

## Critérios da Green Key e notas explicativas

**1 de janeiro de 2022 - 31 de dezembro de 2025**

### INTRODUÇÃO

Neste documento podem ser consultados os critérios internacionais Green Key e as notas explicativas referente a cada ponto para as diferentes categorias.

Em cada ponto está indicado a qual tipologia se aplica de acordo com a seguinte legenda:

Empreendimentos Turísticos **(HH)**, Turismo no Espaço Rural **(TER)**, Parques de Campismo **(PC)**, Alojamentos Locais **(AL)**, Centros de Conferência **(CC)**, Restaurantes **(R)**.

Os critérios marcados com **(O)** são critérios “**obrigatórios**”.

Os critérios marcados com **(G)** são considerados critérios “**guia**”.

Para ser reconhecido com o Green Key o estabelecimento candidato deve cumprir 100% dos critérios obrigatórios no primeiro ano de candidatura e um número crescente de critérios Guia conforme a seguinte tabela:

- **Ano 1: 0%;**
- **Ano 2: 5%,**
- **Ano 3: 10%,**
- **Ano 4: 15%,**
- **Ano 5-9: 20%,**
- **Ano 10-: 50%.**

## 1. GESTÃO AMBIENTAL

<p>1.1 A administração designa um gestor ambiental que faça parte do staff do estabelecimento. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Para assegurar que o Green Key seja devidamente implementado, a administração do estabelecimento é encarregue de nomear um gestor ambiental que faça parte da sua equipa.</p> <p>Quando relevante, é recomendada a criação de um "conselho verde" com representantes de todos os departamentos. O "conselho verde" supervisiona a implementação das iniciativas ambientais/sustentáveis em cooperação com o gestor ambiental.</p> <p>O gestor ambiental nomeado cumpre, na maioria dos casos, uma função a tempo parcial. Pode ser qualquer membro da equipa, mas, por norma, é o engenheiro-chefe, a pessoa responsável pela manutenção, alguém do <i>front desk</i>, dos Recursos Humanos, ou o diretor-geral.</p> <p>As principais funções do gestor ambiental incluem:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ser a pessoa de contacto para todas as questões ambientais/sustentáveis da administração, da equipa, dos fornecedores e representantes nacionais/internacionais da Green Key;</li><li>• Ser responsável por formar e apoiar outros membros da equipa em questões ambientais/sustentáveis;</li><li>• Ser responsável pela recolha, gestão e atualização dos dados sobre limpeza, resíduos, gás, água e eletricidade;</li><li>• Ser responsável pelo desenvolvimento e implementação da política ambiental e do plano de ação do estabelecimento;</li><li>• Ser responsável pela recolha e processamento de novas ideias/recomendações e iniciativas por parte dos funcionários e/ou hóspedes.</li></ul> <p>O gestor ambiental supervisiona a comunicação com o Green Key relativamente à candidatura e respetiva renovação. A equipa Green Key é informada no caso de o estabelecimento mudar de gestor ambiental.</p> <p>Durante a vistoria, o gestor ambiental está presente para esclarecer potenciais questões e explicar o trabalho realizado no âmbito do Green Key.</p>
<p>1.2 O estabelecimento define uma política ambiental. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p> <p><i>(no ato da candidatura deve ser apresentada a política ambiental)</i></p>	<p>Garantindo um enquadramento global para o trabalho desenvolvido no âmbito da sustentabilidade, é definida uma política ambiental, ou política de Responsabilidade Social Empresarial (RSE). Este documento descreve os objetivos e compromissos relativamente ao impacto ambiental, social e económico do estabelecimento na comunidade.</p> <p>Qualquer política ambiental definida deve ser mais ambiciosa do que o mero cumprimento da legislação e de diretrizes internacionais. O documento é revisto a cada três anos.</p> <p>Este documento inclui <b>a)</b> a apresentação do compromisso ambiental e dos objetivos do estabelecimento, e <b>b)</b> a apresentação do compromisso social/cultural/económico/de qualidade, não inclui, necessariamente, assuntos muito concretos.</p> <p>A Política Ambiental deve incluir compromissos sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• O consumo de recursos (energia, água, etc.);</li><li>• A economia circular;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O consumo e monitorização de poluentes ambientais, por exemplo, produtos químicos para limpeza, poluentes do ar e fertilizantes/pesticidas;</li> <li>• A redução de emissões de gases com efeito de estufa;</li> <li>• O apoio e promoção da biodiversidade local</li> </ul> <p>No âmbito social, cultural e económico devem ser incluídos temas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Direitos laborais (incluindo a proibição do trabalho infantil);</li> <li>• Segurança no trabalho;</li> <li>• Gestão de risco e crises;</li> <li>• Anticorrupção;</li> <li>• Oposição a exploração ou assédio comercial, sexual ou qualquer outra forma de exploração ou assédio, particularmente de crianças, adolescentes, mulheres, minorias e outros grupos vulneráveis;</li> <li>• Igualdade e respeito pelos direitos humanos;</li> <li>• Contratação de pessoal em todos os cargos, incluindo de gestão (especialmente residentes locais / minorias), sem discriminação com base na idade, raça, sexo, religião, deficiência, estatuto socioeconómico, etc.;</li> <li>• Referências à formação, informação e sensibilização;</li> <li>• Referências ao apoio da comunidade local;</li> <li>• Apoio no planeamento e gestão do turismo sustentável a nível local.</li> </ul> <p>Recomenda-se que a política ambiental seja desenvolvida em colaboração com as diferentes equipas. A política de sustentabilidade é, normalmente, assinada pelo Diretor-geral do estabelecimento, disponibilizada a todos os funcionários do estabelecimento e publicada no site.</p> <p>Cada unidade deve ter a sua própria política de sustentabilidade, mas caso o estabelecimento faça parte de uma cadeia internacional ou nacional, pode existir uma política comum, partilhada entre as diferentes unidades da cadeia.</p> <p>Durante a candidatura, o estabelecimento apresenta a sua política de sustentabilidade. Durante a vistoria verifica-se se o documento está público e disponível para a equipa. Pode ser ainda verificado se a política ambiental tem menos de três anos.</p>
<p>1.3 O estabelecimento define um plano de ação anual e objetivos de melhoria contínua. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p> <p><i>(no ato da candidatura devem apresentar anexo com o plano de ação anual)</i></p>	<p>Para assegurar um plano de trabalho mais concreto, o estabelecimento define objetivos e formula um plano de ação anual. Os objetivos e o plano de ação refletem o trabalho concreto a ser desenvolvido para o cumprimento da política ambiental e incluem metas específicas a serem alcançadas nos próximos 1-3 anos e ações específicas para alcançar os objetivos estabelecidos.</p> <p>A fim de definir objetivos gerais e ações específicas devem ser definidas medidas adequadas à dimensão e escala do estabelecimento. O plano de ação inclui questões ambientais, bem como questões sociais e culturais. Recomenda-se que qualquer plano de ação seja desenvolvido em conjunto com a administração e com a equipa do estabelecimento.</p> <p>Pretende-se que sejam formulados, no mínimo, três pontos de ação dentro das diferentes áreas de funcionamento.</p> <p>Ao preparar os objetivos e o plano de ação anual, o estabelecimento pode sempre utilizar os critérios Green Key como inspiração, no que diz respeito ao cumprimento de critérios Guia ainda não implementados, ou na melhoria dos critérios (obrigatórios e guias) já implementados.</p>

	<p>Note-se que o estabelecimento deve assegurar o cumprimento de uma percentagem crescente de critérios Guia durante os anos consecutivos de candidatura Green Key. <b>Medidas já implementadas não podem ser acrescentadas ao plano de ação definido.</b></p> <p>Durante a candidatura, é apresentado o plano de ação anual e verificado se este inclui um mínimo de três pontos dentro de diferentes áreas. Se o estabelecimento tem Green Key há mais de um ano, avalia-se o trabalho desenvolvido para os objetivos e o plano de ação anual do ano anterior. Caso algumas ações planeadas não tenham sido realizadas, o estabelecimento justifica o seu incumprimento e define um novo prazo interno para implementação das ações previamente previstas.</p>
<p>1.4 Toda a documentação relativa à implementação dos critérios Green Key é organizada numa pasta acessível para consulta. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Para ter todas as informações facilmente acessíveis, existe uma pasta Green Key, normalmente organizada de acordo com as secções e números dos critérios do Programa contendo todos os documentos relevantes e atualizados que demonstrem o cumprimento de cada critério.</p> <p>A pasta Green Key pode ser um dossiê físico com cópias em papel dos vários documentos, ou pode ser uma pasta digital (partilhado, por exemplo, na rede interna). <b>Para poupar recursos, recomenda-se que a pasta seja digital!</b></p> <p>Durante a candidatura, pode ser pedido ao gestor ambiental a apresentação da pasta Green Key para inspeção e para prova de conformidade com os vários critérios da Green Key.</p>
<p>1.5 O estabelecimento estabelece uma colaboração ativa com entidades locais pertinentes. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>O objetivo deste critério é reforçar o papel ativo que o estabelecimento desempenha na comunidade local e na promoção de práticas sustentáveis junto dos parceiros e colaboradores.</p> <p>O critério foca-se, principalmente, na promoção do desenvolvimento sustentável (por exemplo, na proteção da biodiversidade local), mas pode, também, referir-se a questões socioculturais, de segurança e higiene, etc. Se aplicável, promove-se a colaboração com entidades locais que promovam o património e cultura do sítio.</p> <p>Exemplos de entidades relevantes a desenvolver parcerias: organizações não governamentais, associações, autarquias, residentes, escolas, fornecedores, autoridades de gestão de áreas protegidas, etc.</p> <p>Exemplos de colaboração ativa: com escolas, em iniciativas educacionais e/ou de sustentabilidade; apoio a museus para promover o património local, cooperação com fornecedores locais, colaboração com associações/organizações comunitárias, etc.</p> <p>Exemplos de ações conjuntas concretas em promoção da biodiversidade e proteção ambiental: plantação de árvores, criação de zonas ou corredores naturais para polinizadores, conservação da natureza, eventos de limpeza de praias, etc.</p> <p>Hotéis, pousadas, parques de campismo devem ter, no mínimo, duas (2) parcerias ativas com entidades locais. AL, TER, centros de conferência e restaurantes devem ter, no mínimo, uma (1) parceria ativa com uma entidade local.</p>
<p>1.6 O estabelecimento monitoriza a sua pegada carbónica através de uma ferramenta calculadora de CO2 reconhecida. (O/G)</p> <p><b>HH (O)</b></p>	<p>Com este critério, o estabelecimento identifica as fontes de emissão de Gases de Efeito Estufa (GEE) e usa seu consumo anual de energia e outras fontes de emissão de GEE para calcular a sua pegada de carbono e, também, as emissões de carbono por hóspede/noite usando uma ferramenta reconhecida com parâmetros mínimos estabelecidas.</p> <p>O cálculo deve ser usado para monitorizar as alterações nas emissões de carbono do estabelecimento ano após ano, de forma a poder definir-se um plano de redução de emissões.</p>

<p>PC, AL, CC, R, TER (G)</p> <p><i>(no ato de candidatura devem ser registados na plataforma os dados da pegada carbónica referente ao ano anterior)</i></p>	<p>Há diferentes ferramentas de cálculo de carbono disponíveis com diferentes níveis de precisão. Uma das ferramentas, especificamente para hotéis - Hotel Carbon Management Initiative (HCMI) - permite calcular a pegada de carbono de um estabelecimento de uma forma simplificada. A ferramenta HCMI pode ser encontrada no <a href="#">site internacional Green Key</a>.</p>
<p>1.7</p> <p><i>O estabelecimento implementa um plano de ação para reduzir a sua pegada de carbono. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p> <p><i>(no ato de candidatura é apresentado o plano de ação para redução de emissões de carbono)</i></p>	<p>No seguimento do critério anterior, pretende-se que o estabelecimento utilize o cálculo das suas emissões de carbono como indicador para a redução das suas emissões. Neste plano, é estabelecida uma meta de redução e são identificadas ações necessárias para atingi-la, por exemplo, através da redução do consumo de energia, aumento das medidas de eficiência e/ou instalação de sistemas de energia renovável, etc.</p> <p>O estabelecimento pode, ainda, compensar as emissões de carbono que não possam ser evitadas através de um esquema de compensação de carbono através de esquemas certificados com Gold Standard, ou através de outros esquemas internacionais/nacionais reconhecidos, como por exemplo: o <a href="#">Fundo Florestal Global</a>, gerido pela Fundação para a Educação Ambiental (FEE) ou a <a href="#">Plataforma da ONU</a> para compensação de emissões de carbono.</p> <p>A compensação de carbono através da plantação de árvores pode ser feita localmente no próprio estabelecimento, na zona envolvente, ou noutra área, desde que garanta a utilização de flora e a fauna nativa. Note-se que, este tipo de iniciativas não são consideradas a nível internacional para certificações de “neutralidade carbónica”.</p>
<p>1.8</p> <p><i>O estabelecimento é verificado como neutro em carbono de acordo com o Protocolo de Gases de Efeito de Estufa (GHG Protocol) (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p> <p><i>(no ato de candidatura devem apresentar o certificado neutro em carbono)</i></p>	<p>No âmbito dos critérios anteriores, 1.6 e 1.7, o estabelecimento é certificado como “neutro em carbono”, através de uma auditoria e avaliação externa.</p> <p>Para cumprir este critério, o estabelecimento garante que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Os cálculos da pegada de carbono são realizados por um auditor externo de acordo com o “Greenhouse Gas (GHG) Protocol” ou outra diretriz reconhecida (ISO 14064 ou a PAS 2060);</li> <li>• O estabelecimento tem um plano de monitorização e redução de emissões em vigor;</li> <li>• As emissões inevitáveis de âmbito 1 e 2 são compensadas utilizando esquemas compensação de carbono reconhecidos e aceites pela “International Carbon Reduction &amp; Offset Alliance” ou através de certificados energéticos reconhecidos pela <a href="#">RECS</a>.</li> </ul> <p>Durante a avaliação de candidatura, o estabelecimento apresenta: <b>a)</b> relatório do auditor independente e acreditado; <b>b)</b> a estratégia para redução de carbono para o ano em questão; e <b>c)</b> as compensações de carbono realizadas e/ou certificados de neutralidade carbónica.</p>
<p>1.9</p> <p><i>O estabelecimento oferece aos clientes a possibilidade de compensarem as suas emissões de carbono. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>Com este critério, o estabelecimento oferece aos hóspedes a possibilidade de compensar as emissões de carbono associadas à sua estadia e/ou à viagem.</p> <p>Este critério apenas pode ser implementado quando já existe uma média de emissões de carbono por hóspede, ou de hóspede/noite (ver critério 1.6).</p> <p>A compensação pode ser realizada através dum esquema de compensação de carbono certificado internacionalmente com, por exemplo, o <a href="#">Gold Standard</a>, ou outros esquemas internacionais/nacionais, como o <a href="#">Fundo Florestal Global</a> gerido pela Fundação para a Educação Ambiental (FEE) e a <a href="#">Plataforma da ONU</a> para compensação de emissões de carbono.</p>

