



HOTEL JARDINES DE NIVARIA



DECLARACIÓN AMBIENTAL 2007-2008



Reglamento (CE) N° 761/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo de 19 de Marzo de 2001.

Reglamento (CE) N° 196/2006 de la Comisión de 03 de Febrero de 2006.



ÍNDICE

- 1.- INTRODUCCIÓN
- 2.- PRESENTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
- 3.- POLÍTICA AMBIENTAL DEL HOTEL JARDINES DE NIVARIA
- 4.- ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA
- 5.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL
- 6.- COMPORTAMIENTO AMBIENTAL DEL HOTEL
- 7.- OBJETIVOS Y METAS AMBIENTALES 2007-2008
- 8.- RELACIÓN DE ASPECTOS IDENTIFICADOS EN CONDICIONES NORMALES
- 9.- PLAZO FIJADO PARA LA SIGUIENTE DECLARACIÓN AMBIENTAL
- 10.- HISTÓRICO DE AUDITORIAS INTERNAS Y EXTERNAS
- 11.- NOMBRE DEL VERIFICADOR ACREDITADO DE LA DECLARACIÓN AMBIENTAL



1.- INTRODUCCIÓN:

COMPROMISO CON LA CALIDAD Y EL MEDIO AMBIENTE



El Hotel Jardines de Nivaria pertenece a una empresa familiar, que junto al Hotel Colón Guanahaní y Roca Nivaria Gran Hotel, inaugurado este último en Noviembre de 2005, forman la cadena **Adrián Hoteles**.

La presencia de la familia propietaria origina unas características distintas a la mayoría de los hoteles. Se establece un contacto directo con el personal creándose una amistad y confianza que se exterioriza no sólo entre los compañeros, sino también hacia los clientes. Así se consigue que nuestros clientes se encuentren en un cálido ambiente.

El Hotel Jardines de Nivaria abrió sus puertas el 6 de Junio de 1997 y la dirección de la obra fue llevada a cabo por la propiedad. Es un hotel de cinco estrellas de 271 habitaciones pero sólo 172 son habitaciones dobles, el resto son distintos tipos de suites.

Las excelentes características de este establecimiento hotelero consiguen que nuestros amigos-clientes se sientan en un clima elegante, distinguido y acogedor. Pero todo este alto nivel de calidad de estilo en nuestro hotel, sería inútil sin el sello de sencillez y amabilidad que saben transmitir Don Rafael Adrián y su esposa Dña. Aurora Ruera a todos los integrantes de nuestra plantilla de profesionales, que forman una gran familia. El exquisito trato que se dispensa a todos nuestros amigos-clientes posibilita la obtención de las numerosas distinciones que, desde 1997, jalonan el historial de Jardines de Nivaria. A partir del año 1999, el hotel cuenta con cuantiosos premios de índole ambiental, tales como TUI Campeón Medioambiental, Green Globe Awards y Hotelplan Environmental Award, entre un largo etcétera.

La Declaración Ambiental es el documento mediante el cual el hotel, según el Reglamento (CE) N° 761/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo de 19 de Marzo de 2001 y el Reglamento (CE) N° 196/2006 de la Comisión de 03 de Febrero de 2006, comunica a todas las partes implicadas y entidades que lo soliciten, la implantación de los Sistemas de Gestión Ambientales UNE-EN ISO 14001 y Reglamento EMAS, sus actuaciones y resultados ambientales, así como, los esfuerzos que lleva a cabo para reducir al máximo su impacto ambiental.

La elaboración y actualización permanente de toda la documentación que compone el sistema (Manual del Sistema, Procedimientos, Instrucciones Ambientales, Registros e Indicadores) y la revisión periódica de la efectividad del mismo, nos sirve como soporte en la gestión operativa de la empresa y permite que el sistema sea fácilmente verificado por una entidad de certificación debidamente acreditada, minimizando día a día el impacto ambiental de nuestra actividad.

El Sistema de Gestión Ambiental se implanta en el Hotel Jardines de Nivaria desde 2004, desde entonces y como empresa asociada, contamos con la colaboración de **Excelencia Turística de Tenerife**,

entidad que tiene como misión fomentar la mejora, la innovación y contribuir a la competitividad y el desarrollo de nuestro destino turístico, mediante la promoción de la excelencia en la gestión.

La presente Declaración Ambiental 2007-2008 comprende los períodos del 01.09.2007 al 31.08.2008.

2.- PRESENTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

2.1.- Datos del Hotel Jardines de Nivaria

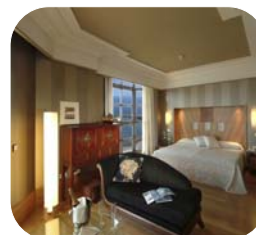
Nombre del Establecimiento:	HOTEL JARDINES DE NIVARIA
Actividad:	HOSTELERIA Y RESTAURACION
Categoría:	5 ESTRELLAS
Empresa,	JARDINES DE NIVARIA, S.L.
Dirección:	C/ PARIS S/N COSTA ADEJE
Teléfono:	922 713 333 / 922 713 334
Fax:	922 713 340
Número de habitaciones	271
Plazas hoteleras.	542
Fecha de construcción:	JUNIO 1997
Número de edificios:	6
Número de plantas:	DE 4 A 6 (Dependiendo del edificio)
Número de ascensores	14
Temporada	ABIERTO TODO EL AÑO
Web	www.adrianhoteles.com
E-mail	informacion@nivaria.es

2.2.- Servicios ofrecidos

El Hotel Jardines de Nivaria ofrece a sus clientes los servicios de alojamiento, restauración y servicios complementarios (Banquetes, tenis, gimnasio, putting green, galería comercial...).

ALOJAMIENTO:

Recepción: Permanece abierta las 24 Hrs. al servicio del cliente para ayudarle en todo lo que precise; cambio de divisa, alquiler de coches, excursiones y reservas de espectáculos, caja fuerte, etc.



Relaciones Públicas: Atención personalizada a todos nuestros clientes donde también se recogen cualquier observación o sugerencia, igualmente se organizan visitas periódicas con los clientes al Hotel.

En las habitaciones: Servicios de caja fuerte, aire acondicionado, despertador, radio musical, mini bar, TV interactiva por satélite.

RESTAURACIÓN:

Restaurante “Solandra”: Donde se sirven los desayunos y cenas tipo buffet, el plato principal servido en mesa si lo prefiere el cliente y tres días a la semana buffet temático regional e internacionales acompañados de música en vivo y espectáculo folclórico.

Restaurante a la carta “La Cúpula”: Ofrece una cocina creativa que sorprende por su variedad, la calidad de los productos y la internacionalidad. De ambiente agradable y tranquilo, con una decoración exquisita es un lugar ideal para cualquier tipo de celebración.

