



Green Key

## Cr terios Green Key 2022-25

###  rea I - Gest o Ambiental

N� Cr�terio	Tipo	Descri�o	Informa�o 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 a�o anual e objetivos para a melhoria cont�ua.	(anexar ficheiro)
I.4	O	Toda a documenta�o relativa � implementa�o dos cr�terios Green Key � organizada numa pasta acessível para consulta.	
I.5	O	O estabelecimento deve colaborar com entidades relevantes na comunidade que promovam o desenvolvimento sustentável.	
I.6	G	<i>O estabelecimento monitoriza a sua pegada carb�nica através de uma ferramenta/calculadora de CO2 reconhecida.</i>	<i>(registar na plataforma)</i>
I.7	G	<i>O estabelecimento implemente um plano para reduzir a sua pegada carb�nica</i>	
I.8	G	<i>O estabelecimento � verificado como neutro em carbono de acordo com os objetivos 1 e 2 do Protocolo de Gases com Efeito de Estufa (GHG Protocol)</i>	
I.9	G	<i>O estabelecimento disponibiliza aos seus clientes a possibilidade de compensarem as suas emissões de carbono através de um sistema de compensa�es de emissões de carbono.</i>	



Green Key

## Critérios Green Key 2022-25

### Área 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	Deve ser disponibilizada informação na zona do staff para promoção de comportamentos responsáveis.	
II.5	G	<i>O estabelecimento dá oportunidade aos seus colaboradores de avaliarem o seu desempenho ambiental e socio-cultural.</i>	



Green Key

## Critérios Green Key 2022-25 Área 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 atividades 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	G	<i>Um questionário sobre o desempenho ambiental e/ou socio-cultural do estabelecimento é disponibilizado aos clientes.</i>	(anexar ficheiro)



Green Key

## Critérios Green Key 2022-25

### Área 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 devem utilizar descarga dupla de 3/6 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 não deve exceder os 8 litros por minuto.	
IV.5	O	Os urinóis 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	Todas as águas residuais devem ser tratadas de acordo com a legislação nacional e local.	
IV.8	O	As novas máquinas de lavar loiça e roupa não devem ser equipamentos do tipo doméstico convencional.	
IV.9	O	Deve ser instalado um separador de gorduras na cozinha.	
IV.10	G	<i>Estão instalados contadores de água nas áreas com maior consumo de água.</i>	
IV.11	G	<i>O fluxo de água das torneiras em áreas comuns não excede os 5 litros por minuto.</i>	
IV.12	G	<i>As águas residuais são reutilizadas (após tratamento).</i>	
IV.13	G	<i>A água da chuva é recolhida e utilizada nos autoclismos ou noutros fins adequados.</i>	
IV.14	G	<i>O estabelecimento realiza uma auditoria sobre o consumo de água e assegura a implementação de práticas que resultem dessa auditoria.</i>	



Green Key

## Cr terios Green Key 2022-25

###  rea V - Higiene e Limpezas

Cr�terio	Tipo	Descri�o	Informa�o adicional
V.1	O	Pelo menos 75% dos produtos químicos utilizados para limpeza diária devem ter um selo ambiental.	(anexar ficheiro)
V.2	O	Os produtos de desinfe�o s� são usados quando estritamente necessário e de acordo com as normas legais de higiene e segurança.	
V.3	O	As novas toalhas / lenços de papel e o papel higi�nico são feitos de papel branqueado sem cloro ou reconhecidos por um selo ambiental.	(anexar ficheiro)
V.4	G	<i>O estabelecimento utiliza detergentes para a loiça com selo ambiental.</i>	
V.5	G	<i>O estabelecimento utiliza detergentes para a roupa com selo ambiental.</i>	
V.6	G	<i>São utilizados, para limpeza diária, detergentes concentrados e sistemas de doseamento automático.</i>	
V.7	G	<i>Nas limpezas são usados panos de fibra, de fibras naturais, para reduzir o uso de água e de químicos.</i>	
V.8	G	<i>São utilizados métodos de desinfe�o e limpeza livres de químicos nocivos.</i>	
V.9	G	<i>O estabelecimento evita o uso de sprays com fragrância ou perfumes no processo de lavagem e limpeza.</i>	



Green Key

## Critérios Green Key 2022-25

### Área 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	Instruções simples e perceptíveis sobre a separação correta dos resíduos devem estar disponíveis para os colaboradores.	(anexar ficheiro)
VI.4	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.5	O	A louça descartável de uso único não deve ser utilizada.	
VI.6	O	As substâncias químicas, sólidas e líquidas, devem ser armazenadas em depósitos separados, de modo a evitar fugas e consequente contaminação do ambiente.	
VI.7	O	Os resíduos químicos, sólidos e líquidos, são encaminhados em segurança para uma entidade licenciada.	
VI.8	O	Cada casa de banho tem um recipiente para resíduos.	
VI.9	O	Um máximo de 5 produtos alimentares / bebidas são disponibilizados em embalagens individuais.	
VI.10	O	O estabelecimento regista a quantidade de resíduos.	(inserir registos na plataforma)

