



Green Key

Critérios Green Key 2019-20  
Centros de Conferência  
Critério I - Gestão Ambiental

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
I.1	O	A gestão de topo deve estar envolvida e designar um gestor ambiental que integre o staff do estabelecimento.	
I.2	O	O estabelecimento deve definir uma política ambiental.	(anexar ficheiro)
I.3	O	O estabelecimento deve definir um plano de ação anual e objetivos para a melhoria contínua.	(anexar ficheiro)
I.4	O	Toda a documentação relativa à implementação dos critérios Green Key é organizada numa pasta acessível para consulta.	
I.5	O	O gestor ambiental deve assegurar a revisão anual da implementação dos critérios Green Key.	
I.6	O	O estabelecimento deve colaborar com entidades relevantes na comunidade que promovam o desenvolvimento sustentável.	
I.7	G	<i>O estabelecimento monitoriza a sua pegada carbónica através de uma ferramenta/calculadora de CO2 reconhecida.</i>	



Green Key

Critérios Green Key 2019-20  
Centros de Conferência  
Critério II - Envolvimento dos colaboradores

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
II.1	O	A gestão de topo deve assegurar reuniões periódicas com a equipa de forma a apresentar as iniciativas ambientais.	
II.2	O	O gestor ambiental deve participar em reuniões com a gestão de topo para apresentar o trabalho desenvolvido na área da sustentabilidade.	
II.3	O	O gestor ambiental e outros colaboradores devem receber formação na área da sustentabilidade.	
II.4	O	O gestor ambiental deve assegurar que todos os colaboradores tomam conhecimento dos objetivos e metas ambientais definidas pelo estabelecimento.	



Critérios Green Key 2019-20  
Centros de Conferência  
Critério III - Informação aos Clientes

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
III.1	O	O galardão Green Key deve ser colocado num lugar de destaque.	(anexar ficheiro)
III.2	O	A informação e material sobre o "Green Key" devem estar bem visíveis e acessíveis aos clientes.	
III.3	O	Devem ser apresentadas informações sobre Ambiente e sobre o Green Key no site do estabelecimento.	(anexar ficheiro)
III.4	O	O estabelecimento deve promover e informar os clientes sobre as boas práticas ambientais, assim como incentivar a participação em iniciativas ambientais.	
III.5	O	Os colaboradores da receção devem estar preparados para dar qualquer informação sobre o programa Green Key e as atividades ambientais organizadas pelo estabelecimento.	
III.6	O	O estabelecimento deve estar apto a informar os clientes sobre os transportes públicos, percursos pedestres e ciclovias disponíveis.	
III.7	O	Informação e instruções sobre a poupança de água e energia devem estar visíveis para os clientes.	
III.8	G	<i>Um questionário sobre o desempenho ambiental e/ou socio-cultural do estabelecimento é disponibilizado aos clientes.</i>	(anexar ficheiro)



## Critérios Green Key 2019-20 Centros de Conferência Critério IV - Água

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
IV.1	O	O consumo de água deve ser registado, pelo menos, uma vez por mês.	(inserir registos na plataforma)
IV.2	O	Os novos autoclismos não devem utilizar mais de 6 litros de água por descarga.	
IV.3	O	Os colaboradores do serviço de limpeza devem monitorizar regularmente eventuais fugas de água.	
IV.4	O	O fluxo de água em, pelo menos, 75% das torneiras das casas de banho não deve exceder os 8 litros por minuto.	
IV.5	O	Os urinóis nas áreas comuns devem ser equipados com sensor e/ou sistema de poupança de água.	
IV.6	O	As novas máquinas de lavar loiça não devem consumir mais de 3,5 litros de água por ciclo.	
IV.7	O	Próximo das máquinas de lavar devem existir instruções para poupança de água e energia.	
IV.8	O	Todas as águas residuais devem ser tratadas de acordo com a legislação nacional e local.	(anexar ficheiro)
IV.9	G	<i>As novas máquinas de lavar loiça e roupa não devem ser equipamentos do tipo doméstico convencional.</i>	
IV.10	G	<i>Foram instalados contadores de água nas áreas com maior consumo de água.</i>	
IV.11	G	<i>As águas residuais são reutilizadas (após tratamento).</i>	
IV.12	G	<i>A água da chuva é recolhida e utilizada nos autoclismos ou noutros fins adequados.</i>	
IV.13	G	<i>Em caso de substituições de autoclismos, estes devem ser de descarga seletiva 3/6 litros.</i>	