Restaurante-Tapas “La Cascada”: Donde el cliente podrá degustar nuestras exquisitas Tapas y saborear la saludable cocina mediterránea.

Bar Restaurante “La Cascada”: Situado en el centro de los jardines y al lado de las piscinas es el punto ideal para tomar un snack, un almuerzo y/o una ensalada.

Servicio de habitaciones: 24 Horas. Desayuno continental y servicio de carta.

Bar “Galería”: Situado en el hall principal, al lado de la Recepción, donde leer prensa internacional.

Piano Bar “Tiffany”: En el patio central del edificio principal ofrece un servicio de bar acompañado de música de piano en vivo.

Sala de baile “Armstrong”: Música en vivo cada día y espectáculos internacionales.

DEPORTE Y OCIO:

Piscina: Servicio de toallas, hamacas y parasoles, Primeros Auxilios y Socorrismo Acuático.

Putting Green: Servicio gratuito previa reserva en Recepción.

“Aequor Spa”: Con circuitos y tratamientos adecuados a todas las necesidades.

Gimnasio: Con sala de musculación, bicicletas, sauna, baño turco, tenis, squash...

Otros servicios: Peluquería, sala de billares, sala de cartas, acceso a Internet, zona ADSL WI-FI, galería comercial, Salones de reuniones y congresos...



3.- POLÍTICA AMBIENTAL DEL HOTEL JARDINES DE NIVARIA

El Hotel **JARDINES DE NIVARIA**, en su empeño por conseguir una calidad de servicios alojativos acorde a las necesidades que sus clientes demandan y consciente de que dentro de esas demandas se encuentra una preocupación constante por la conservación del medio en el que vivimos, se ha propuesto que sus actividades de alojamiento, restauración y servicios complementarios se realicen correctamente, intentando en todos los frentes posibles salvaguardar un entorno limpio, minimizando al máximo la contaminación y que garantice la salud y bienestar a la que todo ser humano tiene derecho. Para ello nos comprometemos a:

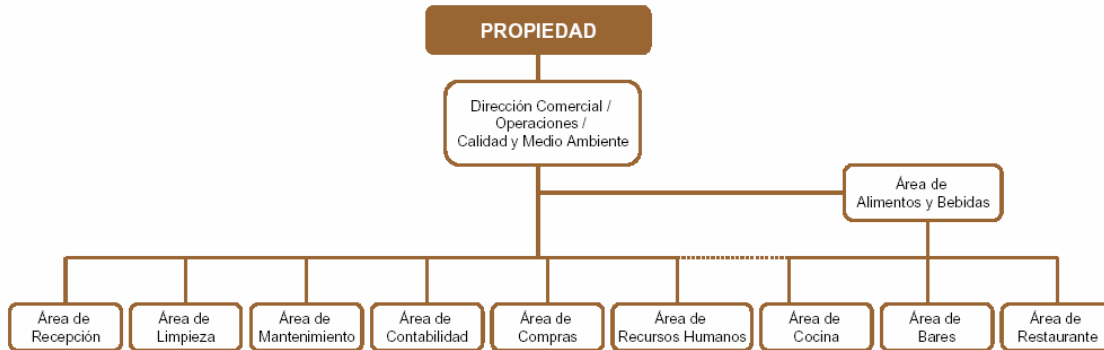
- Mantener una conducta de permanente adecuación al cumplimiento de la legislación y normativa medioambiental vigente.
- Implantar medidas de actuación, control y prevención que tiendan a disminuir el impacto medioambiental, minimizando el consumo de recursos, y fomentando el ahorro energético en las instalaciones.
- Impulsar un buen Plan de Gestión de Residuos generados para potenciar su reducción.
- Promover la formación e información medioambiental de todos sus trabajadores mediante objetivos y metas adecuados, para que el respeto medioambiental sea un elemento esencial en el desarrollo de sus actividades.
- Garantizar la mejora continua de su gestión medioambiental mediante la realización de auditorias internas del sistema para verificar que éste funciona correctamente y contribuye a la conservación del entorno.
- Difundir entre nuestros clientes mensajes que tiendan a fomentar el ahorro energético y de recursos, así como el respeto y conservación del medio.

Revisada y rubricada el día 6 de Agosto de 2008

Jesús Lista Rodríguez
Director de Calidad & Medio Ambiente



4.- ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA



5.- DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

El Sistema de Gestión Ambiental (SGA) es un instrumento voluntario que permite al Hotel Jardines de Nivaria gestionar su comportamiento ambiental en base a tres pilares fundamentales: el cumplimiento de la normativa ambiental, la mejora continua y la implicación de todas las partes interesadas (empleados, clientes, administración pública...).

El sistema de Gestión Ambiental se compone de los siguientes elementos:

- 1.- Política de Calidad y Gestión Ambiental del Hotel Jardines de Nivaria.
- 2.- Realización del Diagnóstico Ambiental.
- 3.- Registro de la legislación y requisitos legales aplicables.
- 4.- Programas ambientales en los que se recogen las acciones necesarias para el cumplimiento de los objetivos marcados.
- 5.- Documentación del Sistema de Gestión Ambiental, que consta de:

Manual de Gestión Ambiental. Edic.: 2 de fecha 18.05.2007, donde se describen las responsabilidades dentro de la empresa, así como el control de las actividades y de todas las partes implicadas que causan o son susceptibles de causar efectos ambientales.

Procedimientos. Describen el desarrollo de las actividades enunciadas en el Manual de Gestión Ambiental.

Instrucciones ambientales: Documentos en donde se describen los pasos a seguir en las actividades o procesos con repercusión ambiental.

6.- Auditorias ambientales internas, como herramientas de la Dirección para evaluar el desarrollo y la eficacia del Sistema de Gestión Ambiental implantado e identificar oportunidades de mejora. (Última auditoria interna celebrada el día 13 de Octubre de 2008).

7.- Revisión anual del Sistema por la Dirección para evaluar su grado de implantación y eficacia y establecer nuevos objetivos para la mejora continua de la protección ambiental (Última revisión 05.09.08).

6.- COMPORTAMIENTO AMBIENTAL DEL HOTEL

6.1.- Aspectos ambientales directos

“Un aspecto Ambiental es un elemento de las actividades, productos o servicios de una organización que puede interferir en el medio ambiente” (Definición Reglamento [CE] N° 761/2001). Entendemos como significativos todos aquellos que tienen o pueden tener un impacto Ambiental relevante o superan considerablemente unos estándares. En nuestro sistema valoramos como aspectos significativos los recursos naturales y aquellos aspectos que puedan superar los límites legales o los estándares internos que nos hemos fijado.

