores | SI | NO |
| auquisicion | es, y evaluación de calidad de proveedores y productos. | - Evidencia de evaluación de proveedores | PAF | RCIAL |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | IES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 2.2 s dentro del SVT. | 4.1. no son de cumplimiento obligatorio, pero computan a efect | tos de obtene | er |





| 2.4.2. | Empleo de productos de consumo adecuados | La empresa debe planificar la adquisición y uso de p adecuados, teniendo en cuenta su calidad y eficienc bienestar de clientes y personal, la salud y el ambier | ficiencia en relación con el | | |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------|--|
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE | |
| los diferente limpieza, lav | uado opciones y se seleccionan productos de consumo para es procesos dentro del establecimiento (aseo personal, vandería, alimentación, mantenimiento, jardinería, etc.) | - Criterios documentados de selección y compra de productos - Listado de productos | SI | NO | |
| riesgos para | do la necesidad de brindar el mejor servicio posible, sin la salud del personal y los clientes, y minimizando la lel ambiente. | Evidencia de compras de productos Fichas técnicas de productos | SI PAF | ARCIAL | |
| OBSERVACI | ONES: | | | | |
| | cuenta la normativa sobre gestión de envases y gestión de | - Listados de normativa | SI | NO | |
| adquirir. | residuos peligrosos para la selección de los productos a | Copia o enlace a normas pertinentesInformes técnicos | PAF | RCIAL | |
| OBSERVACI | ONES: | | | | |
| • | a adquisición de productos naturales y artesanales, o de | - Listado de productos | SI | NO | |
| baja industr | ialización, para aseo personal y alimentación de clientes. | - Evidencia de compras de productos | PAF | RCIAL | |
| OBSERVACI | ONES: | | | | |
| • | productos biodegradables y/o de baja incidencia en el | Listado de productosEvidencia de compras de productos | SI | NO | |
| ambiente pa | ara los procesos de limpieza, lavandería u otros. | - Fichas técnicas de productos | PAF | RCIAL | |
| OBSERVACI | ONES: | | | | |
| | ninimiza la compra de productos en envases y embalajes | - Listado de productos | SI | NO | |
| plasticos de | un solo uso, no degradables o no aprovechables. | Evidencia de compras de productosCalificación de "Libre de plasticos de un solo uso" | DAE | RCIAL | |





| - | ería y control de plagas se seleccionan productos de baja | - Listado de productos | SI | NO |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|
| toxicidad, co | on el asesoramiento técnico pertinente. | Evidencia de compras de productosFicha técnica de agroquímicos | PAF | RCIAL |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 2.4 dentro del SVT. | 2. no son de cumplimiento obligatorio, pero computan a efect | os de obtener | |
| 2.4.3. | Manejo de productos en el establecimiento | La empresa debe atender todos los procesos y activic procurando un uso eficiente y seguro de los producto | | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CU | MPLE |
| tipos de pro | con sitios de almacenamiento adecuados a los distintos oductos relativos a los diferentes procesos del | - Evidencia de sitios de almacenamiento de productos | SI | NO |
| | ento, en interior y exteriores (alimentación, limpieza, mantenimiento jardinería, etc.). | | PARCIA | |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| procesos (li | nido e internalizado procedimientos para los diferentes mpieza, lavandería, mantenimiento jardinería, etc.), ado la forma de uso de los diferentes productos (dosificación, | Procedimientos e instructivos de uso de productos Datos de compra y consumo Informes internos | SI | NO |
| aplicación, a | almacenamiento, medidas de seguridad), ya sea realizados al del establecimiento o por proveedores de servicios. | - Informes técnicos | PARCIAL | |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | roductos, cualquiera sea su tipo o uso, se mantienen en seguros, adecuadamente cerrados, con identificación | - Evidencia de recipientes de productos | SI | NO |
| • | tipo de producto y fecha de vencimiento. | | PARCIAL | |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | e control de stock de todos los productos empleados en | - Planillas de stock de productos | SI | NO |
| todos los pr | rocesos del establecimiento. | | PAF | RCIAL |





| * | En ningún momento o sitio se mezclan productos destinados a la alimentación humana o animal con productos químicos o combustibles, o con cualquier elemento potencialmente contaminante. | Evidencia de procesos y sitios de almacenamiento de productos Procedimientos e instructivos de manejo de productos | SI | NO |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|
| OBSERVAC | · | | | |
| * | Se controla en forma permanente la limpieza de todos los sitios donde se manejan o almacenan productos, cualquiera sea su tipo, evitando el acceso de animales y controlando la proliferación de plagas. | Evidencia de desarrollo de procesos y sitios de almacenamiento de productos Procedimientos e instructivos de manejo de productos Evidencia de control de plagas por empresa habilitada | SI | NO |
| OBSERVAC | ONES: | | | |
| | | es de cumplimiento obligatorio, y los restantes computan a efe | ectos de obten | er |
| aistinciones | dentro del SVT. | | | |
| | Manejo de productos peligrosos | Los productos peligrosos empleados en el establecimidentificados, y se debe contar con condiciones para programa segura. | | |
| 2.4.4. | | identificados, y se debe contar con condiciones para p | osibilitar su g | |
| | Manejo de productos peligrosos | identificados, y se debe contar con condiciones para p forma segura. | osibilitar su g | jestión en |
| 2.4.4. | Manejo de productos peligrosos INDICADORES Se tienen identificados los tipos de productos peligrosos (productos químicos y combustibles) empleados en el establecimiento, teniendo en cuenta su toxicidad y los riesgos para la salud y el ambiente, y se han definido procedimientos de almacenamiento, manipuleo, y disposición transitoria de los residuos generados. | identificados, y se debe contar con condiciones para p forma segura. VERIFICADORES - Listado de productos peligrosos - Procedimientos e instructivos de manejo de productos peligrosos | osibilitar su g | yestión en |