	<p>O estabelecimento disponibiliza informações, possivelmente um link, ao hóspede de forma a este ter todos os detalhes sobre o esquema de compensação escolhido e poder contribuir para o mesmo. Alternativamente, pode ser pedido diretamente um donativo aos clientes e garantir que o valor doado seja direcionado para um projeto de compensação escolhido pelo hotel.</p> <p>Para cumprimento do critério, o estabelecimento pode implementar esta iniciativa com os clientes ou com empresas parceiras (operadores turísticos, agências de viagens, organizadores de conferências, etc.).</p>
<h2>2. ENVOLVIMENTO DA EQUIPA</h2>	
<p>2.1 A administração assegura reuniões com a equipa de forma a apresentar as iniciativas ambientais do estabelecimento. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>De forma a sensibilizar a equipa relativamente ao compromisso ambiental do estabelecimento, é importante que a administração, o gestor ambiental e/ou o conselho verde passe informação à equipa de modo a envolver o <i>staff</i> nas iniciativas ambientais, permitindo que o <i>staff</i> consiga responder adequadamente a qualquer pergunta por parte dos fornecedores e clientes.</p> <p>Para envolver todos na promoção de um turismo responsável é dada a oportunidade a cada colaborador de contribuir com ideias e sugestões.</p> <p>A informação disponibilizada nestas reuniões inclui questões de gestão ambiental (por exemplo, sobre a água, energia, resíduos, limpeza, princípios da economia circular, etc.) e outros assuntos de sustentabilidade (por exemplo, sobre a biodiversidade local). Informações sobre o Green Key também devem ser disponibilizadas.</p> <p>Neste sentido, a direção da unidade organiza 1 a 3 reuniões anuais. Ao planear as reuniões, são considerados os funcionários sazonais.</p> <p>Este critério considera tanto o pessoal interno contratado pelo estabelecimento, como o pessoal contratado a uma empresa externa.</p> <p>Este critério, aplica-se maioritariamente a unidades com equipas de grandes dimensões, podendo cada reunião ser realizada com os chefes de departamentos garantindo que estes consigam, posteriormente, passar toda a informação pertinente à sua equipa.</p>
<p>2.2 O gestor ambiental participa em reuniões com a administração e apresenta o trabalho desenvolvido na área da sustentabilidade. (O)</p> <p><b>HH, PC, CC, R</b></p>	<p>Se o gestor ambiental não fizer parte da administração, este organiza reuniões com a direção de forma a poder apresentar resultados sobre o trabalho que desenvolve no âmbito da sustentabilidade. Estas reuniões garantem o envolvimento da administração na gestão ambiental do estabelecimento, assim como para assegurar a aprovação das iniciativas ambientais. Espera-se que o estabelecimento realize, pelo menos, 1-3 reuniões anuais.</p> <p>Este critério, aplica-se maioritariamente a unidades com equipas de grandes dimensões nas quais não há um contacto direto e diário com a administração.</p>
<p>2.3 O gestor ambiental e outros colaboradores recebem formação na área da sustentabilidade. (O)</p> <p><b>H, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>O gestor ambiental, o “comité verde” e outros membros da equipa, recebem formação para que soluções adequadas e viáveis possam ser determinadas na área da sustentabilidade.</p> <p>As formações na área das sustentabilidade podem envolver diversas questões: gestão de recursos, produtos químicos perigosos, limpeza, alimentos e bebidas, qualidade do ar, uso eficiente dos aparelhos eletrónicos, princípios da economia circular, mas também pode abordar temáticas mais alargadas: as alterações climáticas, biodiversidade local, património cultural, etc.</p>

	<p>Estas formações podem ser organizadas interna ou externamente, através de cursos realizados por peritos ou fornecedores de produtos, da participação em seminários, <i>webinars</i>, etc. Em estabelecimentos membros de uma cadeia internacional ou nacional, podem ser organizadas formações internamente que abordem temas da sustentabilidade relevantes às diferentes unidades do grupo.</p> <p>Espera-se que cada membro da equipa participe em 1 a 3 sessões anuais de formação, sendo que novos membros da equipa devem receber formação no primeiro mês de contratação.</p> <p>Recomenda-se que qualquer extra receba a mesma formação que membros da equipa efetiva.</p> <p>Durante a auditoria, pode ser perguntado a um membro da equipa, selecionado aleatoriamente, qual o tópico da última formação recebida.</p>
<p>2.4 A equipa de limpeza conhece e implementa os procedimentos relativos à mudança de toalhas e lençóis. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, TER</b></p>	<p>De forma a reduzir o impacto ambiental e diminuir os custos relacionados com os processos de limpeza, é importante que o <i>housekeeping</i> conheça a política da unidade relativamente à mudança de lençóis e toalhas.</p> <p>Não seguir os procedimentos estabelecidos internamente pode contribuir para a utilização de recursos desnecessários. Por outro lado, também pode afetar a credibilidade do estabelecimento e do Green Key, caso os hóspedes se apercebam da má gestão interna.</p> <p>Assim, parte da formação da equipa deve incluir os procedimentos internos do estabelecimento. Existem também procedimentos operacionais para garantir que a política interna sobre a mudança de atalhados seja seguida. Se a equipa de <i>housekeeping</i> é contratada externamente, faz parte do contrato com a empresa garantir o cumprimento da política interna do estabelecimento.</p>
<p>2.5 Nas áreas do staff é disponibilizada informação que promova comportamentos responsáveis. (O)</p> <p><b>HH, PC, CC, R</b></p>	<p>As informações disponibilizadas à equipa devem incentivar a utilização eficiente dos recursos e dos equipamentos (por exemplo, desligar a luz, utilizar menos papel, utilizar o programa mais eficiente nas máquinas de lavar, etc.) Em aditamento, a informação disponibilizada pode aludir à proteção da biodiversidade local, à responsabilidade social, etc.</p> <p>A sensibilização da equipa pode ser realizada através de cartazes, autocolantes, folhetos, boletins informativos, informação digital em ecrãs, etc.</p> <p>Durante a vistoria, o auditor confirma a presença da informação disponibilizada a cada membro em promoção de comportamento responsável.</p>
<p>2.6 <i>Os colaboradores têm a oportunidade de avaliar o desempenho ambiental e/ou sociocultural do estabelecimento.</i> (G)</p> <p><b>HH, PC, CC, R</b></p>	<p>A equipa tem a possibilidade e oportunidade de avaliar e dar <i>feedback</i> sobre o desempenho ambiental e/ou social do estabelecimento.</p> <p>Esta medida pode ser implementada através de inquéritos, durante reuniões de equipa ou através de uma caixa de sugestões controlada pelo gestor ambiental. Deve ser permitido qualquer sugestão poder ser dada de forma anónima.</p>
<p><b>3. INFORMAÇÃO AOS HÓSPEDES</b></p>	
<p>3.1 O galardão Green Key está colocado</p>	<p>O estabelecimento é obrigado a colocar a placa Green Key perto da entrada num local visível e o certificado junto à receção.</p>

<p>num lugar de destaque. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p> <p><i>(no ato de candidatura deve ser anexado o local onde foi/irá ser afixada a placa)</i></p>	<p>Cópias adicionais da placa e do certificado podem ser adquiridas e colocadas em outros locais estratégicos (por exemplo, em locais para informação à equipa). Para além da placa e do certificado, também é possível o estabelecimento adquirir uma bandeira Green Key para hastear no exterior.</p> <p>A colocação do galardão num local visível ao hóspede pode servir como uma importante ferramenta de divulgação, apresentando a conquista do Green Key como espelho do compromisso ambiental. Ao mesmo tempo cria visibilidade ao Programa Green Key, convidando o hóspede a conhecer sistemas de reconhecimento de sustentabilidade no sector turístico.</p>
<p>3.2</p> <p>A informação sobre o Green Key está visível e acessível aos clientes. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Os hóspedes conseguem encontrar facilmente informações sobre o Green Key e sobre os seus critérios. Esta informação pode estar disponível em áreas comuns, por exemplo, num "<i>cantinho ambiental</i>"; em monitores de TV nos quartos e salas de reunião, informação na receção, no diretório etc. Por norma, o logotipo da Green Key (no formato correto) deve constar na informação disponibilizada.</p> <p>Como parte da adesão ao programa Green Key, o estabelecimento fornece informações precisas, claras e acessíveis sobre os seus produtos e serviços, não se comprometendo mais do que aquilo que é implementado pelo estabelecimento.</p> <p>Se o estabelecimento ainda não foi reconhecido como Green Key, pode apresentar propostas para a informação que está a considerar disponibilizar e os locais onde esta estará visível.</p>
<p>3.3</p> <p>Informação sobre a política ambiental e sobre o Green Key está presente no site do estabelecimento. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>O website do estabelecimento deve ter informações breves sobre o programa Green Key e links para o site internacional Green Key (<a href="http://www.greenkey.global">www.greenkey.global</a>) e/ou para o site nacional Green Key (<a href="http://greenkey.abae.pt">greenkey.abae.pt</a>). Recomenda-se que o logotipo da Green Key (no formato correto) esteja presente. O website também contém informações breves sobre o compromisso ambiental do estabelecimento. A informação é apresentada de acordo com as <i>branding guidelines</i> do estabelecimento.</p> <p>Recomenda-se a publicação sobre o Green Key e Gestão Ambiental nos diferentes canais de comunicação do estabelecimento (redes sociais, etc.)</p> <p>Como parte da adesão ao programa Green Key, o estabelecimento fornece informações precisas, claras e acessíveis sobre os seus produtos e serviços, não se comprometendo mais do que aquilo que é implementado pelo estabelecimento.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura é verificado se no site há informações sobre o Green Key e sobre o compromisso ambiental do estabelecimento.</p>
<p>3.4</p> <p>O estabelecimento promove boas práticas e incentiva os clientes a participarem em iniciativas ambientais. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Os hóspedes devem estar informados sobre os objetivos ambientais do estabelecimento através das informações presentes em diferentes áreas da unidade (nos monitores de TV em áreas comuns, quartos de hóspedes/reuniões, e/ou aplicações para hóspedes).</p> <p>Por outro lado, é também importante que o estabelecimento informe sobre como os hóspedes podem ser envolvidos e participar ativamente nas iniciativas do estabelecimento. O incentivo a participar na sustentabilidade da unidade pode focar-se na gestão de recursos (por exemplo, poupança de água, poupança de energia, reciclagem de resíduos, redução de desperdício alimentar, etc.), mas também noutras questões de sustentabilidade (por exemplo, proteção da biodiversidade local, apoio a instituições de solidariedade, etc.).</p> <p>Como parte da adesão ao programa Green Key, o estabelecimento fornece informações precisas, claras e acessíveis sobre os seus produtos e serviços, não se comprometendo mais do que aquilo que é implementado pelo estabelecimento.</p>
<p>3.5</p> <p>A equipa da Receção está preparada para dar informações sobre o Programa Green Key e sobre as iniciativas ambientais do</p>	<p>Com o galardão Green Key (placa e certificado) visível e informações sobre o compromisso ambiental disponível aos clientes, conforme requerido nos critérios anteriores, os hóspedes podem procurar saber mais sobre o Programa Green Key junto dos colaboradores da recepção, torna-se, assim, importante que os recepcionistas sejam capazes de informar os clientes sobre as iniciativas ambientais do estabelecimento.</p>

<p>estabelecimento. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Como parte da adesão ao programa Green Key, o estabelecimento fornece informações precisas, claras e de fácil compreensão.</p> <p>Durante a vistoria, pode ser requisitada a presença de um rececionista de forma a pedir informações básicas sobre o Green Key e sobre as iniciativas ambientais mais importantes do estabelecimento.</p>
<p>3.6</p> <p>O estabelecimento informa e incentiva os clientes a utilizarem meios de transporte sustentáveis. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Para incentivar os hóspedes a utilizar meios de transporte sustentáveis, o estabelecimento informa sobre métodos alternativos, sempre que possível e seguro.</p> <p>Entende-se por meio de transporte alternativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Transporte público (autocarro, comboio, metro, eléctrico, barco, etc.);</li> <li>● Taxis/transfers/autocarros partilhados;</li> <li>● Bicicletas, trilhos para caminhada, etc.</li> </ul> <p>Para aquelas que viajam de carro eléctrico, o estabelecimento informa sobre os locais mais próximos para carregamento ou instala postos de carregamento de carros eléctricos no próprio local.</p> <p>Informações sobre meios de transportes são fornecidas na recepção, pelo <i>concierge</i> e/ou através de material informativo disponível em áreas comuns ou nos quartos.</p> <p>Como parte da adesão ao programa Green Key, o estabelecimento fornece informações precisas, claras e de fácil compreensão.</p>
<p>3.7</p> <p><i>O estabelecimento disponibiliza aos clientes, um questionário sobre o desempenho ambiental e/ou sociocultural. (G)</i></p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>O estabelecimento inclui no questionário de satisfação ao cliente questões relacionadas com as iniciativas e boas práticas ambientais implementadas. Caso o <i>feedback</i> dos hóspedes seja negativo e exigir alguma ação corretiva, esta deve ser feita pelo estabelecimento, sempre que possível.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura pode ser pedido o questionário de satisfação disponibilizado aos hóspedes para confirmar a presença de perguntas referentes ao desempenho ambiental do estabelecimento.</p>
<p><b>4. ÁGUA</b></p>	
<p>4.1</p> <p>O consumo de água é registado, pelo menos, uma vez por mês. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p> <p><i>(no ato de candidatura devem ser registados na plataforma os consumos de água mensais)</i></p>	<p>De forma a reduzir o impacto ambiental e custos de operação, o estabelecimento regista, pelo menos, uma vez por mês o consumo total de água. Se disponível, a fonte de água é indicada, e caso esta não seja da rede pública, o estabelecimento garante que o abastecimento de água cumpre com a legislação e diretrizes nacionais, não tendo impacto negativo no ambiente e no abastecimento local de água.</p> <p>Independentemente da fonte de água, o estabelecimento garante que esta é monitorizada, sendo os registos mensais analisados e utilizados como indicadores para reduzir o consumo. Registrar o consumo de água mais do que uma vez por mês será uma mais valia, pois desta forma garante-se um controlo mais detalhado e preciso evitando potenciais fugas.</p> <p>Caso sejam verificadas grandes alterações no consumo de água, o estabelecimento tem procedimentos em vigor para identificar rapidamente qual causa do aumento do consumo e para corrigir qualquer problema identificado.</p>

		Durante a candidatura é apresentado o registo mensal do consumo total de água na plataforma Green Key Portugal.
4.2 Novos autoclismos estão equipados com descarga dupla de 3/6 litros de água por descarga. (O)  <b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b>		Os autoclismos de descarga dupla garantem uma menor pegada ambiental através do consumo controlado e reduzido de água. Assim, equipamentos adquiridos nos últimos 12 meses devem ter autoclismos de descarga dupla com um máximo de 3/6 litros por descarga. Pode verificar-se, em alguns casos, a possibilidade de diminuir ainda mais o consumo dos autoclismos sem comprometer o conforto dos hóspedes e da equipa.  Para cumprimento deste critério podem considerar-se ainda equipamentos com sensores automatizados com um consumo máximo 4,5 litros por descarga.  Este critério não é aplicável aos estabelecimentos que não adquiriram novos equipamentos sanitários. No entanto, deve ser considerado este critério quando verificar-se a necessidade de comprar futuros equipamentos.
4.3 A equipa de <i>housekeeping</i> monitoriza regularmente eventuais fugas de água. (O)  <b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b>		Existem procedimentos internos para evitar fugas de água em torneiras e chuveiros, uma vez que estas podem causar consumos e custos desnecessários. Este procedimento deve incluir a monitorização diária de torneiras, chuveiros e autoclismos com possíveis fugas. Caso seja verificado que algum dos equipamentos está a verter água, a equipa de manutenção corrige o problema logo que possível.  O estabelecimento tem ainda um sistema de verificação de potenciais fugas de água em piscinas. Este pode ser realizado através de uma inspeção visual no local, mas de forma a facilitar a operação recomenda-se a instalação dum contador de água dedicado ou um detector de fugas na piscina.
4.4 O fluxo de água dos chuveiros dos quartos não excede os 9 litros por minuto. (O)  <b>HH, PC, AL, TER</b>		Para cumprimento deste critério o fluxo de água de 9L/min aplica-se a, pelo menos, 75% dos chuveiros instalados em todo o estabelecimento.  Não faz parte deste critério o fluxo de água nas torneiras das banheiras.  Em alguns casos, existe a possibilidade de diminuir ainda mais o consumo dos chuveiros sem comprometer o conforto dos hóspedes e da equipa.  Para cumprir com este critério, o estabelecimento pode optar por ter chuveiros com fluxo de água limitado ou instalar redutores de água na base das mangueiras.  A redução do fluxo de água é frequentemente conseguida através da mistura de água com ar nos arejadores dos chuveiros. Uma solução <b>a curto prazo</b> pode ser também reduzir a pressão da água no sistema de distribuição de água.  Durante a auditoria, são realizadas medições do caudal em alguns chuveiros selecionados em diferentes partes do estabelecimento. No entanto, durante a avaliação da candidatura podem ser requisitadas fichas técnicas dos chuveiros.