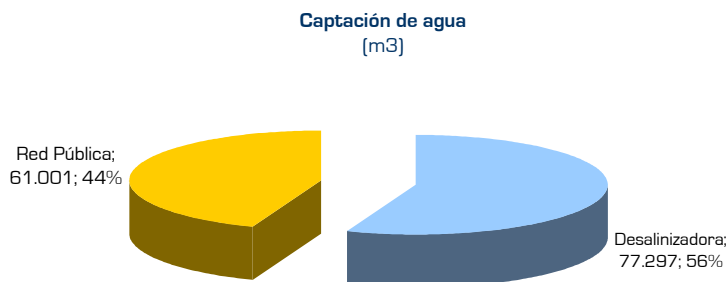
Consumo de Agua



Teniendo en cuenta la importancia de minimizar el consumo de agua en general y, especialmente en una isla como Tenerife, con los riesgos de agotamiento del acuífero insular, el Hotel Jardines de Nivaria ya desde su construcción ha realizado una inversión de futuro instalando una desalinizadora que toma agua salobre a través de un pozo artesiano de captación practicado en el propio establecimiento y que proporciona diariamente el agua necesaria para el mantenimiento de todas las instalaciones.

Gracias a la instalación de varios contadores de agua durante el Año 2006, podemos medir el consumo de agua, que de Enero 2007 a

Agosto 2007 ha sido de 67.037 m³ (25.247 m³ procedente de la desalinizadora y 41.790 m³ de la red pública). Cabe señalar que durante el mes de Enero, y parte de Febrero 2007, se produjo una avería en la planta desalinizadora, generando como consecuencia un aumento en el consumo del abastecimiento público. En el periodo 2007-2008 el consumo de agua ha sido de 138.297,80 m³, de la cual 77.297 m³ corresponde a la producción de desalinización y 61.000,80 m³ al abastecimiento público.



Áreas de consumo y gestión ambiental

Áreas comunes de servicio al cliente: Los baños de las zonas nobles y piscinas están dotados de grifería monomando con agua caliente y fría. Los inodoros cuentan con mecanismos de descarga simple (Fluxómetros).

Cocinas, Restaurantes, bares y cafeterías: Los grifos de estas zonas tienen diferentes sistemas de accionamiento; manual, sensores o pedales. El lavado de menaje y utensilios se realiza mediante un tren de lavado, tres lavavajillas de capota y cinco lava-vasos.

Lavandería: El consumo de agua de las máquinas de lavado y grifos de accionamiento manual.

Jardines y piscinas: Riego de jardines y parterres. Las cuatro piscinas: Una de ellas es de agua dulce fría con una capacidad de 400m³ y dispone de tres cascadas artificiales y tres de ellas, climatizadas, son de agua salada que se obtiene directamente del pozo, una de 580 m³, otra infantil de 3 m³ y un jacuzzi de 5 m³.

Habitaciones y offices: Tareas de limpieza y mantenimiento.

Mejoras adoptadas para racionalizar los consumos de agua

- Riego de jardines: El riego de jardines se realiza de forma automática en días alternos, el sistema de riego es por aspersión, goteo y una pequeña zona de jardín que se riega manualmente.
- Habitaciones: Todas las cisternas cuentan con un sistema de regulación de caudal, se han instalado dispositivos de ahorro de consumo de agua en todos los lavabos y duchas de habitaciones y servicios de zonas comunes.
- Cocina y Restaurantes: se han instalado grifos con accionamiento mediante pedal y sensores eléctricos.
- Piscinas: Las duchas de las piscinas gozan de accionamiento manual por medio de una cadena.

Control mediante analíticas de Agua de Red del Establecimiento

Mensualmente y a través de una empresa externa autorizada (Laboratorio González Santiago, S.L.), se realiza un análisis microbiológico de agua, tanto de la red sanitaria como de las piscinas. Diariamente se realizan controles de PH y cloro. La cloración del agua se efectúa automáticamente.

Muestra de: Agua de red, tomada en lavamanos en Cocina Central	Laboratorio Más Control 3 Canarias, S.L.	Código Análisis: A6427 Técnico: Dra. Zoraya Jatiya Rodríguez
Fecha recogida: 20/10/2008 Hora recogida: 14:30		Recepción: 20/10/2008 Inicio Análisis: 20/10/2008 Finalización Análisis: 24/10/2008
Envase físico-químico: Vaso estéril	Envase microbiológico: Vaso estéril con tiosulfato.	
PARÁMETROS ANALIZADOS	RESULTADO	NIVEL PERMITIDO
Caracteres físico Químicos:		R.D. 140/2003
ph [concentración hidrógeno]	8,46	6,5 - 9,5
Conductividad	462 µS/cm	Max.: 2500 µS/cm
Turbidez	0,214	Max.: 5
Cloro Libre Residual	0,20 mg/L	Max.: 1.00 mg/L
Amonio (NH4)	<0.05 mg/L	Max.: 0.50 mg/L
Olor	Ausencia	Ausencia
Sabor	Ausencia	Ausencia
Caracteres Microbiológicos:		
Bacterias Coliformes totales	0 UFC / 100 ml	Max.: 0 UFC / 100 ml
Escherichia coli	0 en 100 ml	Max.: 0 en 100 ml
OBSERVACIONES:	La muestra cumple la legislación vigente.	

Control mediante analíticas de Aguas de Piscinas del Establecimiento

Dos veces al día se realizan controles de PH y cloro anotando los resultados en el libro oficial de piscinas.

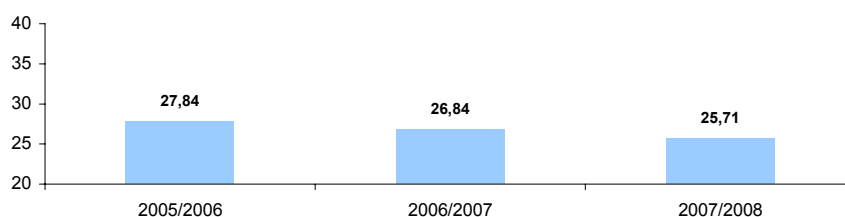
Consumo de Energía Eléctrica

Otro aspecto ambiental de importancia relevante es el consumo de energía eléctrica. La empresa suministradora de energía eléctrica es UNELCO. Los consumos en los dos últimos años han sido:

2005/2006*		2006/2007**		2007/2008***	
Total	Kw/h x Pernoct.	Total	Kw/h x Pernoct.	Total	Kw/h x Pernoct.
4.243.634	27,84	4.176.862	26,84	4.467.405	25,71

* Pernoctaciones año 2005/2006: 152.405 (01.09.2005 - 31.08.2006)
** Pernoctaciones año 2006/2007: 155.627 (01.09.2006 - 31.08.2007)
*** Pernoctaciones año 2007/2008: 173.760 (01.09.2007 - 31.08.2008)

Consumo energía eléctrica
(KW/h x pernoctación)



En el gráfico anterior se puede apreciar que el consumo de energía eléctrica ha descendido en los últimos años debido a la optimización de recursos, la implantación de las buenas prácticas ambientales para el cliente interno y la participación en las medidas ambientales del cliente externo.