| • | sobre el manejo de productos peligrosos. | - Informes técnicos | N | l/A |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| * | Se dispone de asesoramiento técnico en caso de dudas | - Evidencia de consultas técnicas | SI | NC |
| BSERVAC | CIONES: | | | |
| * | El personal dispone de equipos de protección personal (EPP) para el manipuleo de productos riesgosos para la salud, contaminantes o combustibles. | Registros de compra de EPP Evidencia de existencia de EPP Registros de entrega de EPP al personal | SI | NC |
| BSERVAC | CIONES: | | | |
| * | Todos los productos peligrosos son mantenidos en condiciones adecuadas para prevenir y atender eventuales derrames. | Evidencia de manejo y almacenamiento de productos peligrosos Piletas o bandejas para contención de derrames. Implementos para atención de derrames | SI | NC |
| BSERVAC | CIONES: | | | |
| * | Todos los productos peligrosos son conservados en su envase original o en envase adecuadamente identificado y con tapa, evitando el uso de envases de bebidas o alimentos para contener productos peligrosos. | - Evidencia de estado de envases de productos peligrosos | SI | NC |
| BSERVAC | CIONES: | | | |
| * | Se evita o minimiza la compra de productos de alta toxicidad, manteniendo solo aquellos estrictamente necesarios para los procesos en el establecimiento. | Plan de selección y compra de productos Listado de productos peligroso Planilla de stock de productos Fichas de seguridad de productos | SI | NC |
| BSERVAC | CIONES: | | | |
| * | Todos los sitios donde se almacenan productos potencialmente riesgosos para la salud, contaminantes o combustibles tienen condiciones de seguridad (acceso restringido, cobertura exterior y techo, ventilación, piso impermeable, agua disponible, fichas de seguridad, etc.). | - Evidencia de sitios de almacenamiento de productos peligrosos | SI | NC |





| 2.4.5. | Comunicación sobre gestión de productos | La empresa debe procurar brindar a sus clientes y a l sobre las buenas prácticas aplicadas con relación al todos sus procesos. | | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUN | ИРLE |
| | reciben información, antes y durante su estadía, sobre el o del establecimiento con el uso responsable de productos, | Información disponible en web y redes socialesFolletería | SI | NO |
| en todos los | procesos. | - Cartelería interna | PAR | CIAL |
| OBSERVACI | ONES: | | | |
| productos d | - Información disponible en web y redes sociales - comunica a los clientes la forma de participar en el uso racional de - Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Cartelería interna | SI | NO | |
| • | que apliquen buenas prácticas durante su estadía en el ento para disminuir el uso innecesario. | - Cartelería interna- Instructivos para clientes | PARCIAL | |
| OBSERVACI | ONES: | | | |
| Se fomenta | n acciones vinculadas al uso responsable de productos de | - Evidencia de acciones de comunicación local | SI | NO |
| consumo a I | nivel de la comunidad. | - Folletería | PAR | CIAL |
| OBSERVACI | ONES: | | | |
| | ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 2 dentro del SVT. | 4.5. no son de cumplimiento obligatorio, pero computan a efe | ctos de obtene | r |
| 2.5. | Gestión sostenible de residuos | * C | umplimiento d | bligatoric |
| 2.3.1. | Cumplimiento de normativa de gestión de residuos | El establecimiento debe cumplir con la normativa na pertinente a la gestión de residuos en todos los aspe situación. | | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUN | /PLE |
| * | Los responsables de la empresa conocen la normativa nacional vigente relativa a la gestión de residuos, y se ha definido la medida en la cual aplica al establecimiento a | Listado de normativaCopia o enlace a normas pertinentesInformes técnicos | SI | NO |

OBSERVACIONES:





fin de asegurarse de su cumplimiento.

| * | Se ha realizado consulta a la Intendencia Departamental o Municipio correspondiente sobre las normas vigentes en la localidad para la recolección y disposición final de | - Autorización para uso de vertedero Municipal, si aplica | SI | NO | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|--|
| ^ | residuos, según el tipo de establecimiento, y se actúa en consecuencia. | | N | V/A | |
| OBSERVAC | CIONES: | | | | |
| * | En caso de requerirse la contratación de empresas recolectoras o gestoras de residuos, las mismas están habilitadas por la Intendencia Departamental y por el | - Constancia de habilitación de empresas gestoras de residuos | SI | NO | |
| • | Ministerio de Ambiente, según corresponda al tipo de actividad. | | N | /A | |
| OBSERVAC | CIONES: | | | | |
| CONDICION | NES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con t | odos los Indicadores del Criterio 2.5.1. que aplican (ninguna res | spuesta puede : | ser negativa | |
| 2.5.2. | Gestión interna de los residuos | Se debe planificar y realizar la gestión de los residuos del establecimier manera tal de controlar las fuentes de generación, potenciar el aprovechamiento, y reducir la cantidad destinada a disposición final. | | | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUN | /IPLE | |
| * | Se ha definido un plan de gestión de residuos que abarca todos los procesos y actividades dentro del establecimiento, en el cual se definen objetivos de reducción, reutilización y reciclaje, de acuerdo con las condiciones del establecimiento y su localidad. | Plan de gestión de residuos Procedimiento e instructivos de manejo de residuos Evidencia de gestión de residuos Informes internos Informes técnicos | SI | NO | |
| OBSERVAC | CIONES: | | | ' | |
| * | Se han evaluado las opciones a nivel local y nacional para el aprovechamiento de residuos reutilizables o reciclables, tendiendo a minimizar la cantidad de desechos que se disponen en vertedero, y a favorecer a organizaciones o trabajadores que se sustentan a partir | - Acuerdos con organizaciones o trabajadores locales que aprovechen residuos - Remitos de entrega de residuos a recicladores - Registros de volumen/peso de material reciclable entregado | SI | NO | |





| * | Se cuenta con un sistema efectivo de disposición selectiva de residuos, dimensionado de acuerdo con las características del establecimiento y de las posibilidades de aprovechamiento, contando con recipientes adecuados en todos los puntos en que se pueden generar residuos, en interior y exteriores. | - Existencia de recipientes para disposición selectiva | SI | NO |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| * | Se cuenta con sitios para acopio transitorio de los residuos antes de ser retirados del establecimiento, los que deben estar alejados de habitaciones, cocinas, comedores, sitios de almacenamiento de alimentos, y zonas donde accedan clientes o público. | - Evidencia de sitios de acopio transitorio de residuos | SI | NO |
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| * | Se controla en forma permanente la limpieza de todos los sitios donde se manejan o acopian residuos, manteniendo los recipientes en buenas condiciones y tapados, evitando el acceso de animales y controlando la proliferación de plagas. | - Evidencia de estado de recipientes de residuos - Evidencia de sitios de acopio de residuos | SI | NO |
| OBSERVAC | CIONES: | | | |
| * | Se informa e involucra activamente a todo el personal, de acuerdo con la tarea que le compete, para lograr la implementación de buenas prácticas en el manejo de residuos. | Plan de manejo de residuos Procedimiento e instructivos de manejo de residuos Circulares internas Evidencia de reuniones | SI | NO |
| OBSERVAC | CIONES: | | 1 | 1 |
| * | Se controla la cantidad y destino de residuos que se generan en tareas eventuales y obras (cambio de mobiliario y equipamiento, acondicionamiento de instalaciones, nuevas construcciones, etc.). | Registro de volumen/peso de residuos por tarea eventualRegistro de destino de residuos eventuales | SI | NO |