VI.11	O	Os produtos de higiene diária como champô, sabonete, etc não são embalados em doses individuais, sendo disponibilizados em doseadores.	
VI.12	G	<i>Pelo menos 5 tipos de produtos são fornecidos ao estabelecimento em embalagens reutilizáveis que podem ser devolvidas ao fornecedor.</i>	
VI.13	G	<i>O estabelecimento tem um plano de redução e/ou reutilização dos resíduos.</i>	<i>(anexar ficheiro)</i>
VI.14	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.15	G	<i>Pelo menos 75% dos champôs e sabonetes disponibilizados pelo estabelecimento têm selo ambiental.</i>	
VI.16	G	<i>No estabelecimento pelo menos 5 produtos não são embalados em plástico ou, sendo embalados em plástico, contêm 50% ou mais de plástico reciclado.</i>	
VI.17	G	<i>Os resíduos orgânicos são compostados ou utilizados para outros fins adequados.</i>	



Green Key

## Critérios Green Key 2022-25 Área 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	Estão instalados sistemas de controlo para aquecimento, ventilação e ar condicionado.	
VII.3	O	Pelo menos 75% das lâmpadas são de elevado rendimento energético/eficientes e, pelo menos, 50% de todas as lâmpadas são LED.	
VII.4	O	Os filtros de gordura nos exaustores são limpos regularmente (pelo menos uma vez por ano).	
VII.5	O	Os sistemas de ventilação, de aquecimento e ar condicionado são verificados pelo menos uma vez por ano e, se necessário, reparados para serem eficientes em termos energéticos.	
VII.6	O	Os frigoríficos, arcas, fornos e placas de aquecimento devem ser equipados com materiais de calafetagem que garantem o isolamento eficaz.	
VII.7	O	Equipamentos de congelamento nas cozinhas devem ser descongelados regularmente (de forma a evitar a formação de gelo em excesso.)	
VII.8	O	Há um procedimento escrito sobre dispositivos elétricos em salas vazias.	
VII.9	O	O estabelecimento definiu uma temperatura padrão para arrefecimento e aquecimento das salas.	
VII.10	O	A iluminação exterior é minimizada e/ou tem sensores automáticos.	



VII.11	G	<i>O estabelecimento utiliza pelo menos 50% de energia com selo ambiental e/ou renovável.</i>	<i>(anexar ficheiro)</i>
VII.12	G	<i>O estabelecimento utiliza pelo menos 100% de energia com selo ambiental e/ou renovável.</i>	
VII.13	G	<i>O estabelecimento não utiliza qualquer forma de aquecimento e arrefecimento que utilize combustíveis fósseis.</i>	
VII.14	G	<i>Pelo menos 75% das janelas têm isolamento térmico e/ou outras medidas eficientes em termos de energia, acima dos padrões definidos pela legislação nacional/local.</i>	
VII.15	G	<i>O estabelecimento garante que equipamentos elétricos recentemente adquiridos são eficientes em termos energéticos.</i>	
VII.16	G	<i>Uma auditoria energética é realizada, pelo menos, uma vez a cada 5 anos.</i>	<i>(anexar ficheiro)</i>
VII.17	G	<i>O estabelecimento tem uma certificação internacional/nacional de acordo com o sistema de classificação ambiental para edifícios.</i>	
VII.18	G	<i>O estabelecimento dispõe de um sistema automático ou cartão-chave que desliga a iluminação e os aparelhos elétricos quando os clientes saem da sala.</i>	
VII.19	G	<i>Pelo menos 75% de toda a iluminação dos halls de entrada e dos corredores tem sensores de movimento ou é reduzida em alturas de menos movimento.</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 e ventilação é desligado automaticamente quando as janelas são abertas em, pelo menos, 75% das salas.</i>	
VII.22	G	<i>Está instalado um sistema de recuperação de calor para os sistemas de refrigeração, ventiladores, piscinas ou águas residuais sanitárias.</i>	
VII.23	G	<i>O estabelecimento disponibiliza um posto de carregamento para carros elétricos.</i>	
VII.24	G	<i>Nas áreas exteriores, o estabelecimento apenas utiliza sistemas de aquecimento/arrefecimento ambientalmente viáveis.</i>	