Áreas de consumo y gestión ambiental

Áreas comunes de servicio al cliente en el interior: Iluminación general mediante fluorescentes y bombillas de bajo consumo, tomas de corriente para máquinas y equipos de mantenimiento y limpieza. Todas las zonas comunes interiores cuentan con sistema de refrigeración por aire acondicionado

Cocinas, Restaurantes, bares y cafeterías: Iluminación general mediante fluorescentes y bombillas de bajo consumo. Los puntos de venta y cocina están dotados de cámaras frigoríficas industriales, hornos de convección, botelleros y trenes de lavado para vajillas y

cristalerías. Los bares y restaurantes cuentan con sistema de refrigeración por aire acondicionado.

Salones sociales, de reuniones y convenciones:

Iluminación general mediante fluorescentes y bombillas de bajo consumo. Tomas de corriente normal y de potencia para grandes eventos. Todas cuentan con refrigeración por aire acondicionado.



Lavandería: Iluminación general con tubos fluorescentes, una lavadora de 110 Kg, cuatro lavadoras de 55 kg., una de 22 kg., una de 7 kg. y una de 5 kg., cuatro secadoras a base de gas propano y electricidad, una calandra grande con plegadora y una pequeña, una plegadora para toallas y plancha semi-industrial de vapor y dos planchas de mano.



Jardines y piscinas: Toda la iluminación exterior es a base de bombillas de bajo consumo, fondo de piscinas iluminado con focos.

Habitaciones: Iluminación general mixta con lámparas de bajo consumo e incandescencia, minibar y secador de pelo y TV. Las suites están dotadas de mini cadenas de música y DVD. Todas las habitaciones disponen de sistema de aire acondicionado.

Mejoras adoptadas para racionalizar los consumos de energía eléctrica

En el ánimo de reducir dicho consumo, el Hotel Jardines de Nivaria ha emprendido una serie de acciones como:

- Instalación paulatina, desde su inauguración, de puntos de iluminación de bajo consumo en habitaciones, áreas comunes y todas las zonas exteriores. Además de las lámparas de bajo consumo, se han instalado células fotoeléctricas.
- Relojes de encendido y apagado automático, regulados manualmente en función de las horas de luz diarias.
- En las habitaciones el accionamiento de la electricidad general se realiza mediante la tarjeta de apertura de la puerta.
- Interruptores en puertas de balcones para el apagado del aire acondicionado si la puerta está abierta.
- Sensores de presencia en zonas de poca iluminación durante el día.
- Adquisición de aparatos de mayor eficiencia eléctrica.
- Participación de los clientes (externo e interno) en medidas ambientales.

Consumo de Gas Propano

El consumo de gas propano se imputa al departamento de cocina que cuenta con las siguientes instalaciones a gas: 5 freidoras, 2 hornos (eléctrico y gas), 16 fogones, 3 planchas, 1 marmita y 2 marmitas basculantes y un grill, al departamento de mantenimiento como combustible utilizado en dos (2) calderas Ferrolli para la producción de agua caliente sanitaria y al servicio de lavandería con una (1) caldera Piroblock de fluido térmico y las 4 secadoras.

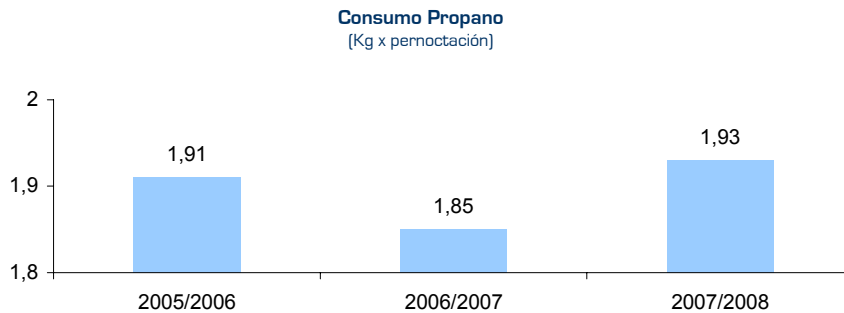
El consumo en los dos últimos años ha sido el siguiente:

2005/2006*		2006/2007**		2007/2008***	
Kg/año	Kg/Pernoct.	Kg/año	Kg/Pernoct.	Kg/año	Kg/Pernoct.
291.032	1,91	288.410	1,85	334.807	1,93

* Pernoctaciones año 2005/2006: 152.405 (01.09.2005 - 31.08.2006)

** Pernoctaciones año 2006/2007: 155.627 (01.09.2006 - 31.08.2007)

*** Pernoctaciones año 2007/2008: 173.760 (01.09.2007 - 31.08.2008)



En el gráfico anterior se puede apreciar que en los dos primeros periodos el consumo de propano ha descendido, debido a la optimización de recursos, la implantación de las buenas prácticas ambientales para el cliente interno y la participación en las medidas ambientales del cliente externo. El incremento que se observa en el periodo 2007-2008 es debido a la necesidad de llenar el jacuzzi y la piscina climatizada de agua de mar, para realizar el cambio de los gresites.

Consumo de Gasóleo

El consumo de gasóleo se debe a su uso como combustible para el generador de electricidad. El consumo anual es apenas significativo, ya que el generador entra en funcionamiento al producirse un corte en el suministro eléctrico o bien para su comprobación de funcionamiento una vez al mes, en este caso solo durante un par de minutos.

Consumo de Productos de limpieza, potabilizadora, jardines y piscina

Dependiendo de la carga de las lavadoras, el microprocesador dosifica los productos químicos para optimizar el consumo de los productos.

Durante los dos últimos años hemos registrado las siguientes cantidades consumidas de los productos arriba mencionados.