| * | Las empresas de servicios en las cuales se tercerizan trabajos de cualquier tipo para el establecimiento, ya sea en forma habitual o eventual, conocen los criterios de gestión de residuos del establecimiento y están en condiciones de cumplir con las pautas de manejo de residuos establecidas. | Condiciones de manejo de residuos en contratos por trabajos tercerizados Evidencia de entrega de procedimiento e instructivos de manejo de residuos a prestadores de servicios | SI | NO |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| * | Se realiza monitoreo, según la magnitud del establecimiento, de los tipos y cantidades de residuos entregados para aprovechamiento, ingresados al sistema de recolección local, o entregados a gestor, a fin de retroalimentar el sistema de gestión. | Plan de monitoreo de residuos Datos de entrega de residuos Informes de monitoreo de residuos | SI | NO |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| 0011010101 | EC DADA EL ECIDILIDAD AL CVE El concordan della concella | | ala aan na anakh sa' | ١ |
| CONDICION | ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con | todos los indicadores del Criterio 2.5.2. (ninguna respuesta pue | de ser negativa | /. |
| | Manejo de residuos peligrosos | Los residuos peligrosos generados en el establecimie identificados, y se debe contar con condiciones para forma segura hasta su destino final. | ento deben es | tar |
| 2.5.3. | | Los residuos peligrosos generados en el establecimie identificados, y se debe contar con condiciones para | ento deben es posibilitar su g | tar |
| | Manejo de residuos peligrosos | Los residuos peligrosos generados en el establecimie identificados, y se debe contar con condiciones para forma segura hasta su destino final. | ento deben es posibilitar su g | tar Jestión en |
| 2.5.3. | Manejo de residuos peligrosos INDICADORES Se han identificado los tipos de residuos peligrosos generados en el establecimiento y las condiciones normativas y de seguridad aplicables. | Los residuos peligrosos generados en el establecimie identificados, y se debe contar con condiciones para forma segura hasta su destino final. VERIFICADORES - Listado de normativa - Copia o enlace a normativa | ento deben es posibilitar su g | tar Jestión en |





| de residuos INDICADORES VERIFICADORES VERIFICADORES CUMPLE os clientes reciben información, antes y durante su estadía, sobre el compromiso del establecimiento con el manejo responsable de sobre las buenas prácticas aplicadas con relación al manejo de residuos. VERIFICADORES CUMPLE - Información disponible en web y redes sociales - Folletería | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------|
| Los envases, remanentes y envases vacíos de productos peligrosos que no admitan disposición como residuo doméstico son gestionados como residuo peligrosos. ** | * | transitoria de residuos peligrosos en adecuadas condiciones, bien tapados y seguros, apartados del | | SI | NO |
| # peligrosos que no admitan disposición como residuo doméstico son gestionados como residuos peligrosos. # Los residuos peligrosos son entregados a receptores idóneos en la zona (e), pilas, baterias) o entregados a empresa questora de Ambiente, de acuerdo con el tipo de residuo de que se trate. # Comunicación sobre gestión de residuos peligrosos * Procedimientos de gestión de residuos peligrosos - Contrato con empresa gestora - Remitos de entrega de residuos peligrosos - Remitos de entrega de residuos de residuos de entrega de residuos peligrosos - Remitos de entrega de residuos de residuos de residuos de entrega de residuos peligrosos - Remitos de entrega de residuos de resi | OBSERVACI | ONES: | | | |
| Los residuos peligrosos son entregados a receptores idóneos en la zona (ej. pilas, baterias) o entregados a empresa autorizada por la Intendencia y el Ministerio de Ambiente, de acuerdo con el tipo de residuo de que se trate. PESERVACIONES: CONDICIONES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con todos los Indicadores del Criterio 2.5.3. (ninguna respuesta puede ser negativa). La empresa debe procurar brindar a sus clientes y a la comunidad información de residuos INDICADORES VERIFICADORES VERIFICADORES VERIFICADORES VERIFICADORES CUMPLE Dispersión de establecimiento con el manejo responsable de establecimiento con el manejo responsable de establecimiento. El comunica a los clientes la forma de participar en la gestión de establecimiento. La empresa debe procurar brindar a sus clientes y a la comunidad información sobre las buenas prácticas aplicadas con relación al manejo de residuos. VERIFICADORES VERIFICADORES CUMPLE - Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Cartelería interna - Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Cartelería interna - Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Cartelería interna - Instructivos PARCIAL | * | peligrosos que no admitan disposición como residuo | | SI | NO |
| idóneos en la zona (ej. pilas, baterías) o entregados a empresa autorizada por la Intendencia y el Ministerio de Ambiente, de acuerdo con el tipo de residuo de que se trate. PESERVACIONES: ONDICIONES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con todos los Indicadores del Criterio 2.5.3. (ninguna respuesta puede ser negativa). La empresa debe procurar brindar a sus clientes y a la comunidad información sobre las buenas prácticas aplicadas con relación al manejo de residuos. INDICADORES VERIFICADORES CUMPLE Os clientes reciben información, antes y durante su estadía, sobre el compromiso del establecimiento con el manejo responsable de siduos. El comunica a los clientes la forma de participar en la gestión de esiduos, procurando que apliquen buenas prácticas durante su estadía en el establecimiento. Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Cartelería interna - Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Cartelería interna - Instructivos PARCIAL | OBSERVACI | ONES: | | | |
| Comunicación sobre gestión de residuos INDICADORES INDI | * | idóneos en la zona (ej. pilas, baterías) o entregados a empresa autorizada por la Intendencia y el Ministerio de Ambiente, de acuerdo con el tipo de residuo de que | Contrato con empresa gestoraEvidencia de habilitación de empresa gestora | SI | NO |
| La empresa debe procurar brindar a sus clientes y a la comunidad información sobre las buenas prácticas aplicadas con relación al manejo de residuos. INDICADORES VERIFICADORES VERIFICADORES CUMPLE Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Cartelería interna La empresa debe procurar brindar a sus clientes y a la comunidad información sobre las buenas prácticas aplicadas con relación al manejo de residuos. CUMPLE - Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Cartelería interna - Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Cartelería interna - Cartelería interna - Instructivos PARCIAL | OBSERVACI | ONES: | | <u>'</u> | |
| sobre las buenas prácticas aplicadas con relación al manejo de residuos. INDICADORES INDICADORES VERIFICADORES CUMPLE Os clientes reciben información, antes y durante su estadía, sobre el ompromiso del establecimiento con el manejo responsable de esiduos. PARCIAL INDICADORES CUMPLE Información disponible en web y redes sociales Folletería Cartelería interna Información disponible en web y redes sociales Folletería Cartelería interna SI NO PARCIAL PARCIAL PARCIAL | CONDICION | ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con | todos los Indicadores del Criterio 2.5.3. (ninguna respuesta pue | ede ser negativa) |). |
| os clientes reciben información, antes y durante su estadía, sobre el compromiso del establecimiento con el manejo responsable de esiduos. DESERVACIONES: DE comunica a los clientes la forma de participar en la gestión de esiduos, procurando que apliquen buenas prácticas durante su estadía n el establecimiento. DESERVACIONES: DESERVACIONES: Cartelería interna - Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Cartelería interna - Instructivos PARCIAL PARCIAL | 2.5.4. | | | | |
| ompromiso del establecimiento con el manejo responsable de esiduos. - Folletería - Cartelería interna - Folletería - Cartelería interna - Folletería - Cartelería interna - Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Folletería - Cartelería interna - Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Cartelería interna - Instructivos - Folletería - PARCIAL - PARCIAL | | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE |
| esiduos. - Cartelería interna - Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Folletería - Cartelería interna - Instructivos - Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Cartelería interna - Instructivos - PARCIAL | | • | | SI | NO |
| e comunica a los clientes la forma de participar en la gestión de esiduos, procurando que apliquen buenas prácticas durante su estadía n el establecimiento. - Información disponible en web y redes sociales - Folletería - Cartelería interna - Instructivos PARCIAL | residuos. | det estableemiento con el manejo responsable de | 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | PAR | CIAL |
| esiduos, procurando que apliquen buenas prácticas durante su estadía n el establecimiento. - Folletería - Folletería - Cartelería interna - Instructivos - Instructivos | OBSERVACI | ONES: | | | |
| - Instructivos PARCIAL | residuos, pro | ocurando que apliquen buenas prácticas durante su estadía | - Folletería | SI | NO |
| BSERVACIONES: | en el estable | ecimiento. | | PAR | CIAL |
| | OBSERVACI | ONES: | | | |