Green Key

Critérios Green Key 2019-20  
Centros de conferências  
Critério V - Higiene e Limpezas

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
V.1	O	Os novos produtos de limpeza de uso diário devem ser reconhecidos com certificado ambiental ou não contêm agentes químicos referidos na "lista negra" Green Key.	(anexar ficheiro)
V.2	O	Os produtos de desinfecção só são usados quando estritamente necessário e de acordo com as normas legais de higiene e segurança.	(anexar ficheiro)
V.3	O	As novas toalhas / lenços de papel e o papel higiénico são feitos de papel branqueado sem cloro, ou reconhecidos por um certificado ambiental	
V.4	O	<i>O estabelecimento utiliza detergentes para a loiça e roupa com certificado ambiental.</i>	(anexar ficheiro)
V.5	G	<i>Nas limpezas são usados panos de fibra para reduzir o uso de água e de químicos.</i>	
V.6	G	<i>Evita-se o uso de sprays com fragrância ou perfumes no processo de lavagem e limpeza.</i>	



## Critérios Green Key 2019-20

### Centros de conferências

### Critério VI - Resíduos

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
VI.1	O	No estabelecimento deve ser realizada a separação dos resíduos, com um mínimo de 3 categorias, e de acordo com a legislação nacional.	
VI.2	O	Os resíduos produzidos devem ser encaminhados corretamente pelos sistemas locais de recolha, por uma entidade privada ou pelo estabelecimento.	
VI.3	O	Se as autoridades locais de gestão de resíduos não recolherem os resíduos nas proximidades do estabelecimento, este terá de assegurar o armazenamento e encaminhamento seguro para um local apropriado que trate os resíduos sólidos urbanos.	
VI.4	O	Instruções simples e perceptíveis sobre a separação correta dos resíduos devem estar disponíveis para os colaboradores.	(anexar ficheiro)
VI.5	O	As novas bombas e sistemas de refrigeração não utilizam como gás refrigerante os CFC ou HCFC. Todos os resíduos deste tipo de equipamentos são encaminhados para entidades licenciadas e em conformidade com a legislação nacional.	
VI.6	O	A louça descartável, se for necessária, só deve ser utilizada em certos eventos e em conexão com o serviço de take-away.	
VI.7	O	As substâncias químicas sólidas e líquidas devem ser armazenadas em depósitos separados de modo a evitar fugas e consequente contaminação do ambiente.	
VI.8	O	Os resíduos químicos, sólidos e líquidos, são encaminhados em segurança para uma entidade licenciada.	
VI.9	O	Cada casa de banho tem um recipiente para resíduos.	
VI.10	G	<i>O estabelecimento regista a quantidade de resíduos e apresenta um plano de redução e/ou reutilização dos resíduos</i>	<i>(inserir registos na plataforma)</i>

VI.11	G	<i>Os clientes têm a possibilidade de depositar os resíduos em categorias separadas e o estabelecimento deve garantir o correto encaminhamento para entidades licenciadas.</i>	<i>(anexar ficheiro)</i>
VI.12	G	<i>O estabelecimento disponibiliza dispensadores de sabonete / champô.</i>	
VI.13	G	<i>Os champôs e sabonetes disponibilizados pelo estabelecimento têm certificado ambiental.</i>	
VI.14	G	<i>No estabelecimento não são utilizadas embalagens individuais de manteiga, compota, etc. Se forem utilizadas, são de uso reduzido e de material reciclável.</i>	
VI.15	G	<i>O estabelecimento assegura o serviço de recolha e encaminhamento para reciclagem dos resíduos com fornecedores específicos.</i>	
VI.16	G	<i>O estabelecimento, caso tenha necessidade de utilizar louça descartável, dá preferência a material biodegradável.</i>	
VI.17	G	<i>Os resíduos orgânicos são compostados.</i>	