	Producto	Año 2005/2006*		Año 2006/2007**		Año 2007/2008***	
		Consumo/año	Consumo/pernoctación	Consumo/año	Consumo/pernoctación	Consumo/año	Consumo/pernoctación
Pisos Limp.	Lejía	2.802 l.	0,018 l.	3.504 l.	0,023 l.	155 l.	inapreciable
	Lejía jabonosa	3.795 l.	0,025 l.	5.290 l.	0,034 l.	4.900 l.	0,028 l.
	Gel nacarado (aseos)	854 l.	0,007 l.	1.252 l.	0,008 l.	1.607 l.	0,009 l.
	Ambientador (spray 700 ml.)	682 u.	0,004 l.	109 u.	0,001 u.	67 u.	inapreciable
	Desincrustante	16 l.	inapreciable	105 l.	0,001 l.	165 l.	inapreciable
	Desinfectante concentrado	2.950 l.	0,019 l.	2.823 l.	0,018 l.	1.954 l.	0,011 l.
	Limpiador jabonoso madera	19 l.	inapreciable	Sin uso	Sin uso	Sin uso	Sin uso
	Spray mopa (700 ml.)	97 u.	0,001 u.	107 u.	0,001 u.	80 u.	inapreciable
	Matacucarachas (spray 700 ml.)	132 u.	0,001 u.	121 u.	0,001 u.	141 u.	inapreciable
	Limpiamuebles (spray 700 ml.)	596 u.	0,004 u.	827 u.	0,005 u.	627 u.	0,004 u.
Limpiametales	477 u.	0,003 u.	518 u.	0,003 u.	110 u.	inapreciable	
Lavand.		Consumo/año	Consumo/pernoctación	Consumo/año	Consumo/pernoctación	Consumo/año	Consumo/pernoctación
	Detergente	5.380 l.	0,035 l.	4.919 l.	0,032 l.	4.552 l.	0,026 l.
	Blanqueante	4.936 l.	0,032 l.	4.785 l.	0,031 l.	4.170 l.	0,024 l.
	Recuperador neutralizante	6.792 l.	0,045 l.	9.441 l.	0,061 l.	9.968 l.	0,057 l.
	Neutralizante	4.772 l.	0,031 l.	4.567 l.	0,029 l.	5.400 l.	0,031 l.
Suavizante	7.640 l.	0,050 l.	7.755 l.	0,050 l.	7.565 l.	0,044 l.	
Potabili.		Consumo/año	Consumo/pernoctación	Consumo/año	Consumo/pernoctación	Consumo/año	Consumo/pernoctación
	Permatreat 191	1.586 Kg.	0,010 Kg.	1.450 Kg.	0,009 Kg.	725 Kg.	0,004 Kg.
	Hipoclorito sódico	2.432 Kg.	0,016 Kg.	3.375 Kg.	0,022 Kg.	9.125 Kg.	0,053 Kg.
Nalco rezozar	533 Kg.	0,003 Kg.	200 Kg.	0,001 Kg.	250 Kg.	0,001 Kg.	
Jardín.		Consumo/año		Consumo/año		Consumo/año	
	Abonos / fertilizantes	791 Kg.		950 Kg.		1.009 Kg.	
Pisc.		Consumo/año	Consumo/pernoctación	Consumo/año	Consumo/pernoctación	Consumo/año	Consumo/pernoctación
	Cloro	2.967 Kg.	0,019 Kg.	4.910 Kg.	0,032 Kg.	4.815 Kg.	0,028 Kg.
	pH +	28 Kg.	inapreciable	24 Kg.	inapreciable	Sin uso	Sin uso
	Algicida	1.147 Kg.	0,008 Kg.	2.725 Kg.	0,018 Kg.	5.351 Kg.	0,031 Kg.
	Antialgas	333 Kg.	0,003 Kg.	471 Kg.	0,003 Kg.	153 Kg.	0,001 Kg.
Limpiabordes	578 Kg.	0,004 Kg.	445 Kg.	0,003 Kg.	1.045 Kg.	0,006 Kg.	
Rest.		Consumo/año	Consumo/pernoctación	Consumo/año	Consumo/pernoctación	Consumo/año	Consumo/pernoctación
	Lavavajillas	4.656 l.	0,031 l.	5.240 l.	0,034 l.	4.900 l.	0,028 l.
	Abrillantador	2.784 l.	0,018 l.	2.410 l.	0,015 l.	2.350 l.	0,014 l.
Antigrasa	3.185 l.	0,021 l.	1.906 l.	0,012 l.	1.600 l.	0,009 l.	

* Pernoctaciones año 2005/2006: 152.405 (01.09.2005 - 31.08.2006)

** Pernoctaciones año 2006/2007: 155.627 (01.09.2006 - 31.08.2007)

*** Pernoctaciones año 2007/2008: 173.760 (01.09.2007 - 31.08.2008)

En el departamento de Pisos, los productos de limpieza son dosificados por la Gobernanta quien rellena diariamente los pequeños envases utilizados por las camareras, todos los envases son entregados juntos en un cubo plástico cada mañana a cada camarera quien los devuelve al final de la jornada; significar que se han cambiado los productos anti-cal por vinagre.

Como se puede apreciar en la tabla anterior, usamos la mínima cantidad de productos químicos en los jardines. Las plagas se intentan erradicar con métodos naturales y el abono más utilizado es el propio césped una vez cortado y triturado.

Los consumos de productos de piscina (para 4 piscinas y una catarata artificial en el jardín) dependen del N° de bañistas y de factores meteorológicos como el calor o la lluvia. La dosificación tanto de cloro como de reguladores de PH. se efectúa mediante dosificadores automáticos.

Generación de Aguas Residuales

El Hotel Jardines de Nivaria esta conectado a la red pública de saneamiento a la que vierte sus aguas residuales.

Una vez al año, se realiza un análisis bioquímico de la composición del agua residual. Los resultados de la última analítica han sido los siguientes:

Muestra de: Agua residual Tomada: Arqueta central	CANATEC, 35 S.L. Director Técnico: C. Angélica Álvarez	Nº Informe: 167074 Nº Muestra: 0818070
Tomada el: 12/06/2008 Por: Ramón Cabrera		Recepción: 12/06/2008 Inicio Análisis: 13/06/2008 Finalización Análisis: 25/06/2008
PARÁMETROS ANALIZADOS	RESULTADO	NIVEL DE REFERENCIA
Caracteres Físico Químicos:		
PNT-31 pH (concentr. Ión hidrógeno)	7,54	6 - 8
PNT-69 DBO-5 (Demanda biológica de oxígeno)	341,80 mg/L	Max.: 1000 mg/L
PNT-71 DQO (Demanda química de oxígeno)	852.00 mg/L	Max.: 1600 mg/L
PNT-66 Sólidos en suspensión	12,00 mg/L	Max.: 750 mg/L
PNT-63 Aceites y grasas	4,40 mg/L	Max.: 150 mg/L

Al no existir una ordenanza municipal para vertidos en Adeje, hemos tomado como referencia la Ordenanza Reguladora del Uso y Vertidos a la Red de Alcantarillado de Santa Cruz de Tenerife.