| Se comunican a nivel de la comunidad las acciones vinculadas al manejo responsable de residuos en el establecimiento, fomentando las acciones | - Folletería - Evidencia de acciones de comunicación local | SI | NO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----|------|
| conjuntas. | - Evidencia de acciones de comunicación tocat | PAR | CIAL |

OBSERVACIONES:

CONDICIONES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 2.5.4. no son de cumplimiento obligatorio, pero computan a efectos de obtener distinciones dentro del SVT.

| 2.6. | Puesta en valor de elementos na | turales y patrimoniales | * Cumplimiento ob | oligatorio |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------|
| 2.6.1. | Gestión de áreas verdes y paisaje | El manejo del paisaje en el establecimiento se minimizar impactos ambientales y potenciar la | | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUMI | PLE |
| | namiento del paisaje en el establecimiento se realiza | - Proyecto paisajístico | SI | NO |
| entorno don | enta el tipo de ambiente y condiciones de naturalidad del - Evidencia de estado del entorno se ubica. | | PARCIAL | N/A |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | pecial atención a la generación y mantenimiento de áreas establecimiento, tanto por su valor ambiental como | - Evidencia de estado de áreas verdes | SI | NO |
| ornamental. | establecimiento, tanto por su vator ambiental como | - Material bibliográfico disponible | PARCIAL | N/A |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | Se han identificado, se protegen efectivamente y se destacan los ejemplares o sistemas de vegetación nativa | Evidencia de estado de áreas verdes Carteles de identificación de flora Informes técnicos | SI | NO |
| * | que se encuentren en el predio y su entorno inmediato, contando con asesoramiento técnico según necesidad. | - Informes tecnicos- Registros fotográficos- Material bibliográfico disponible | N/ | Д |