<p>4.5 O fluxo de água nas torneiras dos quartos não excede os 8 litros por minuto. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Para cumprimento deste critério o fluxo de água de 8L/min aplica-se a, pelo menos, 75% das torneiras instaladas em todo o estabelecimento.</p> <p>Para cumprir com este critério, o estabelecimento pode optar por ter torneiras com fluxo de água limitado ou instalar redutores de água.</p> <p>Em muitos casos, o fluxo de água nas torneiras pode ser ainda mais reduzido sem comprometer o conforto dos hóspedes ou da equipa.</p> <p>A redução do fluxo de água pode ser realizada através da mistura de água com ar nos arejadores das torneiras. Uma solução <b>a curto prazo</b> pode ser também através da redução da pressão no sistema de distribuição de água.</p> <p>Durante a vistoria, são realizadas medições do caudal em algumas torneiras selecionadas em diferentes partes do estabelecimento. Por outro lado, durante a avaliação da candidatura podem ser requisitadas fichas técnicas dos equipamentos.</p>
<p>4.6 Urínóis estão equipados com sensores automáticos ou outros sistemas de poupança de água. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Se o estabelecimento tiver urinóis, cada urinol deve estar equipado com detetores automáticos, um botão de descarga com um máximo de 3 litros por descarga ou não utilizar água.</p> <p>Durante a vistoria, verifica-se visualmente qual o tipo de sistema de poupança de água utilizado por cada urinol.</p>
<p>4.7 Novas máquinas de lavar loiça não consomem mais de 3,5 litros de água por ciclo. (O)</p> <p><b>HH, PC, CC, R</b></p> <p><i>(no ato de candidatura é apresentada documentação sobre máquinas adquiridas)</i></p>	<p>Para reduzir a pegada ambiental através da poupança de água, as máquinas de lavar loiça de túnel na cozinha adquiridas no último ano não utilizam mais de 3,5 litros por ciclo.</p> <p>Este critério é aplicável apenas para máquinas instaladas em cozinhas industriais, não quartos ou apartamentos que possam ter máquinas de lavar louça.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura, são pedidas fichas técnicas deste tipo de equipamentos, caso tenham sido adquiridos nos últimos 12 meses.</p>
<p>4.8 Águas residuais são tratadas de acordo com a legislação nacional e local. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Para receber o galardão Green Key, é obrigatório que todas as águas residuais produzidas pelo estabelecimento sejam tratadas e libertadas conforme a legislação e diretrizes nacionais e internacionais, independentemente do estabelecimento estar ligado a uma rede pública de esgotos ou ser responsável pelas suas próprias águas residuais.</p> <p>Caso seja possível pelo estabelecimento, recomenda-se que, após o tratamento, as águas residuais tratadas sejam reutilizadas em segurança, sem efeitos adversos para a população local e para o ambiente.</p> <p>Durante a avaliação de candidatura, pode ser requisitada a licença ou outra documentação que demonstre a conformidade com este critério. O estabelecimento disponibiliza uma declaração da autoridade competente confirmando que as águas residuais são tratadas e libertadas sem efeitos adversos para a população local e para o ambiente.</p>
<p>4.9 Novas máquinas de lavar loiça e roupa são equipamentos industriais. (O)</p> <p><b>HH, PC, CC, R</b></p>	<p>Máquinas de lavar loiça e roupa domésticas convencionais são menos eficientes em termos energéticos e de consumo de água do que equipamentos profissionais (industriais) quando se trata de utilização em grande escala.</p> <p>Para reduzir a pegada ambiental e poupar custos, o uso de aparelhos domésticos convencionais é, em geral, evitado ou minimizado. Este critério aplica-se aos equipamentos comprados nos últimos 12 meses.</p>

	<p>Em alguns casos, pode considerar-se a utilização de equipamentos convencionais a mais apropriada, por exemplo: num bar sem cozinha profissional; no caso de não haver lavandaria interna e apenas ser necessário máquina para pequenos artigos (panos). Nestes casos, o estabelecimento justifica a presença deste tipo de equipamentos no ato da vistoria.</p> <p>Este critério não é aplicável a máquinas de lavar louça e roupa presentes nos quartos ou nos apartamentos dos hóspedes.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura podem ser pedidas as fichas técnicas dos equipamentos que foram adquiridos nos últimos dois anos.</p>
<p>4.10 Na cozinha está instalado um filtro de gorduras. (O)</p> <p><b>HH, PC, CC, R</b></p>	<p>Para evitar que gorduras e óleos bloqueiem os esgotos, o estabelecimento dispõe de separadores de gordura na cozinha, e garante que estes são esvaziados regularmente.</p> <p>Este critério é aplicável apenas a estabelecimentos que têm cozinha profissional.</p> <p>Durante a vistoria, é verificada a presença de filtros de gordura que funcionam bem nos esgotos da cozinha.</p>
<p>4.11 <i>As piscinas estão cobertas ou possuem outros sistemas no sentido de limitar a evaporação. (G)</i></p> <p><i>HH, PC, AL, TER</i></p>	<p>Em países com temperaturas elevadas, piscinas exteriores perdem água desnecessariamente devido à evaporação. Neste sentido, quando a piscina não está a ser utilizada deve ter uma cobertura ou outro sistema instalado para evitar a evaporação (por exemplo uma camada de gel).</p> <p>A cobertura deve ser utilizada fora do horário de funcionamento da piscina e/ou em períodos durante a qual esta está encerrada.</p> <p>O estabelecimento pode, ainda, instalar um sistema de reutilização das águas da piscina.</p> <p>Devido às condições meteorológicas, as piscinas exteriores em determinados locais e períodos do ano utilizam água aquecida. Neste caso, o uso de uma cobertura ou outro sistema é altamente recomendado, pois contribui para a eficiência energética destes sistemas.</p>
<p>4.12 <i>Na limpeza das piscinas são utilizados produtos alternativos, sem químicos convencionais. (G)</i></p> <p><i>HH, PC, AL, TER</i></p>	<p>De forma a evitar e reduzir a utilização de químicos agressivos, o estabelecimento limpa a sua piscina com alternativas no mercado, como raios UV, tratamento eletrolítico de água, através da filtração de plantas, etc.</p> <p>Qualquer procedimento de limpeza das águas da piscina está em conformidade com a legislação nacional sobre a matéria.</p>
<p>4.13 <i>Áreas com maior consumo de água têm contadores dedicados. (G)</i></p> <p><i>HH, PC, AL, CC, R, TER</i></p>	<p>De forma a tornar mais eficiente o controlo sobre o consumo de água no estabelecimento, são instalados contadores de água adicionais/separados, especialmente em áreas onde há um maior consumo de água (nas cozinhas, no spa, nas piscinas, etc.).</p> <p>Se o estabelecimento tiver muitos quartos ou salas de reunião, podem instalar-se contadores por ala/andar. Alguns estabelecimentos optam por ter contadores por quarto.</p> <p>A monitorização mais detalhada e precisa sobre o uso da água permite preparar melhores estratégias para a redução do consumo de água e também facilita a descoberta de eventuais fugas.</p> <p>De forma a beneficiar do investimento da instalação de diferentes contadores de água, os consumos são recolhidos e registados, idealmente, com mais frequência do que uma vez por mês. Pode ser considerada a instalação de “<i>smart meters</i>” para facilitar ainda mais a operação.</p> <p>Durante a vistoria, pode ser pedido para verificar as áreas onde estão os diferentes contadores dedicados.</p>

<p>4.14 <i>O fluxo de água das torneiras em áreas comuns não excede os 5 litros por minuto. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>Para promover a poupança de água e recursos, o fluxo de água em todas as torneiras do estabelecimento <b>não ultrapassa os 5 litros por minuto</b>. Em alguns casos, o fluxo de água pode ser ainda mais reduzido sem comprometer o conforto dos hóspedes e colaboradores.</p> <p>O critério aplica-se também a torneiras com sensores ou temporizadores.</p> <p>Durante a vistoria, são realizadas medições no local em torneiras selecionadas aleatoriamente em diferentes partes do estabelecimento.</p>
<p>4.15 <i>Águas residuais são reutilizadas (após tratamento). (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p> <p><i>(no ato de candidatura deve ser apresentada uma declaração sobre o sistema instalado para reaproveitamento de águas residuais)</i></p>	<p>O estabelecimento trata as suas águas residuais e reutiliza-as adequadamente: como fertilizante; em áreas verdes ou em outros locais apropriados. A reutilização das águas residuais é realizada em segurança, seguindo a legislação nacional e não tem qualquer efeito adverso na comunidade local.</p> <p>Este critério inclui as águas residuais derivadas da condensação do sistema HVAC.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura pode ser pedida documentação sobre o sistema de reutilização de águas residuais demonstrando que a utilização de águas residuais não afeta negativamente a comunidade local (por exemplo, através duma declaração por parte da autoridade local competente).</p>
<p>4.16 <i>Água da chuva é recolhida e utilizada em autoclismos ou noutros fins adequados. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>O estabelecimento tem instalado um sistema de recolha de águas pluviais e reutiliza a água da chuva recolhida em locais adequados como por exemplo: em sanitários, para irrigação de áreas verde, etc. A recolha de água da chuva é feita em segurança, sem qualquer efeito adverso na comunidade local.</p> <p>Durante a vistoria, as instalações de recolha das águas pluviais são inspecionadas visualmente e o estabelecimento garante que o sistema segue todas as diretrizes nacionais (por exemplo, através duma declaração da autoridade local competente).</p>
<p>4.17 <i>O estabelecimento realiza uma avaliação de risco hídrico. (G)</i></p> <p>H, PC, AL, CC, R, TER</p> <p><i>(no ato de candidatura deve ser apresentado o anexo com o relatório da auditoria)</i></p>	<p>De forma a garantir que a água é gerida de forma sustentável como um recurso partilhado, o estabelecimento realiza uma avaliação de risco hídrico (Water Risk Assessment) para determinar potenciais riscos na área envolvente relacionados com a água (como secas, inundações ou contaminação da água).</p> <p>A avaliação do risco consiste na previsão da ocorrência de danos sobre os indivíduos ou ambiente, numa dada referência espacial e temporal, e consequentemente na definição de medidas e estratégias para minimização do risco de possíveis eventos adversos até um nível considerado como aceitável para a comunidade e para o ambiente, em particular os recursos hídricos. A avaliação do risco pode ser efetuada com recurso a diversas metodologias quantitativas, qualitativas ou semi-quantitativas.</p> <p>A avaliação do risco hídrico é realizada por uma entidade competente e adequada ou por uma empresa externa certificada.</p> <p>Se a avaliação determinar potenciais riscos, as ações recomendadas devem ser consideradas em colaboração com outras entidades relevantes. Para mais informações, consulte o <a href="#">Filtro de Risco da Água do WWF</a>. (em inglês).</p> <p>Durante a avaliação de candidatura, o estabelecimento apresenta o seu estudo de risco hídrico.</p>

## 5. LAVAGEM E LIMPEZA

<p>5.1 Nos quartos existem informações sobre a política de mudança de lençóis. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, TER</b></p> <p><i>(no ato de candidatura deve ser anexado as informações disponibilizadas aos clientes nos quartos)</i></p>	<p>De forma a evitar recursos desnecessários, nos quartos, existem informações sobre o procedimento interno para a mudança dos lençóis (de preferência, perto da cama). A informação pode ser apresentada de diferentes formas, por exemplo, numa placa, num autocolante, no canal interno na televisão, no diretório, etc.</p> <p>Os sinais informam, de forma simples e clara, sobre a política do estabelecimento relativamente à troca dos lençóis (por exemplo, a cada três noites) e como um hóspede deve proceder se desejar uma troca de lençóis menos, ou mais frequente, do que aquela que está definida.</p> <p>Além da informação colocada no quarto, durante o <i>check-in</i>, a equipa pode perguntar ao cliente sobre as preferências em relação à troca de lençóis.</p>
<p>5.2 Nos quartos existem informações sobre a política de mudança de toalhas. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, TER</b></p> <p><i>(no ato de candidatura deve ser anexado as informações disponibilizadas aos clientes nos quartos)</i></p>	<p>De forma a evitar recursos desnecessários, nos quartos, existe informação sobre o procedimento interno relativamente à mudança de toalhas (de preferência, colocada na casa de banho). A informação pode ser apresentada de diferentes maneiras, por exemplo, num autocolante, no canal interno do hotel, no diretório, etc.</p> <p>Os sinais informam, de forma simples e clara, sobre a política do estabelecimento em relação à troca de toalhas (por exemplo, a cada três noites) e como o cliente deve fazer caso deseje a troca de toalhas com menos ou mais frequência do que aquela que foi definida.</p> <p>Além da informação colocada no quarto, o cliente pode ser abordado durante o <i>check-in</i> sobre as suas preferências em relação à troca de toalhas.</p> <p>Este critério não é aplicável a estabelecimentos que não disponibilizam toalhas como parte do serviço.</p>
<p>5.3 Produtos químicos para limpeza diária têm um selo ambiental. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p> <p><i>(no ato da candidatura deve ser anexada a lista de produtos de limpeza utilizados e os selos ambientais correspondentes)</i></p>	<p>O estabelecimento minimiza a utilização de produtos de limpeza que contenham químicos perigosos, garantindo que, <b>pelo menos, 75% de todos os produtos utilizados diariamente</b> têm um selo ambiental reconhecido internacionalmente ou a nível nacional.</p> <p>Para cumprimento do critério inclui-se todos os produtos de limpeza utilizados nos quartos, em salas de reunião, no restaurante, em áreas comuns e áreas de equipa. <b>Este critério não se aplica a produtos usados nas seguintes áreas: Piscinas; Cozinha/Copa; Lavandaria.</b></p> <p>Selos ambientais reconhecidos podem ser internacionais (por exemplo, EU EcoLabel, Nordic Swan, Green Seal, Cradle2Cradle, etc.) ou outros reconhecidos a nível nacional.</p> <p>Tendo em conta que apenas <math>\frac{3}{4}</math> dos produtos utilizados precisam de cumprir com este critério, o cálculo pode ser realizado em relação ao número/volume de produtos comprados.</p> <p>Caso não seja possível adquirir o mínimo exigido de produtos com selo ambiental, o estabelecimento pode considerar utilizar meios alternativos de limpeza sem químicos (ver critério 5.9). Se nenhuma destas duas opções for viável, então o estabelecimento solicita a dispensa deste critério, apresentando evidências sobre a impossibilidade de cumprir com o mesmo.</p>
<p>5.4</p>	<p>Produtos desinfetantes só devem ser utilizados nos casos em que insetos, fungos, bactérias ou vírus apresentem um risco significativo para a saúde,</p>

<p>Produtos de desinfecção são usados apenas quando estritamente necessário e de acordo com as normas de higiene e segurança. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>e quando a desinfecção não puder ser substituída com sucesso por métodos alternativos.</p> <p>Devido ao potencial impacto destes produtos no ambiente e na saúde, a utilização de substâncias desinfetantes é reduzida ao máximo e apenas utilizada quando absolutamente necessário. Quando possível, é substituída por substâncias menos agressivas.</p> <p>Todos os produtos de desinfecção utilizados são aprovados pelas autoridades nacionais e só podem ser aplicados conforme especificado nas Fichas Técnicas, sendo obrigatório seguir, rigorosamente, a concentração prescrita e o tempo de contato, conforme mencionado no documento.</p> <p>Qualquer desinfecção no local só pode ser realizada por membros da equipa formados para tal ou por entidades licenciadas para o efeito. Torna-se imperativo que o estabelecimento garanta o uso correto das substâncias desinfetantes (ver critério 6.6).</p> <p>Caso as autoridades nacionais estipulem normas de higiene mais restritas ou em contradição com este critério, o estabelecimento segue as normas legais oficiais e recebe uma dispensa deste critério.</p> <p>Este critério não se aplica à desinfecção das mãos.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura, pode ser pedido ao estabelecimento as fichas técnicas dos produtos de desinfecção usados pela equipa, juntamente com o procedimento operacional definido.</p>
<p>5.5 Toalhas, lenços de papel e papel higiénico são de material branqueado sem cloro ou reconhecidos por um selo ambiental. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b> (no ato de candidatura deve ser apresentado um anexo com informação sobre os produtos)</p>	<p>Certificações ambientais reconhecidas a nível nacional ou internacional como o EUecoLabel, NordicSwan, The Blue Angel, FSC ou PEFC garantem a utilização de menos recursos e uma produção mais sustentável. Neste sentido, o estabelecimento utiliza materiais de papel (lenços, toalhas, papel higiénico) reconhecidos com, pelo menos, uma destas certificações.</p> <p>Adicionalmente, os produtos devem ser branqueados sem cloro, utilizando menos energia e químicos durante a produção.</p> <p>Caso não haja a possibilidade de adquirir este tipo de produtos, o estabelecimento pode pedir a isenção de cumprimento do critério. Para tal, será pedido à administração evidências a justificar a impossibilidade de cumprimento do critério.</p>
<p>5.6 O estabelecimento utiliza detergentes para a loiça com selo ambiental. (G)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b> (no ato de candidatura deve ser apresentado a ficha técnica/rótulo do produto utilizado)</p>	<p>O uso de detergentes para lavar louça é minimizado, utilizando a dosagem correta, e os produtos utilizados têm um selo ambiental reconhecido a nível internacional ou nacional, dado que estes produtos têm, tendencialmente, menos impacto ambiental comparativamente com produtos convencionais.</p> <p>Selos disponíveis no mercado: EUecoLabel, NordicSwan, Green Seal, Cradle2Cradle, etc.</p>
<p>5.7 O estabelecimento utiliza detergentes para a roupa com selo ambiental. (G)</p>	<p>O uso de detergentes para lavar a roupa é minimizado, utilizando a dosagem correta, e os produtos utilizados têm um selo ambiental reconhecido a nível internacional ou nacional, dado que estes produtos têm, tendencialmente, menos impacto ambiental comparativamente com produtos convencionais.</p>