Emisiones Atmosféricas

Nuestras emisiones atmosféricas se producen por el uso de dos calderas Ferrolí para producir agua caliente sanitaria y una caldera Piroblock de fluido térmico para el servicio de lavandería alimentada con gas propano.

Tal y como señala el escrito realizado por la Consejería de Industria, el Decreto 833/1975 en el que se establece la obligación de realizar mediciones de emisiones atmosféricas cada 5 años, no es de aplicación en las Islas Canarias.

No obstante, se han realizado las mediciones de emisiones atmosféricas correspondientes al año 2005. Los resultados que se muestran a continuación han sido realizados por la empresa Eurocontrol mediante un analizador de gases Aurotronics con células electroquímicas, Código de identificación MA-1.5.

Aspecto	Fecha de Medición 04.05.2005			Criterio de referencia *Decreto 833/1975
	Caldera 1	Caldera 2	Caldera 3	
Tª en p. Emisi.(°C)	102	98	100	-----
Altura en p. emisi.	12.70 m	12.70 m	12.70 m	-----
D. Chimenea	0.60 m	0.60 m	0.60 m	-----
Opacidad	1	1	1	*2 Ud. escala Bacharach
Oxígeno (%)	18.7	18.5	18.7	-----
NO (ppm)	25	29	26	*300 p.p.m.
CO (ppm)	104	419	205	*500 p.p.m.
SO ₂ (mg/Nm ³)	22.8	42.8	0	*4.300 mg/Nm ³
Rendimiento (%)	90.0	87.4	74.8	-----

* Valores máximos permitidos Según apartado 27 del Anexo IV del Real Decreto 833/75.

Por todo lo anterior la instalación se considera **conforme** con la reglamentación aplicable por no superarse el nivel máximo permitido en Emisiones de Gases.

Generación de Residuos Sólidos Urbanos



La gestión de los RSU's se realiza de forma selectiva, los residuos orgánicos se gestionan a través del servicio de recogida municipal, excepto el aceite vegetal usado, que lo gestionamos mediante un gestor autorizado. El vidrio generado básicamente en el área de alimentos y bebidas es depositado en el contenedor [iglú verde] y recogido por la empresa gestora. El papel y el cartón son almacenados y entregados a un gestor autorizado.

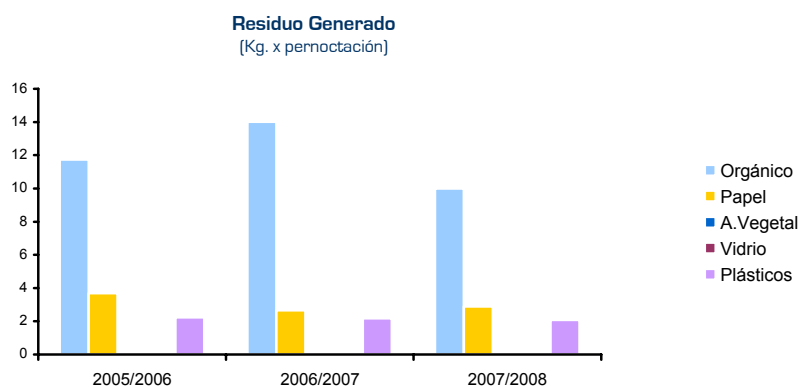
Residuo Generado:

Residuo	2005/2006*	Kg./Pernoct.	2006/2007**	Kg./Pernoct.	2007/2008***	Kg./Pernoct.
Orgánico	1.790.800 Kg.	11,75 Kg.	2.182.000 Kg.	14,02 Kg.	1.738.200 Kg.	10 Kg.
Papel	562.400 Kg.	3,69 Kg.	414.800 Kg.	2,67 Kg.	503.000 Kg.	2,89 Kg.
A. Vegetal	2.150 Kg.	0,014 Kg.	2.120 Kg.	0,014 Kg.	2.440 Kg.	0,014 Kg.
Vidrio	10.950 Kg.	0,072 Kg.	10.920 Kg.	0,070 Kg.	10.950 Kg.	0,063 Kg.
Plásticos	340.800 Kg.	2,24 Kg.	338.800 Kg.	2,18 Kg.	361.400 Kg.	2,08 Kg.

* Pernoctaciones año 2005/2006: 152.405 (01.09.2005 - 31.08.2006)

** Pernoctaciones año 2006/2007: 155.627 (01.09.2006 - 31.08.2007)

*** Pernoctaciones año 2007/2008: 173.760 (01.09.2007 - 31.08.2008)



Para conseguir reducir la cantidad de residuos generados, en el Hotel Jardines de Nivaria se han llevado a cabo las siguientes actuaciones:

- **Envases Retornables:** Se intenta conseguir que todos los proveedores retiren los envases y embalajes del género suministrado.
- **Cuantificación de residuos:** Para poder conocer a fondo la generación de residuos, se decidió cuantificarlos por separado (según se ve en la página anterior).
- En el año 2004 se crea una zona dedicada única y exclusivamente a la segregación de RSU's (residuos sólidos urbanos) dividida en dos cámaras refrigeradas, una de ellas para residuos orgánicos y el aceite vegetal usado, y la segunda para el cartón y papel y los plásticos, latas y tetrabricks, el almacenaje de estos residuos se efectúa de manera organizada, en contenedores específicos identificados por colores hasta su entrega a los gestores autorizados.
- **Segregación de RSU's:** se han comprado unos contenedores para todos los departamentos en color verde para el vidrio y en azul para el papel y cartón. Se han redactado e implantado instrucciones técnicas para todos aquellos departamentos en que se producen estos residuos para su correcta segregación y almacenamiento.

Generación de Residuos Peligrosos y Tóxicos

El Hotel Jardines de Nivaria está inscrito en el registro de pequeños productores de residuos tóxicos y peligrosos en la Viceconsejería de Medio Ambiente del Gobierno de Canarias con el número P.P.R. 38.4.01.4707.

En las diferentes áreas del Establecimiento se generan diversos residuos peligrosos o tóxicos, se cuenta con un local específico para el almacenaje de estos residuos y se mantienen controlados por el Jefe de Servicios Técnicos. Dichos residuos son recogidos por gestores autorizados por el Gobierno de Canarias.

Residuo Peligroso y Tóxico Generado:

Los gestores autorizados garantizan una gestión ambientalmente correcta de los residuos tóxicos y peligrosos que se generan en nuestro establecimiento.

Además, se han redactado e implantado instrucciones técnicas en todos aquellos departamentos donde se producen estos residuos para su correcta segregación y almacenamiento.