Green Key

Critérios Green Key 2019-20  
Centros de conferências  
Critério VII - Energia

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
VII.1	O	Os consumos totais de energia devem ser registados pelo menos uma vez por mês.	(inserir registos na plataforma)
VII.2	O	Os sistemas de controlo do aquecimento e ar condicionado devem ser aplicados conforme as temperaturas sazonais ou quando não há ocupação das instalações do estabelecimento.	
VII.3	O	Pelo menos 75% das lâmpadas são de elevado rendimento energético/eficientes.	
VII.4	O	Os filtros de gordura nos exaustores são limpos regularmente (pelo menos uma vez por ano).	
VII.5	O	As superfícies do sistema de ventilação devem ser limpas regularmente.	
VII.6	O	O sistema de ventilação é verificado pelo menos uma vez por ano e, se necessário, reparado para ser eficiente em termos energéticos.	
VII.7	O	Os frigoríficos, arcas, fornos e placas de aquecimento devem ser equipados com materiais de calafetagem que garantem o isolamento eficaz.	
VII.8	O	Há um procedimento escrito sobre dispositivos elétricos em salas de reuniões vazias.	
VII.9	O	O estabelecimento definiu uma temperatura padrão para arrefecimento e aquecimento das salas de reunião.	
VII.10	G	<i>A iluminação exterior é minimizada e/ou tem sensores automáticos.</i>	
VII.11	G	<i>Todas as janelas têm isolamento térmico e/ou outras medidas eficientes em termos de energia, e de acordo com legislação nacional e o clima local.</i>	
VII.12	G	<i>O estabelecimento garante que os dispositivos elétricos utilizados nas salas de reuniões, cozinha, lavandaria, etc. são eficientes em termos energéticos.</i>	
VII.13	G	<i>Uma auditoria energética é realizada pelo menos uma vez a cada cinco anos.</i>	(anexar ficheiro)

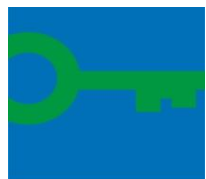


VII.14	G	<i>Não são utilizados radiadores eléctricos, ou outras formas de aquecimento que usem energia eléctrica.</i>	
VII.15	G	<i>O estabelecimento utiliza energia com certificado ambiental e/ou renovável.</i>	<i>(anexar ficheiro)</i>
VII.16	G	<i>Os sistemas de ventilação estão equipados com um otimizador de energia e um mecanismo de poupança de energia.</i>	
VII.17	G	<i>O estabelecimento dispõe de um sistema automático ou cartão-chave que desliga a iluminação e os aparelhos eléctricos quando os clientes saem das salas de reuniões.</i>	
VII.18	G	<i>A iluminação dos halls de entrada e dos corredores tem sensores de movimento.</i>	
VII.19	G	<i>Nas áreas públicas estão instalados sistemas automáticos de iluminação eficiente.</i>	
VII.20	G	<i>Existem contadores separados de eletricidade e gás nas áreas de maior consumo para monitorização da energia.</i>	
VII.21	G	<i>O sistema de ar condicionado é desligado automaticamente quando as janelas são abertas.</i>	
VII.22	G	<i>Está instalado um sistema de recuperação de calor para os sistemas de refrigeração, ventiladores ou águas residuais sanitárias.</i>	
VII.23	G	<i>O edifício está isolado acima dos requisitos nacionais mínimos para garantir uma redução significativa do consumo de energia.</i>	
VII.24	G	<i>O sistema de canalização de água quente está bem isolado.</i>	
VII.25	G	<i>Os computadores, impressoras e fotocopiadoras têm o modo de poupança de energia e desligam-se automaticamente.</i>	
VII.26	G	<i>Os computadores, impressoras, fotocopiadoras e eletrodomésticos recentemente adquiridos têm certificado ambiental ou foram produzidos por empresas com sistema de gestão ambiental reconhecido.</i>	
VII.27	G	<i>As máquinas de venda automática de snacks, café e água são desligados em períodos de não utilização.</i>	
VII.28	G	<i>Os exaustores da cozinha devem estar equipados com sistema de infravermelhos para controlo automático da extracção de fumo.</i>	