| En el acondicionamiento de áreas verdes se prioriza el empleo de especies vegetales nativas y se evita expresamente el uso de plantas exóticas invasoras, | Evidencia de presencia de especies nativas Plan de control de especies exóticas Material bibliográfico disponible | SI | NO |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| llevando a cabo un plan de control en caso de detectarse presencia y potencial diseminación. | - Informes técnicos - Informes internos | ٨ | I/A |
| ONES: | | | |
| ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con tobtener distinciones dentro del SVT. | todos los Indicadores del Criterio 2.6.1. obligatorios que aplican | , y el resto cor | nputan |
| Protección de áreas naturales, flora, fauna y elementos de valor patrimonial | | - | |
| INDICADORES | VERIFICADORES | CU | MPLE |
| Los responsables tienen claro si el establecimiento está dentro, o es adyacente a, un área del Sistema Nacional | - Copia o enlace a documentos del SNAP - Informes técnicos | SI | NO |
| de Áreas Protegidas, o un área protegida a nivel departamental, y las reglamentaciones que aplican. | | <u> </u> | 1/ _A |
| ONES: | | | |
| Los responsables del establecimiento tienen claro si en el sitio o en la zona hay elementos declarados de | - Copia o enlace a documentos y Comisión de Patrimonio nacional y departamental | SI | NO |
| interés patrimonial a nivel nacional o departamental, y las reglamentaciones que aplican. | Evidencia de gestiones ante la Comisión del Patrimonio Informes técnicos | ١ | 1/ _A |
| ONES: | | | |
| En caso de que, en el predio del establecimiento o en su zona de influencia directa, se identifiquen ambientes o elementos naturales de particular interés, incluyendo franjas de dunas, playas, humedales, vegetación nativa, cursos o espejos de aqua, roquedales, fauna nativa, etc., | Plan de gestión de valores naturales Informes técnicos Informes internos Reporte de medidas adoptadas Material bibliográfico disponible | SI | NO |
| se previene y evita su afectación directa por presencia y actividades del establecimiento, y se adoptan medidas para su puesta en valor y protección efectiva, con el asesoramiento técnico pertinente. | | ١ | 1/ _A |
| | empleo de especies vegetales nativas y se evita expresamente el uso de plantas exóticas invasoras, llevando a cabo un plan de control en caso de detectarse presencia y potencial diseminación. ONES: ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con obtener distinciones dentro del SVT. Protección de áreas naturales, flora, fauna y elementos de valor patrimonial INDICADORES Los responsables tienen claro si el establecimiento está dentro, o es adyacente a, un área del Sistema Nacional de Áreas Protegidas, o un área protegida a nivel departamental, y las reglamentaciones que aplican. ONES: Los responsables del establecimiento tienen claro si en el sitio o en la zona hay elementos declarados de interés patrimonial a nivel nacional o departamental, y las reglamentaciones que aplican. ONES: En caso de que, en el predio del establecimiento o en su zona de influencia directa, se identifiquen ambientes o elementos naturales de particular interés, incluyendo franjas de dunas, playas, humedales, vegetación nativa, cursos o espejos de agua, roquedales, fauna nativa, etc., se previene y evita su afectación directa por presencia y actividades del establecimiento, y se adoptan medidas | empleo de especies vegetales nativas y se evita expresamente el uso de plantas exóticas invasoras, Ilevando a cabo un plan de contro le ncaso de detectarse presencia y potencial diseminación. CNES: SPARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con todos los indicadores del Criterio 2.6.1. obligatorios que aplican obtener distinciones dentro del SVT. Protección de áreas naturales, flora, fauna y elementos de valor patrimonial INDICADORES Los responsables tienen claro si el establecimiento está dentro, o es adyacente a, un área del Sistema Nacional de Áreas Protegidas, o un área protegida a nivel departamental, y las reglamentaciones que aplican. DNES: Los responsables del establecimiento tienen claro si en el sitio o en la zona hay elementos declarados de interés patrimonial a nivel nacional o departamental, y las reglamentaciones que aplican. DNES: En caso de que, en el predio del establecimiento o en su zona de influencia directa, se identifiquen ambientes o elementos naturales de particular interés, incluyendo franjas de dunas, playas, humedales, vegetación nativa, cursos o espejos de agua, roquedales, fauna nativa, etc. se previene y evita su a efectación directa por presencia y actividades del establecimiento, y se adoptan medidas - Plan de control de especies exóticas - Material bibliográfico disponible - Informes internos - Informes internos - Material bibliográfico disponible - Material bibliográfico disponible | empleo de especies vegetales nativas y se evita expresamente el uso de plantas exóticas invasoras, llevando a cabo un plan de control en caso de detectarse presencia y potencial diseminación. DNES: SPARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con todos los Indicadores del Criterio 2.6.1 obligatorios que aplican, y el resto con obtener distinciones dentro del SVT. Protección de áreas naturales, flora, fauna y elementos de valor patrimonial INDICADORES Se deben identificar los sitios y elementos de influencia din adoptar medidas para su protección y puesta en valor. Uso responsables tienen claro si el establecimiento está dentro, o es adyacente a, un área del Sistema Nacional de Areas Protegidas, o un área protegida a nivel departamental, y las reglamentaciones que aplican. DNES: Los responsables del establecimiento tienen claro si en el sitio o en la zona hay elementos declarados de interés patrimonial a nivel nacional o departamental, y las reglamentaciones que aplican. DNES: En caso de que, en el predio del establecimiento o en su zona de influencia directa, se identifiquen ambientes o elementos naturales de particular interés, incluyendo franjas de dunas, playas, humedales, vegetación nativa, etc., se previene y evita su afectación directa por presencia y actividades del establecimiento, y se adoptan medidas - Plan de control de especies exóticas - Material bibliográfico disponible - Plan de control de especies exóticas - Material bibliográfico disponible - Plan de control de especies exóticas - Material bibliográfico disponible - Plan de control de specificos - Informes internos SI - Plan de control de especies exóticas - Material bibliográfico disponible - Plan de control de especies exóticas - Material bibliográfico disponible - Informes técnicos - Plan de control de especies exóticas - Plan de control de establecias de patramental - Copia o enlace a documentos y Comi |





| * | En caso de que, en el predio del establecimiento o en su zona de influencia directa, se identifiquen sitios o elementos de interés patrimonial, se previene y evita su afectación directa por presencia y actividades del | Plan de gestión de valores patrimoniales Informes técnicos Informes internos Reporte de medidas adoptadas | SI | NO |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| * | establecimiento, y se adoptan medidas para su puesta en valor y protección efectiva, con el asesoramiento técnico pertinente. | - Reporte de medidas adoptadas - Material bibliográfico disponible | Ŋ | /A |
| BSERVACI | ONES: | | | |
| * | Se evita mantener animales silvestres en cautiverio (excepto para la rehabilitación temporal o como parte de un programa de reproducción o reintroducción), así | Evidencia de situación de especies silvestres Informes técnicos Informes internos | SI | NO |
| | como la domesticación no justificada de animales silvestres mediante alimentación artificial. | - Comunicaciones a huéspedes | N | /A |
| BSERVACI | ONES: | | | |
| * | Se procura evitar la recolección, captura, abuso, transporte o uso de la flora y fauna silvestres por parte de los huéspedes, personal, o personas involucradas en las actividades del establecimiento. | Evidencia de medidas de control de afectación de flora y fauna Evidencia de estado de flora Informes técnicos | SI | NO |
| | | Informes internosCarteleríaFolleteríaComunicaciones a huéspedes | N | /A |
| BSERVACI | ONES: | | | |
| * | Se evita la introducción de especies exóticas invasoras de flora y fauna en el establecimiento, y, en caso de | Evidencia de medidas de control de especies exóticas Material bibliográfico disponible | SI | NO |
| * | existir, se busca implementar acciones para su control. | - Informes técnicos - Informes internos | N | /A |
| BSERVACI | ONES: | | | |
| * | Se brinda adecuado cuidado a los animales domésticos existentes en el establecimiento, así como a aquellos | - Evidencia de estado de animales domésticos - Evidencia de servicios veterinarios | SI | NO |
| ** | utilizados en actividades turísticas promovidas por el establecimiento (ej. caballos). | | N | /A |





| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUM | 1PLF |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| 2.6.3. | Comunicación de aspectos de interés natural y patrimonial | La empresa debe procurar brindar a sus clientes y a la sobre las condiciones de sitios y elementos de interés las buenas prácticas para la protección y disfrute de l | s natural o patr | |
| CONDICION | IES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir con t | todos los Indicadores del Criterio 2.6.2 que aplican (ninguna res | spuesta puede s | er negativa |
| DBSERVAC | IONES: | | | |
| * | climáticos, invasión de especies exóticas, u otras causas, se ha establecido un plan de restauración, mejora o compensación de daños, con el asesoramiento técnico pertinente. | o patrimonial - Evidencia de gestiones ante organismos de cooperación | N, | ⁄A |
| * | En caso de que los elementos de interés natural o patrimonial, o la fauna nativa, del predio o su zona de influencia directa se encuentren degradados o amenazados por acciones antrópicas, factores | Plan de restauración ambiental o patrimonial Informes técnicos Reporte de medidas nadoptadas Presupuesto para restauración y protección ambiental | SI | NO |
| BSERVAC | IONES: | | | |
| * | naturales y patrimoniales del sitio y adoptar las acciones definidas en los planes pertinentes. | interés - Circulares internas - Evidencia de reuniones | N, | ⁄A |
| alla. | El personal del establecimiento ha recibido la información y capacitación necesaria, de acuerdo con la tarea que le compete, para reconocer los valores | Evidencia de capacitaciones internas Evidencia de capacitación externa del personal Procedimientos para protección de elementos de | SI | NO |