Residuo Peligroso y Tóxico	2005/2006	2006/2007	2007/2008
Baterías usadas (plomo – ácido)	67 Kg.	97 Kg.	0 Kg.
Fluorescentes, lámparas bajo consumo	239 Kg.	324 Kg.	120 Kg.
Envases contaminados R.P.	1.829 Kg.	3.245 Kg.	3.495 Kg.
Aceite Mineral/sintético	0 Kg.	290 Kg.	0 Kg.
Recipientes a Presión	0 Kg.	10 Kg.	12 Kg.
Pilas y Acumuladores Ni-Cd	119 Kg.	129 Kg.	110 Kg.
Equipos Eléctricos y Electrónicos	0 Kg.	0 Kg.	128 Kg.

Cabe destacar que a finales del año 2007 se cambiaron los monitores CRT por monitores TFT y las impresoras de matriz por impresoras láser.

Generación de Ruidos

Se ha realizado un estudio inicial de sonometría para medir el impacto de los ruidos generados en las distintas dependencias del establecimiento.

Las mediciones fueron realizadas por la empresa ENKEN Servicios de Prevención S.L., el día 26 de Julio de 2005, con un equipo homologado y correctamente calibrado en fecha 04 de Noviembre de 2004.

Punto de medición	Actividad	dB(A) exterior	ORDENANZA dB(A)
<i>Sala de fiestas</i>	Entrada principal disco	68.70	90
	Salida a exterior	64.10	90
<i>Piscina</i>	Zona de hamacas	65.60	80
	Pasillo hab. cascadas	76.90	80
<i>Exteriores</i>	Zona Entrada Principal	49.10	50
	Hab. frente salida lateral garaje	47.50	50

B.O.P. Tenerife: Ordenanza Municipal sobre Protección del Medio Ambiente urbano contra ruidos y vibraciones.

Como se puede apreciar a tenor de los resultados obtenidos en las mediciones en ningún caso se superan los límites establecidos en la Ordenanza Municipal, significando que la zona ajardinada que rodea el edificio sirve de amortiguación de los ruidos procedentes del exterior considerando el conjunto del Hotel como una zona muy apacible y exenta de ruidos.

Se ha establecido no realizar otros estudios de sonometría para medir el impacto de los ruidos generados en las distintas dependencias del establecimiento, hasta que no se produzcan cambios importantes en el establecimiento, tales como modificaciones en las instalaciones que pudieran generar ruidos o vibraciones importantes.

Planes de evacuación y emergencia

Revisión del Plan de Evacuación y Emergencia: Anualmente se realizan cursos para la previsión de emergencias y evacuación así como prácticas de los mismos, donde se comprueba la efectividad del plan.

Los pasillos de las habitaciones y salones están dotados de la cartelería necesaria para una correcta evacuación. Todas las vías de evacuación se encuentran permanentemente libres de objetos que puedan dificultar la salida.

El último simulacro de evacuación y emergencia se ha realizado el 09.07.2008.

Medidas contra incendios: Anualmente se realizan cursos para la previsión y prevención anti-incendios con sus contenidos prácticos correspondientes.



El establecimiento dispone de los más modernos sistemas para la prevención y extinción de incendios; detectores iónicos de humos, esprinklers, BIE's, extintores y timbres de alarmas y toda la cartelería y señalización de acuerdo a lo establecido por la Ley.

Vertidos accidentales

Así mismo se han colocado cubetas y bandejas en todas las áreas del hotel de manera que cualquier derrame que pueda producirse quede contenido y controlado mediante las mismas. Se han colocado en algunas áreas sacos de arena absorbente para la recogida de productos químicos líquidos y las instrucciones técnicas apropiadas para el correcto tratamiento de la arena por un gestor autorizado tras la recogida. El último simulacro ambiental se ha realizado el 03.09.2008 con resultado satisfactorio.

6.2 Aspectos Ambientales indirectos

Se entiende por aspectos indirectos todos aquellos aspectos que sean generados por la actividad del hotel y sin embargo no se encuentren bajo el control del mismo.

Entre ellos se encuentran los siguientes:

- La generación de residuos de contratistas y subcontratas.
- La generación de residuos de nuestros clientes en las áreas públicas.
- Además de concienciar a nuestros clientes en el Hotel Jardines de Nivaria intentamos hacer lo mismo con nuestros proveedores y subcontratistas, con objeto de sensibilizarlos con el medio ambiente. Para ello, hemos diseñado un sistema de evaluación de proveedores y subcontratistas, donde valoramos, entre otros aspectos, todas aquellas prácticas respetuosas con el medio ambiente.

7.- OBJETIVOS Y METAS AMBIENTALES 2007 - 2008

Aspecto Ambiental Significativo: Residuos						
Objetivo:	1.- MINIMIZACIÓN DE RESIDUOS.					
Meta	1.1.- REDUCCIÓN DEL 100% DE PAPEL DE COMANDAS. 1.2.- REDUCCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS. 1.3.- CONCIENCIACIÓN AMBIENTAL DE LOS CLIENTES.					
Acciones	Responsable	Plazo	Indicador	Recursos	Análisis 1ª Revisión	Análisis 2ª Revisión
Incorporación de PDA's en los Puntos de Venta (Restaurantes y Bares).	Dirección Ambiental, Director F&B, Jefe de Cajero@s, Informático, Jefe de Servicio Técnico, Jefe Bares y Maître.	Seis (6) meses.		Presupuesto económico, antenas, PDA's y Software.	Abril 2007	Diciembre 2007
Generar abono natural a través del compostaje de basura orgánica.	Dirección Ambiental, Jefe Cocina y Jefe Jardinería.	Seis (6) meses.		Presupuesto económico.	Febrero 2008	Pte. cierre.
Instalación de papeleras de reciclaje en zonas comunes para uso de los clientes.	Dirección Ambiental y Gobernanta.	Seis (6) meses.		Presupuesto económico.	Marzo 2008	Pte. cierre.

Aspecto Ambiental Significativo: Consumos						
Objetivo:	2.- REDUCCIÓN DE CONSUMO DE AGUA, ELECTRICIDAD Y PRODUCTOS QUÍMICOS.					
Meta	2.1.- REDUCIR EN UN 5% LO ARRIBA EXPUESTO.					
Acciones	Responsable	Plazo	Indicador	Recursos	Análisis 1ª Revisión	Análisis 2ª Revisión
Instalación de contadores de agua y electricidad en Lavandería.	Dirección Ambiental, Jefe Servicio Técnico y Gobernanta.	Seis (6) meses.		Presupuesto económico.	Julio 2007	Enero 2008
Información para ahorro de agua y electricidad en los baños públicos.	Dirección Ambiental, Gobernanta y Jefe Servicio Técnico.	Seis (6) meses.		Presupuesto económico para pegatinas.	Diciembre 2007	Pte. Cierre.
Instalación de equipo de absorción de gas para ahorro de electricidad.	Dirección Ambiental, Jefe Servicio Técnico e Ingenieros.	Seis (6) meses.	Consumo de luz eléctrica.	Presupuesto económico.	Marzo 2008	Pte. Cierre.