Cr terios Green Key 2019-20  
Centros de confer ncias  
Cr terio VIII - Alimenta o e bebidas

Cr�terio	Tipo	Descri�o	Informa�o adicional
VIII.1	O	O estabelecimento compra e regista pelo menos três alimentos/bebidas que sejam biológicos, com rótulo ambiental, de comércio justo e/ou produzidos localmente.	(anexar ficheiro)
VIII.2	O	A percentagem de produtos alimentares/bebidas biológicos, com rótulo ambiental, de comércio justo e/ou produzidos localmente deve ser aumentada anualmente.	
VIII.3	G	<i>O estabelecimento d� preferência a produtos sazonais, toma medidas para reduzir o uso da carne e não compra peixes, mariscos ou outras espécies que estejam em risco de extin�o.</i>	
VIII.4	G	<i>O estabelecimento regista a quantidade de desperdício alimentar e toma iniciativas para reduzi-lo.</i>	(anexar ficheiro)
VIII.5	G	<i>O estabelecimento identifica no menu ou no buffet os produtos biológicos, com certificado ambiental, de comércio justo e/ou produzidos localmente.</i>	
VIII.6	G	<i>No restaurante do estabelecimento � disponibilizado, pelo menos, uma alternativa vegetariana.</i>	
VIII.7	G	<i>Agua da torneira com qualidade � disponibilizada aos hóspedes no restaurante e nas salas de reuniões.</i>	



Green Key

Critérios Green Key 2019-20  
Centros de conferências  
Critério IX - Ambiente Interior

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
IX.1	O	O restaurante é um espaço não-fumador ou pelo menos tem uma secção para não fumadores.	
IX.2	O	Um mínimo de 75% das salas de reuniões devem ser para não fumadores.	
IX.3	G	<i>O estabelecimento tem uma política específica sobre tabagismo durante o horário de trabalho.</i>	
IX.4	G	<i>Em caso de remodelação ou reconstrução, o estabelecimento utiliza produtos/materiais ecológicos.</i>	



## Critérios Green Key 2019-20

### Centros de conferências

#### Critério X - Ambiente exterior, parques e áreas ajardinadas

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
X.1	O	Os químicos de síntese não são utilizados a menos que não exista equivalente biológico ou natural.	
X.2	O	As máquinas de cortar relva recém-adquiridas são elétricas, usam gasolina sem chumbo, estão equipadas com um catalisador, tem um certificado ambiental ou são do tipo manual. (O)	
X.3	O	Está instalado um sistema de rega inteligente/eficiente nas áreas ajardinadas.	
X.4	G	<i>Os resíduos verdes são compostados.</i>	
X.5	G	<i>Água da chuva ou água cinzenta é recolhida e usada para regar as áreas ajardinadas.</i>	
X.6	G	<i>Nas novas áreas ajardinadas, são utilizadas espécies nativas.</i>	



Critérios Green Key 2019-20  
 Centros de conferências  
 Critério XI - Responsabilidade Social e Corporativa