| ambiente natural y el patrimonio de la zona. | - Cartelería interna | PARCIAL | N/A |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| OBSERVACIONES: | | | |
| En caso de que en el predio del establecimiento o en su zona de influencia directa se identifiquen especies vegetales o animales, | - Libros y revistas de naturaleza disponibles para clientes | SI | NO |
| ambientes, o paisajes de particular interés, se comunica a los clientes las condiciones para su valoración y protección, y se promueven acciones educativas. | Calendario de actividades en la naturalezaFolleteríaCartelería interna | PARCIAL | N/A |
| OBSERVACIONES: | | | , |





| | an a nivel de la comunidad las acciones vinculadas al los sitios y elementos de valor natural y patrimonial en el la zona. | Información disponible en web y redes socialesFolleteríaCartelería interna | SI | NO |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------|
| | | InstructivosEvidencia de actividadesRegistro de charlas y conferencias | PARCIAL | N/A |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 2.6 dentro del SVT. | .3. no son de cumplimiento obligatorio, pero computan a e | efectos de obtener | |
| 2.7. | Mitigación del cambio climático | * | Cumplimiento o | bligatorio |
| 2.7.1. | Contribución al cumplimiento | Los responsables del establecimiento deben proc planes y compromisos asumidos por Uruguay para | • | |
| | de los compromisos nacionales de mitigación del cambio climático | cambio climático con referencia al sector turístico, de contribuir a su cumplimiento. | e identificar las po | |
| | de mitigación del cambio | | e identificar las po | sibilidade |
| - | de mitigación del cambio climático | de contribuir a su cumplimiento. | | sibilidade |
| Cambio Clim | de mitigación del cambio climático INDICADORES ables del establecimiento conocen la Política Nacional de | de contribuir a su cumplimiento. VERIFICADORES - Copia o enlace a documentos pertinentes | CUM | sibilidade IPLE NO |
| Cambio Clim a Contribuc | de mitigación del cambio climático INDICADORES ables del establecimiento conocen la Política Nacional de nático, el Plan Nacional de Respuesta al Cambio Climático y ión Determinada a Nivel Nacional, en lo que atañe al sector | de contribuir a su cumplimiento. VERIFICADORES - Copia o enlace a documentos pertinentes | CUM SI | sibilidade IPLE NO |
| Cambio Clim a Contribuc Turismo. DBSERVAC | de mitigación del cambio climático INDICADORES ables del establecimiento conocen la Política Nacional de nático, el Plan Nacional de Respuesta al Cambio Climático y ión Determinada a Nivel Nacional, en lo que atañe al sector | de contribuir a su cumplimiento. VERIFICADORES - Copia o enlace a documentos pertinentes | CUM SI | sibilidade IPLE NO |

CONDICIONES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 2.7.1. no son de cumplimiento obligatorio, pero computan a efectos de obtener

distinciones dentro del SVT.





| 2.7.2. | Reducción y control de emisiones de gases de efecto invernadero | La empresa debe apuntar al diagnóstico de desemp en lo referente a emisiones de gases de efecto inve cuantificarlas y planificar en consecuencia. | | |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUMF | PLE |
| cuales se lil se han iden | sables del establecimiento conocen los procesos en los peran gases de efecto invernadero en el establecimiento, y tificado oportunidades para optimizar la eficiencia y disminuir es, en el marco de los planes de sostenibilidad ambiental. | Informes internos Informes técnicos Circulares internas Material bibliográfico disponible Evidencia de capacitación | SI | NO CIAL |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| buenas prá | e involucra al personal para lograr la implementación de cticas relativas a mitigación del cambio climático, en cada temas pertinentes (gestión sostenible del agua, la energía, | Evidencia de capacitaciones internas Evidencia de capacitación externa del personal Procedimientos de gestión sostenible (agua, energía, | SI | NO |
| los product | os de consumo, los residuos y las áreas naturales). | productos, residuos, ambientes naturales, etc.) - Circulares internas - Evidencia de reuniones | PARC | CIAL |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| leña y coml | ecimiento se estima, en base a los datos de consumo de pustibles y el índice de conversión pertinente, la cantidad de | Evidencia de metodología de cálculo de emisiones Planilla de cálculo de emisiones | SI | NO |
| - | ecto invernadero generados en forma directa (combustión calderas y vehículos) en períodos al menos anuales. | - Informes técnicos | PARC | CIAL |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| electricidad | ecimiento se estima, en base a los datos de consumo de l de UTE y el índice de conversión pertinente, la cantidad de | - Evidencia de metodología de cálculo de emisiones - Informes técnicos | SI | NO |
| - | ecto invernadero relativos a consumo de energía eléctrica en forma indirecta en periodos al menos anuales. | - Planilla de cálculo de emisiones | PARC | CIAL |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| realizan eve | alojamientos turísticos de gran capacidad y/o donde se entos en forma habitual, se estiman emisiones de gases de | Evidencia de metodología de cálculo de emisionesPlanilla de cálculo de emisiones | SI | NO |
| | rnadero de otras fuentes directas e indirectas (tratamiento de gas de equipamiento, etc.). | - Informes técnicos | PARCIAL | N/A |
| OBSERVAC | IONES: | | ' | |





| | los datos de cuantificación de emisiones de gases de efecto para trazar una estrategia de mejora continua en la | Planilla de cálculo de emisionesPlan de gestión ambiental y proyección de emisiones | SI | NO |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------|
| | sostenibilidad ambiental. | r air de gestion ambientat y proyection de emisiones | PARCIAL | N/A |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | ES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 2.7. dentro del SVT. | 2. no son de cumplimiento obligatorio, pero computan a efec | tos de obtener | |
| 2.7.3. | Comunicación sobre gestión sostenible y cambio climático | La empresa debe procurar brindar a sus clientes y a la sobre la implementación de buenas prácticas para la sostenible, y la transversalidad del tema con la mitiga | gestión ambien | tal |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUM | PLE |
| | e involucra a los clientes procurando que apliquen buenas rante su estadía en el establecimiento que se vinculen a la | Información disponible en web y redes sociales Folletería | SI | NO |
| mitigación d | e emisiones de gases de efecto invernadero. | - Cartelería interna - Instructivos | PARC | CIAL |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| reducción y | n acciones a nivel de la comunidad vinculadas a la compensación de emisiones de gases de efecto (empleo de transporte eficiente, uso eficiente de agua y | - Evidencia de acciones de comunicación local - Folletería | SI | NO |
| | tección de ambientes naturales, sensibilización de | | PARC | CIAL |
| | | | | |