Green Key

## Critérios Green Key 2022-25

### Área VIII - Alimentação e bebidas

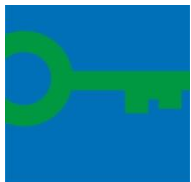
Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
VIII.1	O	O estabelecimento compra e regista pelo menos 5 alimentos/bebidas que sejam biológicos, com selo ambiental, de comércio justo e/ou produzidos localmente.	(anexar ficheiro)
VIII.2	O	O estabelecimento não compra produtos que contêm ou derivem de espécies ameaçadas ou protegidas.	
VIII.3	O	No restaurante do estabelecimento é disponibilizado, pelo menos, 1 alternativa vegetariana.	
VIII.4	O	O estabelecimento toma medidas para reduzir o desperdício alimentar.	
VIII.5	O	Água da torneira com qualidade é disponibilizada aos clientes no restaurante e nas salas de reuniões.	
VIII.6	G	<i>O estabelecimento regista a quantidade de desperdício alimentar e toma medidas para reduzi-lo.</i>	(anexar ficheiro)
VIII.7	G	<i>O estabelecimento identifica no menu ou no buffet os produtos biológicos, com selo ambiental, de comércio justo e/ou produzidos localmente.</i>	
VIII.8	G	<i>Pelo menos 25% das refeições servidas no estabelecimento são vegetarianas.</i>	
VIII.9	G	<i>O estabelecimento disponibiliza, pelo menos, 1 refeição totalmente vegana.</i>	
VIII.10	G	<i>50% de todos os alimentos/bebidas servidos no estabelecimento são biológicos, com selo ambiental, de comércio justo e/ou produzidos localmente.</i>	
VIII.11	G	<i>O estabelecimento apenas compra produtos de carne e peixe com selo ambiental.</i>	



Green Key

## Critérios Green Key 2022-25 Área 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 deve ser para não fumadores.	
IX.3	O	O estabelecimento tem uma política específica sobre tabagismo durante o horário de trabalho.	
IX.4	G	<i>A qualidade do ar no interior do estabelecimento é monitorizada regularmente.</i>	
IX.5	G	<i>Em caso de remodelação ou reconstrução, o estabelecimento utiliza produtos/materiais ecológicos.</i>	
IX.6	G	<i>Em caso de remodelação ou reconstrução, o estabelecimento utiliza elementos/materiais da cultura local.</i>	



Green Key

## Critérios Green Key 2022-25

### Área 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, têm um selo ambiental ou são do tipo manual.	
X.3	O	Está instalado um sistema de rega inteligente/eficiente nas áreas ajardinadas.	
X.4	G	<i>O estabelecimento toma medidas para proteger e promover a biodiversidade local no seu espaço.</i>	
X.5	G	<i>Nas novas áreas ajardinadas, são utilizadas espécies nativas e as espécies invasoras são erradicadas do seu espaço.</i>	
X.6	G	<i>O estabelecimento tem uma horta ou jardim para usufruto próprio na sua propriedade ou perto do estabelecimento.</i>	



Green Key

## Critérios Green Key 2022-25

### Área 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	O	O estabelecimento não permite o trabalho infantil.	
XI.3	O	Animais e plantas em risco de extinção e artefactos históricos/arqueológicos não são comercializados ou expostos no estabelecimento, exceto se permitido por lei.	
XI.4	G	<i>O estabelecimento garante a acessibilidade a pessoas com mobilidade reduzida.</i>	
XI.5	G	<i>O estabelecimento é equitativo na contratação de mulheres e minorias locais.</i>	
XI.6	G	<i>O estabelecimento apoia, pelo menos, 2 atividades ambientais ou iniciativas para o desenvolvimento sustentável da comunidade local, em áreas como a educação, saúde, saneamento e infraestruturas.</i>	(anexar ficheiro)
XI.7	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.8	G	<i>O estabelecimento não organiza espetáculos que envolvam animais domesticados ou selvagens.</i>	
XI.9	G	<i>Caso haja animais no estabelecimento, este cumpre e segue regras que garantam o bem estar animal.</i>	
XI.10	G	<i>O estabelecimento tem uma política de compras sustentáveis.</i>	

<i>XI.11</i>	<i>G</i>	<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 2022-25 Área 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 promove comportamentos para um turismo responsável junto dos hóspedes.</i>	
XII.5	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 na comunidade local.</i>	<i>(anexar ficheiro)</i>



Green Key

## Cr terios Green Key 2022-25

###  rea XIII - Gest o de topo

Cr�terio	Tipo	Descri�o	Informa�o adicional
XIII.1	O	Todas as lojas ou concessionários 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 adotar os princípios e requisitos da Green key na sua gestão.	
XIII.2	O	Pelo menos 75% de todo o papel utilizado para impressão interna e de brochuras produzidos ou encomendados pelo estabelecimento tem selo ambiental, são reciclados ou produzidos por uma empresa com um sistema de gestão ambiental.	(anexar ficheiro)
XIII.3	O	O estabelecimento toma medidas para reduzir o uso de papel nos escritórios e salas de reuniões.	
XIII.4	O	O estabelecimento informa os fornecedores sobre os seus compromissos ambientais e encoraja os fornecedores a seguir os cr�terios Green Key.	
XIII.5	G	<i>O estabelecimento assegura que, pelo menos, 75% de todos os fornecedores têm selo ambiental, têm uma política ambiental escrita e/ou estão comprometidos com o desenvolvimento sustentável.</i>	
XIII.6	G	<i>Caso o serviço de lavandaria seja contratado a terceiros, � assegurado que a empresa contratada está a menos de 100km do estabelecimento.</i>	
XIII.7	G	<i>Pelo menos 75% dos bens duráveis recentemente adquiridos têm um selo ambiental ou são produzidos por uma empresa com sistema de gestão ambiental.</i>	
XIII.8	G	<i>O estabelecimento reutiliza ou faz "upcycle" dos seus próprios materiais/bens duráveis, em caso de remodela�o.</i>	