Aspecto Ambiental Significativo: Cuestiones locales						
Objetivo:	3.- AUMENTAR LA FORMACIÓN DEL PERSONAL EN LA GESTIÓN AMBIENTAL.					
Meta	3.1.- INCREMENTAR EN UN 50% LA OFERTA FORMATIVA.					
Acciones	Responsable	Plazo	Indicador	Recursos	Análisis 1ª Revisión	Análisis 2ª Revisión
Realizar un (1) curso más al año para todos los departamentos (Legislación Residuos, Sensibilización Ambiental).	Dirección Ambiental	Seis (6) meses.	Asistencia (%) a los cursos impartidos.	Consultoría externa.	Mayo 2008	Pte. Cierre.

8.- RELACIÓN DE ASPECTOS IDENTIFICADOS EN CONDICIONES NORMALES

TIPO DE ASPECTO		DIRECTO/INDIRECTO	IMPACTO	FUNC.	SIGNIFICANCIA
Consumos	Consumo electricidad	Directo	Consumo recurso natural	Normal	Significativo
	Consumo gas propano	Directo	Consumo recurso natural	Normal	Significativo
	Consumo gasoil	Directo/Indirecto	Consumo recurso natural	Normal	Significativo
	Consumo agua red	Directo	Consumo recurso natural	Normal	Significativo
	Consumo agua mar	Directo	Consumo recurso natural	Normal	Significativo
	Consumo productos tóxicos	Directo/Indirecto	Consumo recurso natural	Normal	Significativo
Emisiones atmosféricas	Emisiones calderas	Directo	Contaminación atmosférica	Normal	No significativo
	Humos cocina	Directo	Contaminación atmosférica	Normal	No significativo
	Fugas gas refrigerante	Directo	Destrucción capa de ozono	Normal	No significativo
Residuos	Aceite lubricante	Directo/Indirecto	Contaminación del suelo	Normal	No significativo
	Aceite vegetal	Directo	Contaminación del suelo	Normal	No significativo
	Baterías plomo ácido	Directo/Indirecto	Contaminación del suelo	Normal	No significativo
	Bombillas estándar	Directo	Contaminación del suelo	Normal	No significativo
	Cartuchos y toner	Directo	Contaminación del suelo	Normal	No significativo
	Envases retornables	Directo	Contaminación del suelo	Normal	No significativo
	Envases punto verde	Directo	Contaminación del suelo	Normal	No significativo
	Envases peligrosos	Directo	Contaminación del suelo	Normal	Significativo
	Equipos informáticos	Directo	Contaminación del suelo	Normal	No significativo
	Escombros construcción	Directo/Indirecto	Contaminación del suelo	Normal	No significativo
	Residuos de poda	Directo	Contaminación del suelo	Normal	No significativo
	Fluorescentes luces mercuri.	Directo	Contaminación del suelo	Normal	Significativo
	Medicamentos	Directo/Indirecto	Contaminación del suelo	Normal	No significativo
	Pilas y acumuladores NI-CD	Directo	Contaminación del suelo	Normal	Significativo
	Pilas botón (contienen mercurio)	Directo	Contaminación del suelo	Normal	No significativo
	Residuo papel	Directo	Contaminación del suelo	Normal	Significativo
	Residuo vidrio	Directo	Contaminación del suelo	Normal	Significativo
	Residuos orgánicos	Directo	Contaminación del suelo	Normal	Significativo
	Residuo metálicos	Directo	Contaminación del suelo	Normal	No significativo
	Taladrina y limaduras metálicas	Directo	Contaminación del suelo	Normal	Significativo
Residuos voluminoso	Directo	Contaminación del suelo	Normal	No significativo	
Residuo fitosanitario	Directo	Contaminación del suelo	Normal	Significativo	
Residuo radioactivo	Indirecto	Contaminación del suelo	Normal	No significativo	

Ruido	Ruido exterior	Directo	Afección salud humana	Normal	No significativo
	Ruido interior	Directo/Indirecto	Afección salud humana	Normal	No significativo
Vertidos	Aguas residuales	Directo	Afectación a la calidad del agua	Normal	No significativo

El cálculo para realizar la evaluación del riesgo ambiental, se ha realizado con la siguiente fórmula: RIESGO = (SEVERIDAD + MAGNITUD) x FRECUENCIA.

9.- PLAZO FIJADO PARA LA SIGUIENTE DECLARACIÓN AMBIENTAL

La Declaración Ambiental se revisará y validará anualmente. La próxima Declaración Ambiental se elaborará en Septiembre de 2009 actualizando de este modo el Programa Ambiental y los aspectos ambientales más significativos existiendo la posibilidad de correcciones o modificaciones e introduciendo las nuevas metas y objetivos.

10.- HISTÓRICO DE AUDITORIAS INTERNAS Y EXTERNAS

Auditoria interna celebrada por al empresa RANDA GROUP el día 20.01.2005.

Auditoria externa celebrada por la empresa TÜV INTERNACIONAL los días 26,27 y 28 de Julio de 2005.

Auditoria interna celebrada por la Asociación Tenerife Calidad Turística los días 17 y 18 de Agosto de 2006.

Auditoria externa celebrada por la empresa TÜV INTERNACIONAL los días 04, 05 y 06 de Octubre de 2006.

Auditoria interna celebrada por la Asociación Tenerife Calidad Turística el día 24 de Agosto de 2007.

Auditoria externa celebrada por la empresa TÜV INTERNACIONAL los días 23 y 24 de Octubre de 2007.

Auditoria interna celebrada por la entidad Excelencia Turística de Tenerife el día 22 de Octubre de 2008.

Auditoria externa celebrada por la empresa TÜV INTERNACIONAL los días 26, 27 y 28 de Noviembre de 2008.

11.- NOMBRE DEL VERIFICADOR ACREDITADO DE LA DECLARACIÓN AMBIENTAL

El presente documento ha sido elaborado por:

JARDINES DE NIVARIA S.L.

Sr. D. Jesús Lista Rodríguez
Director de Calidad y Medio Ambiente



Verificado el sistema y validada la declaración por:

ENTIDAD DE VERIFICACIÓN AMBIENTAL
TÜV INTERNACIONAL
(E-V-0010)

Sra. Dña. Anja Oels
Responsable Entidad de Verificación Ambiental
TÜV Internacional Grupo TÜV Rheinland