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
XI.1	O	O estabelecimento cumpre com a legislação internacional, nacional e local e tem uma política de responsabilidade social que integra as áreas do ambiente, saúde, segurança e trabalho.	(anexar ficheiro)
XI.2	G	<i>O estabelecimento garante a acessibilidade a pessoas com mobilidade reduzida.</i>	
XI.3	G	<i>O estabelecimento é equitativo na contratação de mulheres e minorias locais, inclusive em cargos de gestão, e não permite o trabalho infantil.</i>	
XI.4	G	<i>O estabelecimento apoia atividades ambientais ou iniciativas para o desenvolvimento sustentável da comunidade local, em áreas como a educação, saúde, saneamento e infraestruturas.</i>	(anexar ficheiro)
XI.5	G	<i>O estabelecimento disponibiliza os meios para que empreendedores locais possam desenvolver e vender produtos sustentáveis com origem na natureza, história e cultura local.</i>	
XI.6	G	<i>Animais e plantas em risco de extinção e artefatos históricos/arqueológicos não são comercializados ou expostos no estabelecimento, exceto se permitido por lei.??</i>	
XI.7	G	<i>Os materiais/produtos que já não são usados pelo estabelecimento são recolhidos e doados a organizações de solidariedade social.</i>	



Green Key

Critérios Green Key 2019-20  
Centros de conferências  
Critério XII - Atividades Verdes

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
XII.1	O	No estabelecimento são disponibilizadas informações sobre parques naturais, jardins, paisagens e áreas protegidas na região onde o estabelecimento se insere.	
XII.2	O	O estabelecimento fornece informações sobre o local mais próximo para aluguer ou empréstimo de bicicletas.	
XII.3	G	<i>Os clientes têm a oportunidade de alugar/utilizar bicicletas.</i>	
XII.4	G	<i>O estabelecimento organiza atividades de educação ambiental para a sustentabilidade dirigidas a clientes, colaboradores, comunidade e/ou parceiros nas instalações do estabelecimento ou no exterior.</i>	(anexar ficheiro)
XII.5	G	<i>O estabelecimento disponibiliza informação sobre as praias, marinas, portos de recreio e embarcações marítimo-turísticas galardoadas com "Bandeira Azul" na região.</i>	



Green Key

Cr terios Green Key 2019-20  
Centros de confer ncias  
Cr terio XIII - Gest o de topo

Cr�terio	Tipo	Descri�o	Informa�o adicional
XIII.1	O	Todas as áreas de uso exclusivo dos colaboradores cumprem com os mesmos cr�terios que as áreas de clientes.	
XIII.2	O	O papel para impressão e brochuras produzidos ou encomendados pelo estabelecimento tem certificado ambiental, são reciclados ou produzidos por uma empresa com um sistema de gestão ambiental.	(anexar ficheiro)
XIII.3	O	Todas as lojas ou concessionarios a operar nas instala�es do estabelecimento são informados sobre as iniciativas ambientais a decorrer, sobre o programa Green Key, e devem ser sensibilizados a adoptar os princípios e requisitos da Green key na sua gestão	
XIII.4	G	<i>O estabelecimento toma iniciativas para reduzir o uso de papel nos escritórios e salas de reuniões.</i>	
XIII.5	G	<i>O estabelecimento informa os fornecedores sobre os seus compromissos ambientais e encoraja os fornecedores a seguir os cr�terios Green Key.</i>	
XIII.6	G	<i>O estabelecimento assegura que os fornecedores têm certificado ambiental, têm uma política ambiental escrita e/ou estão comprometidos com o desenvolvimento sustentável.</i>	
XIII.7	G	<i>O estabelecimento compra, preferencialmente, produtos e serviços locais e/ou de comércio justo.</i>	
XIII.8	G	<i>Os bens duráveis recentemente adquiridos têm certificado ambiental ou devem ser produzidos por uma empresa com sistema de gestão ambiental.</i>	
XIII.9	G	<i>A compra de bens descartáveis e consumíveis � monitorizada e o estabelecimento promove a redu�o do uso destes.</i>	
XIII.10	G	<i>Os colaboradores são incentivados a utilizar meios de transporte sustentáveis.</i>	