<p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p> <p><i>(no ato de candidatura deve ser apresentado a ficha técnica/rótulo do produto utilizado)</i></p>	<p>Selos disponíveis no mercado: EU EcoLabel, NordicSwan, Green Seal, Cradle2Cradle, etc.</p>
<p>5.8</p> <p><i>São utilizados detergentes concentrados e sistemas de dosagem automática. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>De forma a reduzir a pegada ambiental são utilizados produtos químicos concentrados, diluídos no local. A utilização de produtos concentrados reduz a quantidade de resíduos plásticos da embalagem e, conseqüentemente, diminui a frequência de transporte necessário para reposição de stock.</p> <p>Adicionalmente, o estabelecimento possui um sistema automático de dosagem (diluição) para garantir que a quantidade correta seja utilizada.</p> <p>O sistema de dosagem automática e os produtos concentrados usados são inspecionados visualmente na altura da vistoria.</p>
<p>5.9</p> <p><i>Nas limpezas são usados panos de fibra, de fibras naturais. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>Para reduzir o consumo de papel, água e detergentes químicos, são utilizados panos de fibra. Para cumprimento deste critério, os panos de fibras utilizados são de fibras naturais (por exemplo, algodão), em vez de tecidos sintéticos que com uso acabam por libertar microplásticos para a água.</p> <p>Durante a vistoria, é verificado visualmente se os panos de fibra natural são utilizados na limpeza.</p>
<p>5.10</p> <p><i>São utilizados métodos de desinfecção e limpeza livre de químicos. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>O estabelecimento utiliza métodos de limpeza e desinfecção alternativos, sem o uso de químicos. Os métodos de limpeza alternativos podem ser realizados através de água desmineralizada, tratamento de água por eletrólise, limpeza de água a alta pressão, etc.</p> <p>Este critério refere-se à limpeza de superfícies e desinfecção de áreas comuns, quartos e salas de reunião. As cozinhas e outras áreas sensíveis são isentas deste critério.</p> <p>Caso as autoridades nacionais estipulem normas de higiene mais restritas ou em contradição com este critério, o estabelecimento segue as normas nacionais e recebe uma dispensa deste critério.</p> <p>Durante a vistoria, o estabelecimento apresenta procedimento operacional para a limpeza.</p>
<p>5.11</p> <p><i>O estabelecimento evita o uso de sprays com fragrância no processo de lavagem e limpeza. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>De forma a evitar potenciais reações alérgicas e o uso excessivo de químicos, o estabelecimento não usa sprays com fragrâncias ou qualquer tipo perfume durante o processo de lavagem e limpeza dos quartos do estabelecimento.</p> <p>Este critério aplica-se tanto aos procedimentos de limpeza realizados por equipas internas ou por empresas externas contratadas.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura pode ser pedido ao estabelecimento uma declaração do fornecedor de produtos de limpeza afirmando que estes não têm fragrâncias ou perfumes.</p>
<p>5.12</p> <p><i>Os clientes têm a possibilidade de recusar a limpeza dos quartos durante a sua estadia. (G)</i></p> <p>HH, AL, TER</p>	<p>O estabelecimento oferece a opção aos hóspedes de prescindirem da limpeza dos quartos durante a sua estadia. A opção pode ser realizada logo após o <i>check-in</i>; ou através da colocação de sinais na porta ou no interior do quarto.</p> <p>Como incentivo à participação nesta iniciativa, o estabelecimento pode estabelecer internamente um sistema de recompensa, por exemplo, na forma de um <i>voucher</i> a utilizar em serviços extra ou como contribuição direta em outras iniciativas.</p>

		Caso as autoridades nacionais estipulem normas de higiene mais rigorosas ou em contradição com este critério, o estabelecimento segue as normas nacionais oficiais.
<b>6. RESÍDUOS</b>		
	<p>6.1 Os resíduos são separados em, pelo menos, 3 categorias e de acordo com a legislação nacional. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p> <p><i>(no ato de candidatura deve ser apresentado anexo comprovativo do cumprimento do critério)</i></p>	<p>De forma a promover a reutilização e a reciclagem, o estabelecimento separa os resíduos de acordo com a legislação nacional e local, num mínimo de três categorias, como por exemplo: papel e cartão, vidro, plástico, resíduos orgânicos, resíduos verdes, óleos de cozinha, elétricos e eletrónicos, etc. O lixo indiferenciado ou outros resíduos não são considerados como uma categoria.</p> <p>Adicionalmente, o estabelecimento deve desenvolver um plano de redução de resíduos, por exemplo, através de acordos com fornecedores para recolha e reutilização das embalagens utilizados no fornecimento de produtos alimentares, bebidas e outros (ver critério 6.14).</p> <p>Para cumprimento deste critério, o estabelecimento garante que os resíduos separados são armazenados em segurança, em conformidade com a legislação nacional e local relevante e são devidamente encaminhados pela empresa responsável da recolha e tratamento dos resíduos. As instalações de triagem são de fácil acesso para a equipa e ter instruções de separação clara e bem visíveis.</p> <p>Se possível, estabelecimentos com cozinhas profissionais devem separar os resíduos no próprio local. Todos os colaboradores recebem formação sobre a gestão de resíduos.</p> <p>Se houver uma confirmação escrita por parte das autoridades locais garantindo que os resíduos são separados após a recolha, o estabelecimento não precisa de separar os resíduos no local.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura, pode ser pedida uma declaração, por parte da autarquia/empresa contratada, comprovando que o estabelecimento cumpre a legislação nacional e local sobre a triagem de resíduos.</p>
	<p>6.2 Os resíduos são encaminhados corretamente pelas entidades responsáveis pela recolha (O).</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>O estabelecimento garante que os resíduos separados no local são tratados corretamente durante e após a recolha. O tratamento de resíduos inclui, quando apropriado, a triagem/separação mais detalhada dos resíduos, reciclagem e eliminação.</p> <p>Para a recolha e tratamento dos resíduos separados, o estabelecimento trabalha com entidades locais/nacionais de gestão de resíduos e/ou com uma empresa privada.</p> <p>O estabelecimento pode ter as suas próprias instalações para tratamento de alguns resíduos (por exemplo, compostagem de resíduos orgânicos e verdes) e pode, ainda, ter equipamentos que permitam reduzir a dimensão dos resíduos separados antes da recolha, por exemplo, dum compressor de cartão ou compactador de embalagens.</p> <p>O estabelecimento garante a manutenção da casa do lixo e assegura-se que o local cumpre com todas as normas de higiene e segurança.</p> <p>Durante a vistoria, o estabelecimento pode apresentar os contratos com as entidades públicas e/ou privadas para tratamento de resíduos. Caso o estabelecimento tenha instalações próprias, essas são inspecionadas e é apresentado o procedimento interno para tratamento dos resíduos.</p>

<p>6.3 Instruções simples e claras sobre a separação correta dos resíduos estão disponíveis. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>A casa do lixo tem instruções/sinais que indicam de forma clara e precisa como separar corretamente os resíduos. Recomenda-se a utilização de ícones ou ilustrações que simplifiquem a compreensão dos diferentes tipos de contentores/caixotes.</p> <p>Os colaboradores recebem formação sobre a gestão dos resíduos.</p>
<p>6.4 Novas bombas e sistemas de refrigeração não utilizam como gás refrigerante CFCs ou HCFCs. Todos os resíduos deste tipo de equipamentos são tratados por entidades licenciadas e em conformidade com a legislação nacional. (O)</p> <p><b>H, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Bombas ou equipamentos frigoríficos adquiridos nos últimos 12 meses não contém CFCs (clorofluorcarbonetos) ou compostos de HCFCs (hidroclorofluorcarbonos) - gases com efeito de estufa que contribuem diretamente para a deterioração da camada de ozono.</p> <p>O uso de HFCs (hidrofluorocarbonos) também é desaconselhado.</p> <p>Deve-se consultar qualquer ficha técnica dos equipamentos a adquirir, confirmando se estes contêm, ou não, CFCs ou HCFCs.</p> <p>Em muitos países, a legislação em vigor não permite produtos que contenham CFC/HCFC, pelo que não é possível comprar equipamentos que contenham estes compostos. <b>Se a legislação nacional proíbe a venda deste tipo de compostos o estabelecimento cumpre com a legislação sobre o assunto.</b></p>
<p>6.5 Não é utilizada louça descartável de uso único. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>O estabelecimento não usa produtos descartáveis de uso único, tais como copos, pratos e talheres, palhinhas, colheres de café, etc.</p> <p>Produtos descartáveis podem ser utilizados em casos excecionais ou por questões de segurança, por exemplo, em zonas de piscina, durante eventos (quando necessário) ou serviços de <i>take-away</i>. Nestes casos, recomenda-se a utilização de material biodegradável, em papel (sem revestimento de plástico), madeira, amido de milho ou outro tipo de material à base de plantas que contenha componentes biodegradáveis.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura pode ser pedida ao estabelecimento a política interna relativa aos produtos descartáveis.</p>
<p>6.6 Substâncias químicas, sólidas e líquidas, são armazenadas em segurança, em depósitos separados, de modo a evitar potenciais fugas. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p> <p><i>(no ato de candidatura deve ser apresentado anexo comprovativo do cumprimento do critério)</i></p>	<p>Produtos químicos perigosos (incluindo resíduos), na forma sólida ou líquida, são armazenados em segurança e com o devido cuidado para evitar a contaminação do ambiente.</p> <p>Os produtos químicos perigosos são armazenados em conformidade com a legislação nacional/local relevante e de acordo com as recomendações presentes nas fichas técnicas. Recomenda-se que os produtos sejam armazenados numa sala/armário trancado, separado de outros resíduos.</p> <p>Considera-se químicos perigosos: pesticidas, tintas, baterias/pilhas, lâmpadas, aparelhos eletrónicos, material de limpeza, desinfetantes para piscinas e outras substâncias desinfetantes, etc.</p> <p>Existe uma política interna sobre a gestão e uso seguro dos vários produtos químicos, a fim de evitar potenciais misturas ou derrames. O local de armazenamento está devidamente ventilado de forma a evitar riscos desnecessários para quem entra na sala.</p> <p>Existe, ainda, um procedimento interno estabelecido para o caso de ocorrer algum acidente com os produtos químicos perigosos, sendo necessário manter um registo sobre o incidente e como o mesmo foi resolvido.</p> <p>O estabelecimento deve, ainda, reduzir a quantidade de produtos químicos utilizados ou substituir (quando possível) estes produtos por outros</p>

	<p>métodos menos agressivos.</p> <p>Durante a vistoria, há uma inspeção visual ao local de armazenamento e é verificado que os produtos estão guardados em segurança, numa sala separada e ventilada.</p>
<p>6.7 Resíduos químicos são encaminhados em segurança para uma entidade licenciada. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Conforme o critério anterior, 6.6, os resíduos químicos, líquidos e sólidos, são armazenados em segurança e separados de outros resíduos. No entanto, é importante o estabelecimento garantir que estes são transportados em segurança para uma central de tratamento certificada em gestão deste tipo de resíduos.</p> <p>Preferencialmente, são contratadas entidades públicas ou empresas privadas certificadas para lidar com o transporte de resíduos perigosos, mas, caso necessário, o estabelecimento pode se responsabilizar pelo transporte daqueles, desde que em conformidade com a regulamentação nacional/local.</p> <p>O estabelecimento pode, também, estabelecer protocolos com outros estabelecimentos na localidade para transporte conjunto de resíduos perigosos.</p>
<p>6.8 Cada casa de banho tem um recipiente para resíduos. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Cada casa de banho tem um caixote do lixo para os resíduos de higiene pessoal, evitando que sejam depositados resíduos no sistema de esgotos.</p> <p>O estabelecimento, pode também disponibilizar algumas informações/sinais na casa de banho ou no quarto indicando que resíduos de higiene pessoal e outros produtos similares não sejam descartados na sanita, causando entupimentos e poluindo o sistema de águas.</p>
<p>6.9 Um máximo de 5 produtos alimentares / bebidas são disponibilizados em embalagens individuais. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Não são servidos mais do que cinco tipo de produtos alimentares/bebidas em unidoses descartáveis no restaurante, na cantina do staff, nos bares e outros serviços de restauração do estabelecimento.</p> <p>Para cumprimento deste critério, consideram-se os seguintes tipos de produtos: leite/natas, açúcar, manteiga, mel, geleia, iogurte, queijos, sal/pimenta, etc.</p> <p>Todos os produtos embalados individualmente podem ser substituídos por alternativas mais sustentáveis a menos que as normas de higiene e segurança nacionais sejam exigidas de forma diferente. Em alternativa, o estabelecimento pode servir porções individuais em recipientes reutilizáveis, por exemplo, em copos pequenos.</p> <p>Para os tipos de produtos que são embalados individualmente, o estabelecimento garante a reciclagem das embalagens.</p> <p>Apesar de não ser obrigatório, recomenda-se a conformidade deste critério no que se refere ao “room-service”.</p> <p>Durante a vistoria, verifica-se visualmente o número de itens alimentos/bebidas servidos em unidoses.</p>
<p>6.10 O estabelecimento regista a quantidade de resíduos. (O/G)</p> <p><b>H, PC, CC (O)</b> <b>AL, R, TER (G)</b></p>	<p>Monitorizar a quantidade de resíduos produzidos no estabelecimento é uma ferramenta importante para que se possa definir um plano de redução de resíduos através da reciclagem e/ou reutilização de resíduos.</p> <p>Assim, o estabelecimento regista mensalmente a quantidade de resíduos, de preferência separados nas diversas categorias de resíduos recolhidos e produzidos no local. O estabelecimento pode realizar esta medição internamente ou através do registo da empresa de recolha contratada.</p>

<p><i>(no ato de candidatura devem ser registados na plataforma a quantidade de resíduos produzidos)</i></p>	<p>No entanto, recomenda-se sempre a que o registo seja realizado internamente por membro da equipa, por peso ou, numa primeira fase, por número de caixotes.</p>
<p>6.11 Produtos de higiene diária (champô, sabonete, etc.) são disponibilizados em doseadores. (O/G)</p> <p><b>PC, CC, R (O)</b> HH, AL, TER (G)</p>	<p>O estabelecimento utiliza doseadores em vez de embalagens individuais para produtos de higiene pessoal, como sabonete, champô e gel de duche.</p> <p>Este critério aplica-se aos produtos de casas de banho nos quartos, nas áreas comuns e nos balneários. Os dispensadores são limpos com regularidade e de forma adequada aquando do seu reabastecimento.</p> <p>Caso as autoridades nacionais estipulem normas de higiene que estejam em contradição com este critério, o estabelecimento segue as normas nacionais oficiais e recebe uma dispensa deste critério.</p>
<p>6.12 <i>Embalagens individuais de produtos de higiene diária (champô, sabonete, etc.) são recicladas, de material reciclado, têm selo ambiental ou são biodegradáveis. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, TER</p>	<p>O estabelecimento só utiliza recipientes individuais de champô, gel de duche, sabonete, etc., recicláveis, de plástico reciclado, com um selo ambiental (por exemplo, FSC caso seja de papel) ou de material biodegradável.</p> <p>Qualquer produto do género que sobre de alguma estadia é, sempre que possível, reaproveitado para áreas da equipa, se possível. Onde for permitido, <i>amenities</i> deixadas por hóspedes podem ser recolhidas e usadas para doação.</p> <p>Se a embalagem for reciclável, o estabelecimento garante que esta é reciclada definindo um procedimento interno que garanta a sua separação de outros resíduos.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura, pode ser requisitado ao estabelecimento uma declaração dos fornecedores de <i>amenities</i> para comprovativo do cumprimento do critério.</p>
<p>6.13 <i>Amenities individuais são disponibilizadas apenas a pedido do cliente. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, TER</p>	<p>O estabelecimento não disponibiliza <i>amenities</i> de uso único como sabonete, champô, gel de banho, chinelos, graxa, toucas de banho, escovas, limas, etc., nos quartos de hóspedes. Estes artigos estão disponíveis mediante a solicitação na receção.</p> <p>Durante a vistoria é verificado se algum destes produtos está presente nos quartos de hóspedes.</p>
<p>6.14 <i>Embalagens de mercadorias reutilizáveis são devolvidas aos fornecedores. (G)</i></p> <p>HH, PC, CC, R</p>	<p>A quantidade de resíduos produzidos no estabelecimento pode ser reduzida em colaboração com diversos fornecedores, devolvendo embalagens que possam ser reutilizadas (por exemplo, latas de plástico, caixas de esferovite, caixas de plástico, etc.).</p> <p>Para que cumprimento deste critério, um mínimo de cinco tipos de produtos é entregue em embalagens que possam ser devolvidas e reutilizadas. Se um estabelecimento receber menos de cinco tipos de produtos no total e todos forem entregues em embalagens reutilizáveis, também cumpre com este critério.</p> <p>Durante a avaliação de candidatura, pode ser pedido a apresentação de acordos estabelecidos com fornecedores sobre a recolha e reutilização de embalagens.</p>