CONDICIONES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: Los Indicadores del Criterio 2.7.3. no son de cumplimiento obligatorio, pero computan a efectos de obtener distinciones dentro del SVT.





| 2.8. | Adaptación al cambio y variabilio | dad climática | Cumplimiento o | bligatorio |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|
| 2.8.1. | Adaptación al cambio y variabilidad climática en edificaciones y funcionamiento del establecimiento | Las condiciones edilicias y de funcionamiento del establecimiento deben estar adaptadas para resistir condiciones climáticas desfavorables persistentes o extremas, y para evitar afectación de sistemas naturales vulnerables ante el cambio climático. | | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUM | IPLE |
| aseguran de | iones tienen condiciones de diseño y construcción que esempeño eficiente, resiliente y seguro ante condiciones | Evidencia de aislación de instalaciones Evidencia de consultas a técnicos y proveedores | SI | NO |
| climáticas e | xtremas. | Datos económicos y técnicos de inversiones en infraestructura Informes técnicos | PAR | CIAL |
| OBSERVACI | ONES: | | | |
| de las edific | consideración el comportamiento térmico e higroscópico raciones, y se asegura que los ambientes internos tengan | Evidencia de aislación de instalaciones Evidencia de consultas a técnicos y proveedores | SI | NO |
| | de temperatura y humedad adecuadas para el bienestar y clientes y personal, teniendo en cuenta condiciones de climática. | - Datos económicos y técnicos de inversiones en infraestructura - Informes técnicos | PAR | CIAL |
| OBSERVACI | ONES: | | | |
| eventos ext | izado las edificaciones y su entorno en el contexto de remos de temperatura, precipitación, viento o inundación, o riesgos y acciones necesarias para garantizar su | Evidencia de evaluación de comportamiento de edificaciones ante eventos extremos Informes técnicos | SI | NO |
| | resiliencia y seguridad para la integridad física de las | | PAR | CIAL |
| OBSERVAC | ONES: | | | |
| evaluado lo | le establecimientos ubicados en zonas costeras, se han s posibles impactos de la presencia de las edificaciones y la el establecimiento sobre la configuración y dinámica de la | Plan de acción ambiental Constancia de autorización ambiental para edificaciones y actividades en faja costera | SI | NO |
| costa, así co costa y en e | omo la vulnerabilidad de las edificaciones a cambios en la el clima, planificando las acciones a adoptar con nto técnico y autorización del Ministerio de Ambiente. | - Informes técnicos | PARCIAL | N/A |





| En el caso de establecimientos ubicados próximo a humedales o a zonas inundables, se han evaluado los posibles impactos de la presencia de las edificaciones y la actividad del establecimiento sobre la | - Plan de acción ambiental - Informes técnicos | SI | NO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----|
| regulación hídrica, la flora y la fauna del área, así como la vulnerabilidad de las edificaciones ante eventos de precipitaciones extremas, planificando las acciones a adoptar con el asesoramiento técnico pertinente. | | PARCIAL | N/A |
| OBSERVACIONES: | | | |
| n el caso de establecimientos ubicados próximo a cursos o cuerpo de gua, se han evaluado los posibles impactos de la presencia de las dificaciones y actividad del establecimiento sobre las aguas, así como | - Plan de acción ambiental - Informes técnicos | SI | NO |
| ulnerabilidad de las edificaciones ante eventos de precipitaciones remas que generen aumento del caudal o espejo de agua, nificando las acciones a adoptar con el asesoramiento técnico tinente. | | PARCIAL | N/A |
| OBSERVACIONES: | | | |
| Se tiene en cuenta la información meteorológica y de alertas | - Evidencia de reportes meteorológicos | SI | NO |
| tempranas en la planificación de las actividades del establecimiento. | | PARCIAL | |
| OBSERVACIONES: | | | |
| Se cuenta con un procedimiento de actuación y comunicación a los huéspedes en caso de alertas u ocurrencia de eventos meteorológicos | - Procedimiento e instructivos para respuesta a alertas y eventos meteorológicos | SI | NO |
| extremos que pongan en riesgo su integridad física o afecten su bienestar. | | PARCIAL | |
| OBSERVACIONES: | | | |
| CONDICIONES PARA ELEGIBILIDAD AL SVT: El operador debe cumplir en fe (ninguna respuesta debe ser negativa). | orma total o parcial con todos los Indicadores del Criterio 2.8. | 1. que aplican | |





| 3.1. | Responsabilidad social | * C | umplimiento | obligatorio |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| 3.1.1. | Responsabilidad social empresarial | La empresa debe apuntar a integrar a su gestión los responsabilidad social empresarial (RSE) propendien posibilidades al mejoramiento social, económico y ar | endo según sus | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | | |
| La empresa se preocupa por generar una contribución al mejoramiento social, económico y ambiental de terceros, con acciones dimensionadas a las capacidades del establecimiento y a las condiciones en su entorno. | | - Plan de responsabilidad empresarial - Evidencia de acciones de RSE | SI | NO |
| | | | PARCIAL | |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| Se informa e involucra al personal en los programas e iniciativas de responsabilidad social empresarial en los que participa la empresa. | | Circulares internas Evidencia de reuniones de gerencia con el personal Registro de participación del personal en iniciativas de RSE | SI | NO |
| | | | PARCIAL | |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | realiza una comunicación interna y externa veraz sobre las evadas a cabo y los logros en iniciativas de responsabilidad | Información disponible en web y redes socialesInformación en cartelera | SI | NO |
| social empresarial. | | - Folletería - Circulares internas | PARCIAL | |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| | es de responsabilidad social empresarial tienen en cuenta nclusión social e igualdad de oportunidades de acuerdo con | Plan de responsabilidad empresarialEvidencia de acciones de RSE | SI | NO |
| políticas de género. | | | PARCIAL | |
| | IONES: | | | |