<p>6.15 <i>O estabelecimento tem um plano de redução e/ou reutilização dos resíduos. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p> <p><i>(no ato da candidatura deve ser apresentado o plano de ação de gestão de resíduos estruturado)</i></p>	<p>No âmbito do critério 6.10, o estabelecimento define um plano para reduzir a pegada ambiental através da redução, reciclagem e/ou reutilização dos resíduos. O objetivo é reduzir/eliminar certos tipos de resíduos.</p> <p>Para cumprimento deste critério deve ser realizada uma análise sobre a quantidade de resíduos produzidos e definido um plano de gestão de resíduos tendo em conta o que foi identificado na análise feita. Recomenda-se a organizar formações para gestão de resíduos no estabelecimento com empresas externas.</p>
<p>6.16 <i>Os clientes têm a possibilidade de colocar os seus resíduos em categorias separadas. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>De forma a sensibilizar os hóspedes e os colaboradores sobre a separação e reciclagem de resíduos, os hóspedes têm a possibilidade de separar os seus resíduos para que estes possam ser reciclados. Os resíduos separados pelos clientes são recolhidos pela equipa e encaminhados corretamente para a casa do lixo.</p> <p>Caixotes de lixo separados por categoria podem estar nos quartos ou em áreas comuns (corredor, lobby, restaurante, salas de reunião, parque de estacionamento, etc.). Caixotes de lixo separados podem estar também nas áreas do <i>staff</i>, por exemplo na cantina do pessoal, nos balneários, etc.</p> <p>Os caixotes podem ser contentores separados para diferentes tipos de resíduos, ou um caixote com recipientes separados. Para uma sensibilização eficaz, torna-se importante que existam instruções claras (de preferência ícones ou ilustrações) para a separação correcta dos resíduos.</p> <p>Alternativamente, pode ser definido um sistema de separação de resíduos para o hóspede que o incentiva a colocar cada tipo de resíduo num determinado local (por exemplo, colocar o papel e jornal em cima da mesa, garrafas e latas junto ao caixote e outros resíduos no caixote de lixo).</p> <p>O estabelecimento comunica aos clientes esta iniciativa como parte da sua política ambiental.</p>
<p>6.17 <i>Os champôs e sabonetes disponibilizados pelo estabelecimento têm selo ambiental. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p> <p><i>(no ato de candidatura deve ser apresentado anexo comprovativo do cumprimento do critério)</i></p>	<p>Para cumprimento deste critério, pelo menos 75% de todos os produtos utilizados devem ter os produtos de higiene pessoal (champô, sabonete, gel de banho, etc.) utilizados no estabelecimento têm um selo ambiental reconhecido a nível nacional ou internacional, garantindo a utilização de menos químicos.</p> <p>Adicionalmente, recomenda-se que estes tipos de produtos sejam fornecidos por empresas que não realizam testes em animais.</p> <p>Durante a avaliação de candidatura, é pedido a apresentação do comprovativo do fornecedor em como o estabelecimento cumpre com este critério.</p>
<p>6.18 <i>Pelo menos 5 produtos adquiridos não são embalados em plástico ou, sendo embalados em plástico, contêm, pelo menos, 50% de material reciclado. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>O estabelecimento compra produtos que não são embalados em plástico e se o produto for embalado em plástico, este contém, pelo menos, 50% do plástico reciclado. Após a sua utilização, a embalagem é novamente reciclada.</p> <p>Para cumprimento deste critério, pelo menos, cinco produtos (por exemplo, produtos de limpeza, produtos de higiene pessoal, embalagem de produtos alimentares, etc.) não são embalados em plástico ou são embalados em material com, pelo menos, 50% de plástico reciclado.</p> <p>Durante a avaliação de candidatura, pode ser requisitado ao estabelecimento documentação que comprove a compra de, pelo menos, cinco produtos</p>

<p><i>(no ato de candidatura deve ser apresentado anexo comprovativo do cumprimento do critério)</i></p>	<p>que não sejam embalados em plástico.</p>
<p>6.19 <i>Os resíduos orgânicos são utilizados para compostagem ou para outros fins adequados. (G)</i></p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Para reutilizar os resíduos orgânicos (restos de comida e/ou resíduos de jardim), o estabelecimento promove a separação dos seus resíduos orgânicos, garantindo que estes irão ser utilizados para compostagem ou para outros fins, como produção de biogás ou de alimentos para animais.</p> <p>A compostagem pode ser realizada no estabelecimento, ou fora deste, desde que seja garantido o correto encaminhamento dos resíduos orgânicos. Caso haja compostagem no estabelecimento, esta é feita em segurança e de acordo com as normas estabelecidas nacionalmente. Durante a vistoria, o estabelecimento mostra o local da compostagem. Caso esta seja feita por uma empresa externa o estabelecimento fornece documentação que comprove essa contratação.</p>
<p><b>7. ENERGIA</b></p>	
<p>7.1 Os consumos totais de energia são registados, pelo menos, uma vez por mês. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p> <p><i>(no ato de candidatura devem ser registados na plataforma os consumos energéticos, eletricidade e gás, mensais)</i></p>	<p>O estabelecimento regista o seu consumo total de energia pelo menos uma vez por mês. Se disponível, são indicadas as fontes do consumo de energia. Por outro lado, recomenda-se um registo com mais frequência do que uma vez por mês, dado que desta forma é se capaz produzir informação mais detalhada.</p> <p>Os dados recolhidos devem ser analisados e utilizados como indicadores para a redução do consumo de energia e caso se verifique grandes alterações no consumo energético, o estabelecimento tem implementado um procedimento interno para identificar e resolver rapidamente qualquer problema.</p>
<p>7.2 Estão instalados sistemas de controlo para aquecimento, ventilação e ar condicionado. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>O estabelecimento tem um sistema de controlo para aquecimento, ventilação e ar condicionado (AVAC). Pode ser um sistema centralizado e automático (Gestão Técnica Centralizada) ou ser um sistema de ajuste manual conforme o procedimento interno conhecido por toda a equipa. O sistema de controlo é adaptado de acordo com as estações do ano.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura, pode ser requisitado ao estabelecimento dados sobre o sistema de gestão e/ou o procedimento interno implementado para controlo dos equipamentos AVAC.</p>
<p>7.3 Lâmpadas utilizadas são de elevado rendimento energético e, pelo menos, 50% de todas as lâmpadas são LED. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Uma parte significativa do consumo energético dum edifício está diretamente relacionado com a iluminação. Desta forma, o estabelecimento garante que, pelo menos, ¾ de todas as suas lâmpadas são eficientes conforme o sistema de rotulagem da UE ou da classificação EnergyStar.</p> <p>Este critério, aplica-se a todas as áreas do hotel (quartos, áreas comuns, exteriores e de <i>staff</i>).</p> <p>Considera-se que, para cumprimento deste critério, um mínimo de 50% de todas as lâmpadas devem ser LED, mas podem ser usadas outras lâmpadas energeticamente eficientes (fluorescentes compactas, CFL). Caso o estabelecimento tenha adquirido recentemente outro tipo de lâmpadas que não LED pode obter uma dispensa deste critério desde que se comprometa a substituir por LEDs quando as outras estiverem em final de vida.</p>

	<p>Por norma, este tipo de lâmpadas, não só consomem menos energia, como também têm uma vida útil mais prolongada, o que contribui para a redução de custos a longo prazo, compensando o investimento inicial necessário para implementar o critério.</p> <p>Durante a avaliação, o estabelecimento pode apresentar comprovativos das lâmpadas adquiridas. Na vistoria, são verificadas visualmente as lâmpadas em alguns locais estratégicos selecionados.</p>
<p>7.4 Filtros de gordura dos exaustores são limpos pelo menos uma vez por ano. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p> <p>(no ato de candidatura apresentar documento comprovativo).</p>	<p>Para reduzir o consumo energético e aumentar a eficiência dos equipamentos, é necessário que os filtros dos exaustores sejam limpos com alguma regularidade. Para cumprimento do critério, os filtros de gordura dos exaustores são limpos, pelo menos, uma vez por ano, sendo o ideal uma limpeza com mais frequência do que a exigida.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura, pode ser requisitado ao estabelecimento o procedimento operacional para a limpeza dos filtros de gordura dos exaustores de cozinha, incluindo informações sobre a última data em que esses foram limpos.</p>
<p>7.5 Sistemas de ventilação, de aquecimento e ar condicionado são inspecionados, pelo menos, uma vez por ano. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p> <p>(no ato de candidatura deve ser apresentada o documento da última inspeção pela empresa contratada)</p>	<p>O sistema de aquecimento, ventilação e ar condicionado (AVAC) é inspecionado, pelo menos, uma vez por ano de forma a garantir a sua eficiência. Esta verificação deve ser realizada por uma empresa contratada e certificada, mas pode também ser realizada internamente, pelo chefe de manutenção do estabelecimento com alguma frequência. Os filtros do sistema de AVAC também são inspecionados.</p> <p>Nesta altura, se for identificada qualquer necessidade de manutenção (limpeza ou reparação), esta deve ser feita imediatamente ou, caso não seja possível, qualquer reparação é assegurada dentro de 2 meses desde a data da inspeção.</p> <p>Durante a avaliação, pode ser pedido ao estabelecimento o procedimento interno para a verificação do sistema AVAC. São também fornecidas informações sobre a data em que se realizou a última inspeção e o resultado da mesma (incluindo dados sobre eventuais reparações efetuadas).</p>
<p>7.6 Borrachas dos frigoríficos, arcas, fornos e placas de aquecimento estão em bom estado, garantindo um bom isolamento térmico. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>O consumo energético de frigoríficos, arcas frigoríficas (ou de congelação), placas de aquecimento e fornos aumenta se os equipamentos não possuírem materiais isoladores intactos e eficazes. Assim, as portas destes equipamentos têm borrachas em bom estado e que não apresentam qualquer tipo de dano, de forma a evitar gastos de energia desnecessários.</p> <p>Estes materiais desgastam-se com o tempo e uso, tornando-se necessário inspecionar as borrachas / materiais isoladores, pelo menos, uma vez por ano, mas de preferência com maior frequência. Se, durante a inspeção, verificar-se que as borrachas das portas já não estão intactas, o estabelecimento substitui os materiais logo que possível.</p> <p>Durante a inspeção visual são verificadas as borrachas/materiais isoladores de alguns equipamentos de refrigeração.</p>
<p>7.7 Equipamentos de congelamento nas cozinhas são descongelados regularmente (de forma a evitar a formação de gelo em excesso). (O)</p> <p><b>HH, PC, CC, R</b></p>	<p>Os equipamentos de congelação na cozinha são descongelados regularmente para que não formem excesso de gelo, fenómeno que afeta o funcionamento adequado destes equipamentos.</p> <p>Recomenda-se que arcas congeladoras sejam descongeladas pelo menos uma vez por ano, mas de preferência com maior frequência. Se o equipamento tiver uma função de auto-descongelamento automático, cumpre automaticamente com este critério.</p> <p>Durante a avaliação, pode ser pedido a apresentação do procedimento interno para descongelar os congeladores pelo menos uma vez por ano.</p>

		Durante a vistoria no local é verificado visualmente a quantidade de gelo nos dispositivos de congelação.
7.8 Mini-frigoríficos recentemente adquiridos não consomem mais do que 1 kWh/dia. (O)  <b>HH</b>		<p>Caso o estabelecimento tenha minibares nos quartos de hóspedes e estes tenham sido adquiridos nos últimos 12 meses, o consumo máximo de energia por equipamento é 1 kWh/dia. Por norma, esta especificidade pode ser consultada nas fichas técnicas dos minibares.</p> <p>O estabelecimento evita ter minibares nos quartos de hóspedes.</p> <p>Este critério não se aplica aos quartos de hóspedes ou apartamentos com frigoríficos de tamanho convencional e doméstico. No entanto, recomenda-se que estes frigoríficos sejam equipamentos com uma classificação energética positiva.</p> <p>Durante a avaliação, pode ser pedido ao estabelecimento as fichas técnicas relativas ao consumo de energia das minibares adquiridos no último ano.</p>
7.9 Há um procedimento escrito sobre equipamentos elétricos em salas/quartos vazios. (O)  <b>HH, PC, CC</b>		<p>O estabelecimento estabelece um procedimento operacional relativamente aos quartos / salas vazias, tendo em consideração o seguinte:</p> <p>a) redução do consumo energético de salas ou quartos vazios por 1 ou 2 noites;</p> <p>b) redução do consumo energético de salas ou quartos vazios durante períodos de baixa ocupação.</p> <p>Tendo em consideração estes dois pressupostos, o estabelecimento define um plano para minimizar a energia no caso da não utilização de quartos/salas por curtos períodos, por exemplo, desligando os equipamentos em vez de os manter em <i>stand-by</i>, através da instalação de um sistema de cartão-chave.</p> <p>Para períodos de ocupação inferior a 75%, o estabelecimento define um procedimento adicional para poupança de energia, por exemplo, desligando todos os dispositivos elétricos nas salas de estar e de reuniões. Este plano também pode incluir o encerramento duma determinada parte do estabelecimento (por exemplo, um andar ou ala inteira) durante períodos de baixa ocupação.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura, pode ser pedido ao estabelecimento a apresentação do procedimento interno relativo a salas de reuniões ou quartos vazios por curtos e longos períodos de tempo.</p>
7.10 O estabelecimento definiu uma temperatura padrão para arrefecimento e aquecimento dos quartos. (O)  <b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b>		<p>Para controlo eficaz do consumo de energia, o estabelecimento definiu uma temperatura base para arrefecimento e aquecimento dos quartos de hóspedes e nas salas de reunião.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Se a temperatura externa for superior a 22°C, a temperatura padrão de arrefecimento deve ser ajustada para <b>no mínimo 22 °C</b>.</li> <li>● Se a temperatura externa for inferior a 22°C a temperatura de aquecimento definida deve ser ajustada para <b>no máximo 22 °C</b>.</li> </ul> <p>A temperatura padrão pode ser definida automaticamente a partir de um sistema central ou manualmente, pela equipa, em cada quarto/sala aquando da preparação do quarto.</p> <p>Aconselha-se que os clientes só possam alterar a temperatura a pedido na receção. Caso o cliente tenha a possibilidade de alterar, manualmente, a temperatura dos equipamentos recomenda-se que este só o possa fazer dentro de certos limites definidos <i>a priori</i>.</p> <p>Note-se que a temperatura de conforto recomendada por entidades nacionais e internacionais está <b>entre os 18°C e os 22°C</b>.</p>

<p>7.11 Nos quartos, novos equipamentos e aparelhos elétricos e eletrônicos são eficientes. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, TER</b></p> <p><i>(no ato de candidatura deve ser apresentado o comprovativo do cumprimento do critério)</i></p>	<p>Para diminuir o consumo de energia, o estabelecimento garante que os aparelhos eletrônicos nos quartos, adquiridos nos últimos 12 meses, são energeticamente eficientes. <b>Este critério é aplicável a todos os aparelhos para os quais existe um rótulo energético.</b></p> <p>Para cumprimento do critério os equipamentos apresentam uma classificação de eficiência energética elevada (por exemplo, categoria A ou B do sistema de classificação energética da UE ou o selo EnergyStar).</p> <p>Entenda-se por aparelhos eletrônicos e elétricos nos quartos: Televisão; Relógio Digital; Telefones; Cafeteira; Secadores; Cofres; etc.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura, o estabelecimento apresenta as especificações mostrando que os dispositivos eletrônicos recentemente adquiridos usados nos quartos de hóspedes são eficientes em termos energéticos.</p>
<p>7.12 A iluminação exterior é minimizada e/ou tem sensores automáticos. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>O estabelecimento tem um sistema instalado de minimização da luz artificial no exterior.</p> <p>O sistema de iluminação exterior é desligado durante o dia/luz natural e tem temporizadores. As luzes no exterior podem, ainda, ser desligadas automaticamente durante alguns períodos da noite (de pouco movimento) sendo controlada por sensores de movimento. O controlo pode ser feito manualmente, desde que haja um procedimento interno, conhecido pela equipa.</p> <p>Para minimizar a iluminação utilizada no exterior, podem também ser definidos diferentes tipos de luz em áreas externas com diferentes finalidades.</p> <p>O estabelecimento cumpre as normas de segurança locais/nacionais relativas à iluminação no exterior.</p> <p>Durante a vistoria verifica-se a presença de sensores e temporizadores.</p>
<p>7.13 <i>Pelo menos metade da energia consumida pelo estabelecimento é de fontes renováveis. (G)</i></p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p> <p><i>(no ato de candidatura deve ser apresentado o comprovativo do cumprimento do critério)</i></p>	<p>Pelo menos metade de toda a energia consumida no estabelecimento é proveniente de fontes renováveis (solar, eólica, biomassa, biogás de resíduos orgânicos, hidroelétrica ou geotérmica, etc.). Para efeitos deste critério, a energia nuclear não é considerada como fonte renovável devido aos problemas relativos aos resíduos nucleares.</p> <p>A energia renovável consumida pode ser produzida no local do estabelecimento ou fornecida por outra entidade, preferencialmente por um fornecedor de energia produzida local/nacionalmente.</p> <p>Idealmente o consumo de eletricidade de fontes renováveis é a 100%, mas para cumprir com este critério específico, apenas é necessário o estabelecimento consumir 50% da eletricidade de origem renovável.</p> <p>Se disponível, o estabelecimento compra eletricidade com selo ambiental assegurando que eletricidade consumida não só é renovável, como também cumpre critérios adicionais de sustentabilidade (por exemplo, na proteção de biodiversidade, financiando projetos de distribuição equitativa de eletricidade, etc.).</p> <p>Consideram-se de seguida alguns selos ambientais de energia que correspondem a este critério: EKOenergy, Green-e, Bra Miljöval, etc.</p>

		Durante a avaliação da candidatura, o estabelecimento apresenta documentação comprovativa do cumprimento deste critério.
7.14 <i>Toda a energia consumida no estabelecimento é de fonte renovável. (G)</i>  <i>HH, PC, AL, CC, R, TER</i>  <i>(no ato de candidatura deve ser apresentado o comprovativo do cumprimento do critério)</i>		<p>Para cumprir este critério, a totalidade (100%) do consumo de electricidade no estabelecimento é proveniente de fontes renováveis (painéis solar, energia eólica, biomassa, biogás de resíduos orgânicos, hidroeléctrica ou geotérmica, etc.). Para efeitos deste critério, a energia nuclear não é considerada como fonte renovável devido aos problemas relativos aos resíduos nucleares. A energia renovável consumida pode ser produzida no local ou fornecida por outra entidade, preferencialmente por um fornecedor de energia produzida local/nacionalmente.</p> <p>Se disponível, o estabelecimento compra electricidade com selo ambiental assegurando que electricidade consumida não só é renovável, como também cumpre critérios adicionais de sustentabilidade (por exemplo, na proteção de biodiversidade, financiando projetos de distribuição equitativa de electricidade, etc.).</p> <p>Consideram-se de seguida alguns selos ambientais de energia que correspondem a este critério: EKOenergy, Green-e, Bra Miljöval, etc.</p>
7.15 <i>O estabelecimento não utiliza formas de aquecimento e arrefecimento que utilizem combustíveis fósseis. (G)</i>  <i>HH, PC, AL, CC, R, TER</i>		<p>De forma a reduzir as emissões de carbono, o estabelecimento não utiliza energia proveniente de combustíveis fósseis (petróleo, gás, petróleo ou carvão) para aquecimento ou arrefecimento. Este critério também é aplicável ao aquecimento de águas.</p> <p>Métodos alternativos para aquecimento podem ser a utilização de bombas de calor alimentadas por energia renovável, ligação a sistemas de rede de aquecimento ou arrefecimento urbano derivados de fontes renováveis, utilização de caldeiras alimentadas por energia solar, eólica ou geotérmica, fogões a lenha eficientes do ponto de vista energético, etc.</p>
7.16 <i>Os quartos não têm minibares. (G)</i>  <i>HH</i>		<p>Os minibares nos quartos de hóspedes contribuem para um consumo maior de energia pelo que se recomenda aos estabelecimentos não terem serviço de minibar nos quartos, oferecendo, em alternativa, snacks e bebidas em máquinas de venda automática centralizadas, na Recepção, nos andares ou no restaurante/café.</p> <p>Para cumprir com este critério, pelo menos ¾ de todos os quartos não têm minibar.</p> <p>Durante a vistoria, é verificado se nos quartos existe algum mini frigorífico</p>
7.17 <i>No estabelecimento janelas têm isolamento térmico acima do que exigido pela legislação nacional/local. (G)</i>  <i>HH, PC, AL, CC, R, TER</i>		<p>As janelas podem contribuir para um consumo desnecessário de energia conforme o contexto no qual um edifício está inserido. Desta forma, estabelecimentos localizados em zonas mais frias devem garantir um alto grau de isolamento térmico (por exemplo, vidros duplos ou triplos) enquanto os estabelecimentos em áreas de clima mais quente para além dum bom isolamento térmico devem, ainda, ter implementadas outras formas de eficiência energética (por exemplo, material refletor, persianas ou outros tipos de sombra, etc.).</p> <p>O estabelecimento pode ainda implementar restrições de abertura das janelas por parte dos clientes.</p> <p>Para cumprir este critério, pelo menos ¾ de todas as janelas do estabelecimento têm o isolamento térmico adequado ou outras iniciativas de eficiência energética mais exigentes do que definido por normas nacionais.</p> <p>Durante a vistoria é confirmado visualmente o tipo de janelas e caixilharias instaladas nos quartos e outras áreas do estabelecimento.</p>
7.18 <i>Novos equipamentos elétricos são eficientes em termos energéticos. (G)</i>  <i>HH, PC, AL, CC, R, TER</i>		<p>O estabelecimento assegura que todos os aparelhos elétricos adquiridos nos últimos 12 meses têm um selo ambiental ou sejam eficientes em termos energéticos.</p> <p>Para este critério consideram-se os seguintes equipamentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Na cozinha: fornos, caldeiras, exaustores, frigoríficos, congeladores, máquinas de lavar louça, torradeiras, geradores, etc.</li> <li>● Nos escritórios e na recepção: computadores, impressoras, fotocopiadoras, etc.</li> </ul>

<p><i>(no ato de candidatura deve ser apresentado o comprovativo do cumprimento do critério)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Na lavandaria: máquinas de lavar e secar roupa, etc.</li> <li>● No Ginásio: equipamentos de fitness, etc.</li> <li>● <i>Housekeeping</i>: aspiradores, etc.</li> <li>● Nas áreas comuns: elevadores; computadores; etc.</li> </ul> <p>Os equipamentos adquiridos para os quartos não constam neste critério uma vez que são abordados no critério obrigatório 7.11.</p> <p>Para garantir a eficiência energética dos dispositivos, estes devem possuir um selo ambiental reconhecido a nível internacional ou nacional (por exemplo, EnergyStar) ou uma classificação de eficiência energética elevada, por exemplo, categoria A e B no sistema de classificação energética da UE.</p>
<p>7.19 <i>Uma auditoria energética é realizada a cada 5 anos. (G)</i></p> <p><i>HH, PC, AL, CC, R, TER</i></p> <p><i>(no ato de candidatura deve ser apresentado anexo com relatório da auditoria energética)</i></p>	<p>Com o objetivo de analisar e identificar áreas de potencial intervenção para diminuir os consumos energéticos, o estabelecimento contrata, a cada 5 anos, uma auditoria energética a uma empresa certificada para o efeito.</p> <p>A auditoria energética tem como objectivo reduzir o consumo energético e, ao mesmo tempo, aumentar a percentagem de fontes renováveis utilizadas.</p> <p>A auditoria energética é realizada por um consultor profissional privado ou por uma entidade nacional reconhecida.</p> <p>A auditoria energética identifica as áreas de maior consumo e inclui recomendações práticas para a redução do mesmo considerando o investimento inicial necessário e o retorno previsto de quaisquer intervenções recomendadas.</p>
<p>7.20 <i>O estabelecimento tem uma certificação de classificação ambiental do seu edifício. (G)</i></p> <p><i>HH, PC, CC</i></p> <p><i>(no ato de candidatura deve ser apresentado anexo com certificação ambiental de edifício)</i></p>	<p>O estabelecimento possui uma certificação reconhecida internacionalmente para classificação de sustentabilidade de edifícios, como por exemplo, a certificação LEED ou BREEAM, ou outros sistemas de classificação semelhantes, etc.</p>
<p>7.21 <i>O estabelecimento dispõe de um sistema automático ou cartão-chave que desliga a iluminação e os aparelhos eléctricos quando os clientes saem do quarto. (G)</i></p> <p><i>HH, CC</i></p>	<p>O estabelecimento tem um sistema que garante que as luzes e os aparelhos eléctricos sejam desligados quando os hóspedes deixam os quartos ou salas de reunião.</p> <p>O sistema mais fácil de implementação é aquele de "cartão chave", onde a eletricidade é desligada imediatamente ou dentro de 1-2 minutos após o cartão ter sido retirado do interruptor geral. Neste tipo de sistema, é recomendado que não sejam fornecidos mais do que um cartão-chave por hóspede de forma a desincentivar o cliente a deixar o cartão extra no interruptor após sair do quarto.</p> <p>Outros tipos de sistemas automáticos: através de sensores de ocupação, ou detetores de movimento que reconhecem quando os hóspedes entram ou saírem do quarto.</p> <p>Para cumprimento deste critério não se considera quartos com um interruptor geral manual.</p> <p>Durante a vistoria é verificada a presença de um sistema automático/cartão-chave.</p>

<p>7.22 <i>A iluminação dos halls de entrada e dos corredores tem sensores de movimento ou é reduzida em alturas de menos movimento. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>O estabelecimento dispõe de detetores de movimento ou temporizadores em áreas comuns e áreas de <i>staff</i> permitindo que as luzes sejam desligadas em alturas de menos movimento. Alternativamente, a iluminação em áreas comuns pode ser minimizada nessas alturas.</p> <p>Para cumprir com este critério, pelo menos, 75% de toda a iluminação em áreas públicas e áreas de <i>staff</i> tem sensores de movimento ou é reduzida quando as pessoas não estão presentes.</p> <p>Durante a vistoria é verificado visualmente a presença de detetores ou temporizadores.</p>
<p>7.23 <i>Áreas de maior consumo energético têm instalados contadores dedicados. (G)</i></p> <p>HH, PC, CC, R</p>	<p>De forma a monitorizar com mais pormenor os consumos de energia são instalados contadores adicionais de eletricidade e gás, especialmente em áreas com consumos mais elevados (por exemplo, cozinhas, piscinas aquecidas, ginásio e spa, etc.). Nos casos em que o estabelecimento tenha muitos quartos, podem ser instalados contadores de eletricidade e de gás por andar, ou mesmo, por quarto.</p> <p>Informações mais detalhadas sobre os padrões de consumo de energia permitem definir uma melhor estratégia para a redução do consumo de energia.</p> <p>Recomenda-se a que os diferentes dados de cada contador sejam registados com uma frequência mensal. Para tornar mais eficiente a operação, o estabelecimento pode considerar a instalação de <i>smart meters</i>.</p>
<p>7.24 <i>O sistema de ar condicionado e ventilação é desligado automaticamente quando as janelas são abertas. (G)</i></p> <p>HH, PC, CC, R</p>	<p>De forma a evitar a perda desnecessária de energia, os sistemas de aquecimento, ventilação e ar condicionado (AVAC) desligam-se automaticamente quando as janelas e portas são abertas.</p> <p>Para cumprir este critério, este sistema automático está presente em, pelo menos, ¾ dos quartos e salas de reunião do estabelecimento.</p> <p>Durante a vistoria, verifica-se a presença de um sensor automático para desligar o ar condicionado nos quartos ou salas de reunião.</p>
<p>7.25 <i>Está instalado um sistema de recuperação de calor nos sistemas de refrigeração, ventiladores, piscinas ou outros. (G)</i></p> <p>HH, PC, CC, R</p>	<p>Existem sistemas de recuperação de calor para as grandes máquinas/equipamentos consumidores de energia, uma vez que estes produzem muitas vezes calor em excesso que pode ser reaproveitado para outras áreas.</p> <p>Durante a auditoria, o estabelecimento apresenta documentação (por exemplo, especificações técnicas) mostrando a presença do sistema de recuperação de calor dentro das suas instalações.</p>
<p>7.26 <i>Existe um posto de carregamento para carros elétricos. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>O estabelecimento oferece a possibilidade de carregamento para veículos elétricos de forma a incentivar a utilização destes carros junto dos clientes.</p> <p>Os postos de carregamento devem poder ser utilizados por várias marcas de automóveis, podendo estarem inseridos na propriedade ou a uma distância curta do estabelecimento (máx. 200m).</p> <p>Sendo o local para carregamento gerido por uma empresa externa, o estabelecimento garante a utilização deste serviço pelos seus hóspedes. Este serviço é disponibilizado aos hóspedes e aos membros da equipa (ver critério 13.8).</p>
<p>7.27</p>	<p>De forma a evitar a utilização dos exaustores de cozinha durante todas as horas de trabalho e não apenas quando necessário, estes estão equipados</p>

<p><i>Os exaustores da cozinha estão equipados com sistema de infravermelhos para controlo automático da extração de fumo. (G)</i></p> <p><i>HH, PC, AL, R, TER</i></p>	<p>com controlo de ventoinha de infravermelhos, ligando-se automaticamente quando estão a ser utilizadas as placas e/ou quando está presente o vapor da cozedura.</p> <p>Durante a vistoria, confirma-se visualmente que os exaustores de cozinha estão equipados com controlos automáticos.</p>
<p><b>7.28</b> <i>Nas áreas exteriores, o estabelecimento utiliza sistemas de aquecimento e arrefecimento sustentáveis. (G)</i></p> <p><i>HH, PC, AL, CC, R, TER</i></p>	<p>Equipamentos de arrefecimento e aquecimento em áreas exteriores devem utilizar eletricidade (em vez de gás) como fonte de energia, sendo os aquecedores elétricos por infravermelhos preferíveis aos aquecedores com refletor, pois emitem calor direcionado aquecendo as pessoas sem gastar energia desnecessariamente para aquecer o ar.</p> <p>Para cumprimento deste critério são aceites aparelhos que utilizam madeira como fonte de calor.</p> <p>O estabelecimento deve considerar a localização dos aquecedores/arrefecedores relativamente ao espaço em que estão inseridos (posicionamento das cadeiras, abrigo do vento, localização do sol, etc.). Deve ser controlado o tempo que os aparelhos estão em uso, através de um temporizador ou de sensores automáticos para ativação.</p> <p>O estabelecimento pode oferecer cobertores para substituir ou complementar o sistema de aquecimento.</p> <p>Durante a vistoria, verifica-se visualmente o tipo de aquecimento que o estabelecimento utiliza nas áreas exteriores.</p>
<p><b>7.29</b> <i>Caso o estabelecimento não esteja ligado à rede, o mesmo tem geradores de energia eficientes em termos energéticos. (G)</i></p> <p><i>HH, PC, AL, R, TER</i></p>	<p>O estabelecimento que não está ligado a uma rede pública de eletricidade e que necessita de gerar a sua própria energia garante que os geradores utilizados são eficientes em termos energéticos, adquirindo equipamentos com um certificado <i>EnergyStar</i> ou com uma classificação elevada conforme o sistema de medição da UE. Adicionalmente os geradores utilizados podem ser alimentados por energia renovável ou de forma híbridos.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura pode ser pedido ao estabelecimento a apresentação das fichas técnicas dos geradores utilizados no local.</p>
<p><b>8. ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS</b></p>	
<p><b>8.1</b> O estabelecimento compra produtos de produção biológica ou local, com certificado sustentável ou selo de comércio justo. <b>(O)</b></p> <p><b>HH, CHP, SA, CC, R, A</b></p> <p>(no ato da candidatura deve ser apresentado o comprovativo do cumprimento do critério)</p>	<p>O estabelecimento compra produtos alimentares e bebidas que sejam biológicos, locais ou que tenham algum selo ambiental como, por exemplo, de comércio justo. Estes produtos são utilizados, preferencialmente, diariamente e são certificados por entidades reconhecidas a nível nacional ou internacional.</p> <p>Preferencialmente, os produtos são locais de forma a minimizar as emissões associadas ao transporte e estimular a economia local.</p> <p>Considera-se produtos locais aqueles produzidos a menos de 100km do estabelecimento.</p> <p>A escolha dos produtos depende da oferta e do custo dos produtos, <b>sendo necessário a aquisição de, no mínimo, cinco produtos para obedecer ao critério.</b></p> <p>Por outro lado, o estabelecimento compromete-se, ao longo dos anos, a comprar mais produtos biológicos, locais e de comércio justo.</p> <p>Este critério aplica-se principalmente ao tipo de produtos disponibilizados aos hóspedes, mas idealmente é cumprido naquilo oferecido à equipa.</p>