| 3.2. | Creación de valor local | ción de valor local * Cumplimiento obligat | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
| 3.2.1. | Integración a la comunidad | La empresa debe estar integrada a la comunidad local, y contribuir a mejo la calidad de vida de sus habitantes en la medida de sus posibilidades y la necesidades en la zona. | | |
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUMPLE | |
| Se han identificado los miembros relevantes de la comunidad o actores clave (personas, grupos, empresas, organizaciones, organismos públicos). | | Listado de actores clave Datos de contacto de actores clave Evidencia de conocimiento del establecimiento en la zona | SI | NO |
| | | | PARCIAL | |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| El establecimiento se ha hecho conocer en la zona como integrante de la comunidad, y ha puesto a disposición los datos de contacto para comunicaciones, habiendo personal a cargo de atender solicitudes o reclamos. | | Evidencia de difusión de datos de contacto del establecimiento Comunicaciones con actores locales Solicitudes de vecinos Informes internos | SI | NO |
| | | | PARCIAL | |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| Se han relevado las oportunidades de realizar aportes a la comunidad local, y se realizan acciones directas teniendo en cuenta las capacidades del establecimiento y las necesidades en su entorno. | | Informes internosInformes socialesEvidencia de colaboraciones | SI | NO |
| | | | PARCIAL | |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| comunidade | La empresa participa en programas sociales y ambientales con las - Evidencia de iniciativas sociales comunidades locales, procurando brindar apoyo para la educación, la - Evidencia de colaboraciones | | SI | NO |
| formación técnica o profesional, la salud integral, o la mejora en la calidad de vida, según sus capacidades y las necesidades en su entorno. | | Informes de actividadesComentario de miembros de la comunidad | PARCIAL | |
| | | | | |





| 3.2.2. | Contribución a la economía local | La empresa debe contribuir al desarrollo de la economía local en l de las condiciones del establecimiento y del entorno. | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUMPLE | |
| La empresa emplea, en la mayor medida posible, trabajadores directos o indirectos provenientes de las comunidades locales o de zonas próximas. | | Evidencia de llamados a contratación de personal local Contratos de personal Listado de personal con detalle de proveniencia | SI | NO |
| | | | PARCIAL | |
| OBSERVAC | ONES: | | | |
| En la selección de proveedores de productos y servicios se procura brindar oportunidad en primer lugar a empresas y productores locales. | | Criterios documentados de selección de proveedores Listado de proveedores locales Facturas de proveedores locales Evidencia de productos y servicios locales | SI | NO |
| | | | PARCIAL | |
| DBSERVAC | ONES: | | | |
| El establecimiento participa o apoya emprendimientos locales que generen actividad económica, teniendo en cuenta las capacidades del establecimiento y las condiciones socioeconómicas en su entorno. | | - Evidencia de acciones cooperativas con actores locales | SI | NO |
| | | | PARCIAL | |
| OBSERVACI | ONES: | | | |
| Se estimula a los clientes para el consumo de productos y servicios en la localidad. | | Listado de servicios locales disponible para clientes Información en cartelera Folletería | SI | NO |
| | | | PARCIAL | |
| DBSERVAC | ONES: | | | |
| Los clientes reciben información, antes y durante su estadía, sobre el | Información disponible en web y redes sociales Información en cartelera Folletería | SI | NO | |
| compromiso del establecimiento con la mejora de la economía local y el pienestar de la comunidad. | | PARCIAL | | |
| OBSERVACI | ONES: | ' | | |





| 3.2.3. | Puesta en valor del patrimonio local | · | imiento se debe propender a la valoración del patrimonio ral de la zona donde se ubica, y proporcionar a los clientes s para su conocimiento y disfrute. | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE | |
| Los responsables del establecimiento tienen claro cuáles son los aspectos que caracterizan a la localidad en las diversas ramas de la cultura, incluyendo los elementos de valor natural o patrimonial. | | - Copia de páginas de la sección cultural de la Intendencia - Agenda de eventos culturales - Folletería | SI | NO | |
| | | | PARCIAL | | |
| OBSERVAC | IONES: | | | | |
| Se planifican y difunden iniciativas, y se aprovechan las oportunidades, para promover el conocimiento, la preservación y el respeto por el ambiente, la cultura y las tradiciones, en particular las que hacen a la identidad local (gastronomía, artes plásticas, artesanía, literatura, eventos musicales, etc.). | | Evidencia de presencia de la cultura local en diseño y decoración del establecimiento Evidencia de presencia de la cultura y productos locales en la gastronomía Material bibliográfico disponible para clientes Muestras de artes plásticas y artesanía en el establecimiento Eventos culturales en el establecimiento Cartelería interna Folletería | SI | NO | |
| | | | PARCIAL | | |
| OBSERVAC | IONES: | | | | |
| generar imp | ado en qué medida la operación del establecimiento podría vactos positivos o negativos en la cultura o en las | Documento de evaluación de impacto social Registro de medidas de mitigación de impactos sociales | SI | NO | |
| | es locales, y se implementan acciones para potenciarlos o s según corresponda. | - Evidencia de acciones sociales | PARCIAL | | |
| OBSERVAC | IONES: | | | | |
| capacitado (| del establecimiento que interactúa con los clientes está e involucrado para brindar información de calidad sobre los el patrimonio natural y cultural del establecimiento (si | Plan de capacitación Evidencias de capacitación interna y externa Circulares internas | SI | NO | |
| aplica), y/o de la localidad y de su área de influencia. | | Informes internosInformes técnicosMaterial bibliográfico disponible | PARCIAL | | |
| OBSERVAC | IONES: | | | | |
| CONDICION debe ser neg | | orma total o parcial con todos los Indicadores del Criterio 3.2.3. (| ninguna resp | ouesta | |





| 3.2.4. | Promoción del destino local | · | cimiento debe procurar promover el destino local, y participar te en los ámbitos colectivos de planificación y desarrollo del stenible de la localidad. | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| | INDICADORES | VERIFICADORES | CUI | MPLE |
| Los responsables del establecimiento participan en procesos de planificación de políticas relacionadas con el turismo, a nivel local o nacional, en ámbitos colectivos de fomento de la localidad, y en grupos locales de turismo. | | - Evidencia de procesos participativos | SI | NO |
| | | | PARCIAL | |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| El establecimiento participa, en sinergia con otros actores turísticos de la zona (empresas, organizaciones y autoridades locales), en la planificación y ejecución de actividades vinculadas a la cultura, la tradición y el ambiente, y en la difusión de información para la promoción del destino turístico. | | Evidencia de procesos participativosMateriales de promoción del destino | SI | NO |
| | | | PARCIAL | |
| OBSERVAC | IONES: | | | |
| del patrimo | difunde información y se comunica a los clientes sobre los atractivos patrimonio natural y cultural de la localidad y su área de influencia nstrucciones o parajes históricos, sitios y paisajes naturales de | - Material promocional del destino- Web y redes sociales- Comunicaciones con clientes | SI | NO |
| • | ducción, actividades típicas, arte y artesanía, gastronomía re, etc.), y se facilita a los clientes el acceso a la oferta de en la zona. | Agenda de eventos culturalesCartelera con actividades turísticas y culturalesFolletería | PARCIAL | |
| | | | | |









mintur.gub.uy/svt svt@mintur.gub.uy