		Durante a candidatura, o estabelecimento apresenta uma lista de produtos por parte das compras que cumprem com este critério.
8.2 O estabelecimento não compra produtos que contêm ou derivam de espécies ameaçadas e protegidas. (O)  <b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b>		<p>Como parte da sua política de compras, o estabelecimento não compra carne, peixe ou produtos derivados de espécies ameaçadas ou protegidas.</p> <p>Para confirmação do critério recomenda-se a consulta da <a href="#">Lista Vermelha de Espécies Ameaçadas da IUCN</a> ou da CITES (Convenção sobre o Comércio Internacional de Espécies Ameaçadas de Extinção).</p> <p>Espécies categorizadas como vulneráveis, ameaçadas ou criticamente ameaçadas também não devem ser compradas.</p> <p>Para verificar o estado de peixes e frutos do mar, recomenda-se o uso de um guia nacional, sendo as espécies com classificação "vermelha" evitadas.</p> <p>O estabelecimento pode ainda privilegiar a aquisição de produtos certificados ambientalmente com o MSC (Marine Stewardship Council) para peixes e frutos do mar selvagens, o ASC (Aquaculture Stewardship Council) para peixes e frutos do mar cultivados, o rótulo GGN (Certified Responsible Farming &amp; Transparency) ou o BAP (Best Aquaculture Practices) para aquicultura certificada. Estes selos podem ajudar a identificar produtos que não sejam derivados de espécies ameaçadas.</p> <p>Caso seja adquirida carne de caça selvagem, esta deve derivar de fontes sustentáveis e seguir a legislação nacional.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura pode ser requisitado ao estabelecimento a política de compras no que se refere ao peixe e carne comprada ou a lista com produtos certificados.</p>
8.3 No restaurante é disponibilizada, pelo menos, uma alternativa vegetariana. (O)  <b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b>  (no ato de candidatura deve ser apresentado comprovativo do cumprimento do critério)		<p>Pratos vegetarianos têm, tendencialmente, uma menor pegada ambiental do que refeições de carne e peixe, pelo que o estabelecimento disponibiliza uma refeição vegetariana, preferencialmente que contenha produtos frescos locais.</p> <p>Opções vegetarianas estão indicadas no menu e no serviço de <i>buffet</i> através de ícones ou outros meios de comunicação de fácil compreensão.</p> <p>Estabelecimentos que oferecem um menu fixo estão isentos do cumprimento deste critério.</p> <p>Durante a vistoria o menu disponibilizado é consultado para verificação da oferta de, pelo menos, um prato vegetariano.</p>
8.4 O estabelecimento toma medidas para reduzir o desperdício alimentar. (O)  <b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b>		<p>O estabelecimento elabora um plano de ação para reduzir os seus resíduos alimentares.</p> <p>O plano considera uma série de questões:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● As quantidades e tipos de alimentos podem ser ajustados?</li> <li>● Os pratos podem ser mais pequenos?</li> <li>● O estabelecimento pode oferecer meias-doses a um preço mais baixo?</li> <li>● Pode a comida ser armazenada e servida de forma mais eficiente?</li> <li>● Os ingredientes são utilizados em mais do que um prato?</li> <li>● No caso de buffets, pode haver um apelo e incentivo para redução das doses servidas?</li> <li>● Podem as sobras (que não tenham sido tocadas ou servidas) serem reaproveitadas ou doadas?</li> </ul> <p>Os hóspedes podem ser informados e envolvidos nas iniciativas de redução de desperdício alimentar.</p> <p>Durante a avaliação de candidatura, o estabelecimento apresenta o seu plano para redução de desperdício alimentar e as ações realizadas ou a</p>

		serem realizadas.
<p>8.5 Água da torneira com qualidade é disponibilizada aos clientes. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Para reduzir a pegada ambiental criada pelo processo de produção de água engarrafada (incluindo o transporte da água, o uso de plástico, alumínio ou vidro para as garrafas e o subsequente transporte de água engarrafada para os clientes), o estabelecimento oferece água da torneira aos hóspedes com um incentivo para bebê-la.</p> <p>A possibilidade de oferecer água da torneira depende da sua qualidade na respectiva área e do abastecimento de água da torneira no estabelecimento. Se a água da torneira local não for potável devido ao cheiro ou sabor, ou se a qualidade da água da torneira no estabelecimento não estiver de acordo com as normas nacionais para a água da torneira (por exemplo, relativas aos níveis de pesticidas, metais pesados, etc.), então este critério não é aplicável.</p> <p>No caso de as autoridades nacionais estipularem que os regulamentos de higiene estão em contradição com este critério, o estabelecimento deve seguir a regulamentação nacional oficial.</p> <p>Se a qualidade da água da torneira permitir que seja oferecida, pode ser oferecida como está ou pode ser filtrada antes de ser servida. A água da torneira é preferencialmente oferecida como água natural (sem gás), mas também pode ser oferecida como água gaseificada após a adição de ácido carbónico. Além disso, o estabelecimento é encorajado a informar seus hóspedes sobre a possibilidade de beber a água da torneira.</p> <p>A água da torneira é oferecida aos hóspedes em restaurantes e salas de reuniões, mas também pode ser oferecida aos hóspedes na recepção, em quartos de hóspedes, etc., e também pode ser oferecida ao pessoal nas áreas de pessoal.</p> <p>Durante a auditoria, a inspeção visual confirma que a água da torneira é oferecida e promovida.</p>	
<p>8.6 <i>O estabelecimento regista a quantidade de desperdício alimentar.</i> (G)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p> <p>(no ato de candidatura deve ser apresentado comprovativo do cumprimento do critério)</p>	<p>O estabelecimento regista a quantidade de resíduos alimentares. Para tornar a monitorização o mais detalhada possível, as quantidades podem ser divididas por:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● categorias (buffet, à carta, etc.),</li> <li>● refeições (pequeno-almoço, almoço, jantar, etc.),</li> <li>● pratos (entrada, prato principal, sobremesa, etc.),</li> <li>● tipos de alimentos (pão, salada, etc.),</li> </ul> <p>A divisão estabelecida depende dos diferentes tipos de serviços oferecidos pelo estabelecimento, mas permitem identificar, mais facilmente, os diferentes padrões de consumo dos clientes o que, por sua vez, irá permitir um plano de ação mais concretizável e com melhores resultados.</p> <p>Durante a candidatura, o estabelecimento apresenta a folha de registo de desperdício alimentar e o procedimento operacional para a sua monitorização.</p>	
<p>8.7 <i>O estabelecimento identifica no menu ou no buffet os ingredientes de produção biológica, local ou de comércio justo.</i> (G)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>O estabelecimento pode utilizar a sua política de compras como forma de comunicação ao hóspede sobre o seu compromisso ambiental, indicando no <i>buffet</i> ou na carta os pratos que contém ingredientes locais, biológicos, de comércio justo ou certificados ambientalmente. Para tornar mais fácil a leitura e compreensão esta indicação é realizada através de ícones e legenda ilustrativa.</p> <p>Recomenda-se que os produtos à base de peixe/carne indiquem sempre a origem do produto.</p> <p>Qualquer indicação deve sempre estar de acordo com as entidades certificadores e com a legislação nacional.</p>	

		<p>Como parte da adesão ao programa Green Key, o estabelecimento fornece informações precisas, claras e de fácil compreensão sobre os produtos.</p> <p>Durante a candidatura, o estabelecimento apresenta o menu com os ícones a indicar a origem e método de produção dos ingredientes.</p>
<p>8.8</p> <p><i>1/4 de todos os pratos servidos no estabelecimento são vegetarianos. (G)</i></p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Para cumprimento deste critério, pelo menos ¼ dos pratos servidos no restaurante do estabelecimento são vegetarianos. Este critério refere-se à oferta de pratos principais, mas, idealmente, corresponde às entradas também.</p> <p>Recomenda-se, também, a implementação do critério para as refeições oferecidas ao <i>staff</i>.</p> <p>Como parte da adesão ao programa Green Key, o estabelecimento deve em todo o material e comunicação fornecer informações precisas, claras e de fácil compreensão sobre os pratos vegetarianos oferecidos.</p>	
<p>8.9</p> <p><i>O estabelecimento disponibiliza, pelo menos, uma refeição vegan. (G)</i></p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Atendendo à crescente procura dos hóspedes por alternativas <i>vegan</i> nos restaurantes e, uma vez que estas refeições têm, tendencialmente, menos impacto ambiental, o estabelecimento oferece, pelo menos, uma refeição totalmente <i>vegan</i> aos clientes.</p> <p>Opções <i>vegan</i> estão indicadas no menu ou no buffet através de ícones ou outros meios de comunicação de fácil compreensão.</p> <p>Como parte da adesão ao programa Green Key, o estabelecimento deve em todo o material e comunicação fornecer informações precisas, claras e de fácil compreensão sobre os pratos vegetarianos oferecidos.</p>	
<p>8.10</p> <p><i>Mais de metade dos produtos servidos no estabelecimento são de produção biológica ou local, têm certificado sustentável ou de comércio justo. (G)</i></p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>O estabelecimento regista a quantidade de produtos disponibilizados aos hóspedes que são de origem biológica, locais, de comércio justo ou que tenham algum certificado sustentável, garantindo que, pelo menos, metade de todos os produtos comprados obedecem a este critério.</p> <p>Os produtos são, sempre que possível, produzidos localmente, a menos de 100 km do estabelecimento.</p> <p>De forma a facilitar o procedimento de compra e de apresentação de evidências o estabelecimento prepara uma lista de todos os alimentos e bebidas adquiridas, marcando, à sua frente, o selo correspondente ao produto (biológico, local, comércio justo, certificado).</p> <p>Adicionalmente pode ser contratada uma empresa externa auditora que confirme e o cumprimento do critério.</p>	
<p>8.11</p> <p><i>O estabelecimento apenas compra produtos de carne e peixe com certificado de produção sustentável. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p> <p>(no ato de candidatura deve ser apresentado comprovativo do cumprimento do critério)</p>	<p>De forma a incentivar a proteção da biodiversidade global e local, o estabelecimento só compra carne e peixe certificado.</p> <p>Para cumprimento deste critério, são considerados produtos biológicos, produtos com certificado de bem-estar animal e de produção sustentável. Exemplos de certificados a serem considerados: certificado biológico internacional ou nacional, MSC (Marine Stewardship Council) para peixes e frutos do mar capturados na natureza, ASC (Aquaculture Stewardship Council) para peixes e frutos do mar cultivados, GGN (Certified Responsible Farming &amp; Transparency) ou o BAP (Best Aquaculture Practices) para aquacultura certificada.</p> <p>Para cumprir este critério, o estabelecimento prova que 100% da carne e peixe comprados cumprem este critério.</p>	
<b>9. AMBIENTE INTERIOR</b>		
<p>9.1</p> <p>Não se pode fumar nas áreas comuns e</p>	<p>Em áreas comuns do estabelecimento e no restaurante não se pode fumar, havendo, possivelmente, áreas designadas para fumar que obedecem à legislação nacional sobre o assunto. Qualquer secção de fumadores está separada e demarcada por sinais.</p>	

<p>no restaurante. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Durante a vistoria, verifica-se visualmente a presença de sinais a indicarem os espaços onde é possível fumar ou não fumar.</p>
<p>9.2</p> <p>Não se pode fumar nos quartos. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, TER</b></p>	<p>Não se pode fumar em salas de reunião e nos quartos do hotel.</p> <p>Para cumprimento deste critério, ¾ dos quartos são para não fumadores e os quartos onde é permitido fumar estão localizados em andares ou alas separadas e obedecem à legislação nacional em vigor.</p> <p>Durante a vistoria, verifica-se visualmente se os quartos são para não fumadores.</p>
<p>9.3</p> <p>Existe um procedimento interno para fumadores durante o horário de trabalho. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Não se pode fumar em áreas de <i>staff</i> interiores e o estabelecimento define um procedimento interno durante o horário de trabalho para os membros da equipa que fumam. Este procedimento é conhecido por todo o <i>staff</i> e garante que clientes e outros funcionários não são afetados.</p> <p>O estabelecimento cumpre com toda a legislação nacional pertinente.</p> <p>Durante a vistoria, o estabelecimento pode apresentar o procedimento operacional para funcionários que fumam.</p>
<p>9.4</p> <p><i>A qualidade do ar do estabelecimento é monitorizada regularmente. (G)</i></p> <p><i>HH, PC, AL, CC, R, TER</i></p> <p><i>(no ato de candidatura deve ser apresentado comprovativo do cumprimento do critério)</i></p>	<p>De forma a garantir o bem-estar dos clientes e colaboradores, a qualidade do ar interior do estabelecimento é monitorizada com frequência..</p> <p>A monitorização da qualidade do ar pode ter em conta a frequência de renovação do ar, a temperatura e humidade e/ou a quantidade de rádon, bolors, óxidos de azoto (NO<sub>x</sub>), dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) e compostos orgânicos voláteis (COVs).</p> <p>Os valores monitorados não devem exceder os limites especificados pelas normas nacionais ou internacionais.</p> <p>Se os valores-limite forem excedidos, são tomadas medidas para solucionar qualquer problema (abertura regular de janelas, ajuste no sistema de ventilação, instalação de purificadores de ar, etc.).</p> <p>Para cumprir este critério, a monitorização do ar é realizada, pelo menos, uma vez por ano, no mínimo, em duas áreas diferentes do estabelecimento.</p> <p>Durante a candidatura o estabelecimento apresenta os resultados da monitorização da qualidade do ar interior.</p>
<p>9.5</p> <p><i>Em caso de remodelação o estabelecimento utiliza produtos/materiais ecológicos. (G)</i></p> <p><i>HH, PC, AL, CC, R, TER</i></p>	<p>O estabelecimento utiliza materiais que garantam um menor impacto ambiental aquando da remodelação ou construção do espaço.</p> <p>Produtos mais sustentáveis a serem considerados para cumprimento deste critério:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● tintas e outros produtos que não contêm substâncias nocivas;</li> <li>● produtos/materiais naturais reaproveitados;</li> <li>● produtos provenientes de material reciclado;</li> <li>● madeira ou outros materiais vegetais colhidos de forma sustentável (por exemplo, produtos com o selo FSC) e de preferência de origem local.</li> </ul> <p>O estabelecimento pode, por exemplo, utilizar produtos com certificados reconhecidos nacional ou internacionalmente, ou fornecidos por empresas que tenham um sistema de gestão ambiental.</p> <p>Compostos orgânicos voláteis (COV) e metais pesados são evitados em todos os materiais utilizados.</p>

		Durante a avaliação de candidatura, pode ser pedido ao estabelecimento evidências comprovativas do cumprimento do critério.
9.6 <i>Em caso de remodelação o estabelecimento utiliza elementos tradicionais e locais. (G)</i>  HH, PC, AL, CC, R, TER		<p>O estabelecimento aproveita momentos de remodelação ou reconstrução do seu espaço para utilizar materiais locais e tradicionais em promoção da comunidade em que se insere.</p> <p>O estabelecimento pode ainda envolver a comunidade e artesãos locais para transmitir a educação, o conhecimento e experiência no uso de materiais, tecnologias e ferramentas para a remodelação.</p> <p>Quaisquer direitos de autor são sempre respeitados.</p> <p>Durante a vistoria são apresentados elementos autênticos da cultura local inseridos no espaço do estabelecimento.</p>
<b>10. ÁREAS VERDES</b>		
10.1 Não são utilizados pesticidas químicos ou fertilizantes, a menos que não exista equivalente biológico ou natural. (O)  <b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b>  <i>(no ato de candidatura deve ser apresentado comprovativo do cumprimento do critério, caso aplicável)</i>		<p>De forma a minimizar o uso de produtos químicos que potenciam a poluição dos ecossistemas o estabelecimento não utiliza, nas suas áreas verdes, pesticidas químicos (incluindo herbicidas) e fertilizantes.</p> <p>Caso seja necessário a sua utilização são usados produtos equivalentes biológicas ou naturais através de condicionadores de solo naturais. Alternativamente podem ser utilizadas chamas de gás ou controle mecânico para ervas daninhas.</p> <p>No caso de não haver substitutos biológicos ou naturais, o estabelecimento pode utilizar pesticidas químicos e fertilizantes. No entanto, para cumprimento deste critério apenas são utilizados produtos "prontos a usar", de preferência com libertação lenta, e normalmente só são utilizados uma vez por ano.</p> <p>A aplicação de pesticidas só pode ser realizada por uma equipa com formação para o efeito ou por uma empresa contratada licenciada. As substâncias químicas são armazenadas adequadamente (ver critério 6.6).</p> <p>O critério é aplicável mesmo sendo uma empresa externa a responsável pela gestão das áreas verdes.</p> <p>Durante a avaliação da candidatura, o estabelecimento pode apresentar uma declaração sua ou da empresa contratada com os diferentes produtos utilizados para tratamento das áreas verdes.</p>
10.2 Novas máquinas de cortar relva são elétricas, manuais ou ambientalmente certificadas. (O)  <b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b>  <i>(no ato de candidatura deve ser apresentado comprovativo do cumprimento do critério, caso aplicável)</i>		<p>Equipamento adquiridos no último ano para gestão e manutenção do relvado são energeticamente eficientes, com níveis controlados de ruído e emissões de carbono, manuais, elétricos ou com um certificado ambiental.</p> <p>Caso exista, no estabelecimento, uma área de relva superior a 4000 m<sup>2</sup>, este critério serve apenas como Guia.</p> <p>O critério é aplicável mesmo sendo uma empresa externa a responsável pela gestão das áreas verdes.</p> <p>Durante a candidatura o estabelecimento apresenta as fichas técnicas dos equipamentos adquiridos no último ano.</p>
10.3 Está instalado um sistema de rega inteligente/eficiente. (O)		<p>De forma a minimizar o consumo de água para rega existe um procedimento operacional eficiente.</p> <p>A irrigação de áreas verdes é realizada nas horas da manhã ou da noite, utiliza sensores de humidade ou é um sistema gota-a-gota minimizando a evaporação e proporcionando uma melhor absorção por parte das raízes e plantas.</p>

<p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Para cumprimento do critério pode, ainda, se considerar a utilização de água da chuva recolhida, águas sanitárias tratadas ou águas residuais para a rega.</p> <p>Durante a vistoria, verifica-se visualmente o sistema de rega implementado no jardim do estabelecimento.</p>
<p>10.4 <i>O estabelecimento toma medidas para proteger e promover a biodiversidade local no seu espaço. (O/G)</i></p> <p><b>HH, PC (O)</b> AL, CC, R, TER (G)</p>	<p>O estabelecimento implementa iniciativas para proteger, apoiar e promover a biodiversidade local nas suas instalações, sempre que possível.</p> <p>Exemplos de ações incluem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Construção e manutenção de áreas verdes favoráveis aos polinizadores;</li> <li>● Construção e manutenção de um “green roof” e/ou paredes verdes verticais;</li> <li>● Erradicação de espécies invasoras que ameaçam as espécies locais;</li> <li>● Utilização de espécies nativas para telhados verdes, muros verdes, jardins e outras áreas exteriores;</li> <li>● Proporcionar condições favoráveis a espécies locais (por exemplo, casas de pássaros, hotéis de insetos, colmeias, etc.)</li> <li>● Proteção dos habitats das espécies locais nas instalações do estabelecimento ou nas suas proximidades;</li> <li>● Minimizando a luminosidade e ruído para proteção das espécies que habitam o local no qual o estabelecimento está inserido;</li> </ul> <p>Qualquer ação deve apoiar espécies locais (nativas/indígenas/endémicas/raras) de flora e fauna e não inclui a introdução de espécies exóticas ou invasoras. Qualquer ação para a erradicação de espécies invasoras é feita por meio manual.</p> <p>Durante a vistoria, o estabelecimento apresenta as condições favoráveis à biodiversidade local ou como contribui para a proteção dos habitats inseridos nas suas instalações.</p>
<p>10.5 <i>Em novas áreas ajardinadas são utilizadas espécies nativas e as espécies invasoras são erradicadas. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>O estabelecimento só compra espécies nativas de flora e fauna e erradica espécies exóticas ou invasoras nas suas instalações.</p> <p>A equipa responsável pela manutenção das áreas ajardinadas recebe formação e é informada sobre espécies autóctones a adquirir e sobre as ameaças de espécies exóticas invasoras, como identificá-las e como removê-las. Informações sobre espécies exóticas invasoras são, também, comunicadas às autoridades competentes.</p> <p>Este critério aplica-se caso a manutenção das áreas ajardinadas seja contratada a uma empresa externa.</p> <p>Durante a vistoria, o jardim é inspecionado para confirmar a presença de espécies autóctones e identificar potenciais espécies invasoras a serem erradicadas.</p>
<p>10.6 <i>No estabelecimento existe uma horta. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>O estabelecimento tem uma horta de frutas e legumes, um jardim de ervas aromáticas ou um pomar nas suas instalações ou nas suas imediações.</p> <p>Para cumprir com este critério, a horta é mantida permanentemente e inclui ervas, plantas, árvores que produzem alimentos. Os produtos colhidos são oferecidos aos hóspedes (por exemplo, em bebidas, em produtos confeccionados e vendidos no local, etc.) ou são disponibilizados à equipa para usufruto próprio.</p> <p>Se possível, o estabelecimento também pode desenvolver atividades com a horta, com os hóspedes ou entidades locais (organizar visitas de estudo com escolas), etc.</p> <p>A manutenção da horta, pomar ou jardim segue os critérios relativos ao uso de pesticidas e fertilizantes (critério 10.1), procedimentos de rega (critério 10.3) e segue a legislação nacional/local sobre a matéria.</p> <p>Atividades agrícolas, fonte do principal rendimento do estabelecimento: vinicultura, oliveiral, etc. estão excluídas deste critério.</p>

	Durante a vistoria, confirma-se a presença de uma horta para usufruto interno.
<b>11. RESPONSABILIDADE SOCIAL DAS EMPRESAS</b>	
<p>11.1 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. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>O estabelecimento garante que adquiriu legalmente a propriedade em conformidade com os direitos locais e comunitários. Toda a atividade desenvolvida cumpre com a legislação e diretrizes internacionais, nacionais e locais, respeitando os direitos e normas da comunidade local na qual o estabelecimento está inserido.</p> <p>No que se refere à gestão ambiental, as seguintes condições são cumpridas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Qualquer atividade desenvolvida pelo estabelecimento não tem efeitos adversos nos ecossistemas naturais e na vida selvagem.</li> <li>● Qualquer perturbação identificada é minimizada e compensada devidamente de acordo com a legislação nacional, incluindo iniciativas para a redução da poluição sonora e luminosa, da utilização de contaminantes do ar, água e solo; etc.</li> <li>● Se o estabelecimento estiver próximo ou localizado numa área protegida, o mesmo conhece e respeita a legislação e regulamentos relativos à atividade turística dentro da área limitada.</li> </ul> <p>No que se refere aos direitos de trabalho, as seguintes condições são cumpridas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Todos os funcionários recebem um contrato com os termos e condições de trabalho, incluindo informações sobre horário e salário.</li> <li>● Todos os funcionários recebem, pelo menos, o salário mínimo nacional.</li> <li>● Em caso de demissão e despedimento, os funcionários recebem qualquer dinheiro em dívida.</li> <li>● Todos os funcionários recebem informações por escrito sobre o código de conduta/políticas de trabalho do estabelecimento e o procedimento escrito para levantar preocupações/reclamações.</li> <li>● Para todos os funcionários menores de 18 anos, são seguidas as regulamentações nacionais, bem como a Convenção das Nações Unidas sobre os Direitos da Criança e as Convenções 138/182 da OIT (Organização Internacional do Trabalho).</li> <li>● Todos os funcionários recebem um tratamento justo e sem discriminação (em relação ao recrutamento, emprego geral, formação, promoção).</li> <li>● Todos os funcionários trabalham num ambiente seguro.</li> <li>● Todos os funcionários recebem formação e oportunidades de progressão na carreira.</li> <li>● Todos os funcionários podem dar feedback sobre as suas condições de trabalho (por exemplo, através de avaliações, inquérito de satisfação, etc.).</li> <li>● A entidade patronal mantém cópia das folhas de salário e um registo do número de horas de trabalho e horas extraordinárias.</li> </ul> <p>No que se refere às condições sanitárias e de segurança, as seguintes condições são cumpridas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Todos os funcionários recebem informações e formação sobre os requisitos de saúde e segurança</li> <li>● Todos os funcionários têm acesso às políticas e planos internos de saúde e segurança</li> <li>● Todos os cliente têm acesso a informações escritas sobre segurança no estabelecimento</li> </ul> <p>No que se refere à proteção dos direitos da comunidade local, as seguintes condições são cumpridas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● A atividade desenvolvida não tem efeitos adversos na acessibilidade local;</li> <li>● A atividade desenvolvida não compromete o fornecimento de serviços básicos de alimentação, água e energia, assim como de serviços de saúde e saneamento;</li> <li>● O estabelecimento não impede o acesso dos residentes a locais históricos, arqueológicos ou religiosos;</li> <li>● A construção e demolição de edifícios e infraestruturas cumprem com a legislação e os requisitos sobre áreas protegidas.</li> <li>● O estabelecimento identifica e segue os códigos de conduta local e as diretrizes para projetos de arquitetura;</li> </ul>

		Durante a candidatura é pedido a apresentação da política de responsabilidade social e ambiental.
11.2 No estabelecimento é proibido o trabalho e exploração infantil. (O)  <b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b>		Como parte da responsabilidade social empresarial o estabelecimento não permite o trabalho infantil e garante que nenhum fornecedor contratado recorre à exploração infantil.  O estabelecimento compromete-se a respeitar os direitos das crianças e a protegê-las de todas as formas de exploração, incluindo a exploração sexual.  Caso algum membro da equipa identifique atividades de trabalho infantil ou de exploração sexual de crianças, apresenta imediatamente queixa às autoridades locais. O estabelecimento sensibiliza, ainda, os seus clientes e <i>staff</i> sobre atividades de trabalho infantil no destino e sobre como as evitar.
11.3 Animais e plantas em risco de extinção ou artefactos históricos/arqueológicos, não são comercializados, exceto se permitido por lei. (O)  <b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b>		Espécies de animais selvagens não são adquiridas, criadas ou mantidas em cativeiro, exceto para atividades devidamente regulamentadas e por pessoas autorizadas e formadas.  O tratamento de todos os animais selvagens e domésticos obedecem aos mais elevados padrões de bem-estar animal. Qualquer interação com a vida selvagem organizada pelo estabelecimento é realizada de forma responsável.  De forma a proteger o património e a cultura local, artefactos históricos e arqueológicos não são vendidos, comercializados ou exibidos no estabelecimento, excepto se a legislação nacional e internacional o permitir.  Durante a vistoria, verifica-se a presença de animais e de artefactos históricos para venda.
11.4 <i>O estabelecimento garante a acessibilidade a pessoas com mobilidade reduzida. (G)</i>  HH, PC, AL, CC, R, TER		O estabelecimento possibilita o acesso a pessoas de mobilidade reduzida, tanto junto dos clientes como junto da equipa.  Este critério inclui o acesso a áreas comuns: entrada e recepção, salas de reunião, restaurante, casas de banho comuns, piscinas, etc.  Recomenda-se que o estabelecimento tenha, ainda, um quarto adaptado e que as instalações sejam aprovadas por uma associação nacional/local que apoia pessoas com deficiência.  A acessibilidade inclusiva é comunicada aos hóspedes e funcionários de forma clara e precisa.  Durante a vistoria, são verificados os diferentes espaços acessíveis a pessoas de mobilidade reduzida.
11.5 <i>O estabelecimento é equitativo na contratação de mulheres e minorias locais. (G)</i>  HH, PC, AL, CC, R, TER		A administração não discrimina por idade, étnica, sexo, religião, etc. na contratação da equipa para qualquer cargos.  Em apoio à comunidade local, é importante que os residentes, especialmente as minorias, tenham igualdade de oportunidade de emprego e que seja oferecida formação e oportunidades de progressão de carreira, sempre que possível.
11.6 <i>O estabelecimento apoia, pelo menos, duas atividades que contribuam para o desenvolvimento sustentável da comunidade local. (G)</i>		Em prol do desenvolvimento sustentável, económico e sociocultural, o estabelecimento apoia, ativamente, iniciativas que promovam um desenvolvimento sustentável da comunidade local.  Recomenda-se que as atividades apoiadas sejam desenvolvidas nas imediações do estabelecimento, mas pode se considerar apoio a projetos em outras localidades. Alguns exemplos de iniciativas a apoiar:

<p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p> <p>(no ato de candidatura deve ser apresentado comprovativo do cumprimento do critério)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Plantação de árvores e recuperação de áreas verdes / ajardinadas;</li> <li>● Projetos de preservação da biodiversidade ou projetos de criação de corredores naturais;</li> <li>● Proteção de áreas naturais e culturalmente sensíveis;</li> <li>● Projetos que abordam os impactos das mudanças climáticas;</li> <li>● Iniciativas ao ar livre que possam ser utilizadas pelo público geral;</li> <li>● Atividades com escolas ou associações que trabalham em iniciativas ambientais ou educacionais;</li> <li>● Atividades com grupos vulneráveis;</li> <li>● Prestação de serviços básicos de alimentação, água, energia, bem como serviços de saúde e saneamento básico em comunidades com mais necessidades;</li> <li>● Disponibilização de espaço para reuniões e eventos a custo zero ou reduzido para grupos locais, por exemplo, escolas ou ONGs;</li> </ul> <p>O estabelecimento deve, ainda, dar aos seus funcionários a oportunidade de voluntariar o seu tempo nestas iniciativas durante o seu horário de trabalho.</p> <p><b>Para cumprir com este critério, o estabelecimento apoia ativamente, pelo menos, duas acções/iniciativas.</b></p> <p>Durante a candidatura, o estabelecimento apresenta duas iniciativas locais apoiadas diretamente.</p>
<p>11.7</p> <p><i>O estabelecimento disponibiliza meios para que empreendedores locais possam desenvolver e vender produtos sustentáveis com origem na cultura local. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>Para promover o desenvolvimento da cultura e economia local o estabelecimento oferece meios para que pequenos empresários locais produzam e vendam produtos e serviços com base na história e na natureza local.</p> <p>Este apoio pode ser através da disponibilização dum espaço de loja dentro do estabelecimento ou através da compra direta para oferta ou revenda aos clientes.</p> <p>Os produtos são produzidos localmente e de forma sustentável.</p> <p>Durante a vistoria, verifica-se a presença de produtos desenvolvidos localmente com base na história e cultura local.</p>
<p>11.8</p> <p><i>Não são organizados espetáculos que envolvam animais. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>O estabelecimento não oferece espetáculos de entretenimento que envolvam animais domésticos ou selvagens. O critério aplica-se a espetáculos ao vivo ou a animais utilizados meramente para fotografias com os hóspedes.</p>
<p>11.9</p> <p><i>O estabelecimento cumpre e segue regras que garantem o bem-estar animal. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>Caso haja animais no estabelecimento este cumpre e segue diretrizes que respeitem o bem-estar animal. Para avaliar o bem-estar dos animais nas instalações, <a href="#">o Guia Global de Bem-Estar dos Animais em Turismo da ABTA</a> deve ser respeitado com base nos seguintes princípios:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Boa alimentação: Ausência de fome prolongada ou sede;</li> <li>2. Bom alojamento: Conforto enquanto descansa, conforto térmico;</li> <li>3. Boa saúde: Ausência de lesões, doenças e dores induzidas pelos responsáveis;</li> <li>4. Comportamento adequado: Expressão de comportamentos sociais; comportamentos naturais; boa relação homem-animal; estado emocional positivo;</li> <li>5. Protecção contra o medo e a angústia; ausência de medo/apatia geral; capacidade de se refugiar; ausência de modificação cirúrgica ou física da pele, tecidos, dentes ou estrutura óssea que não para fins de tratamento médico.</li> </ol> <p>Adicionalmente, o estabelecimento não oferece contato direto com animais selvagens em cativeiro.</p>

		Durante a vistoria, verifica-se o estado e condição dos animais mantidos no estabelecimento.
<p><b>11.10</b> <i>O estabelecimento tem uma política de compras sustentáveis. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p> <p>(no ato de candidatura deve ser apresentado comprovativo de cumprimento do critério)</p>		<p>O estabelecimento formula e adota uma política de compras sustentáveis que privilegia fornecedores locais e produtos ambientalmente sustentáveis.</p> <p>A política de compras sustentáveis abrange bens alimentares; materiais de construção e consumíveis, bem como serviços.</p> <p>A política de compras sustentáveis visa assegurar um entendimento comum de compras sustentáveis e define requisitos gerais a serem seguidos pelo departamento de compras. A política de compras sustentáveis inclui aspetos ambientais e sociais.</p> <p>O documento deve ser revisto a cada três anos e caso o estabelecimento faça parte de uma cadeia internacional ou nacional, pode haver uma política comum de compras partilhada entre as diferentes unidades.</p> <p>Durante a candidatura, o estabelecimento apresenta a política de compras interna.</p>
<p><b>11.11</b> <i>Materiais e produtos que já não são usados pelo estabelecimento são recolhidos e doados a organizações de cariz social. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>		<p>O estabelecimento recolhe e doa materiais e produtos que ainda podem ser utilizados mas que já não são necessários para o estabelecimento. A doação pode ser coordenada com outras unidades na área, podendo ser selecionadas uma ou mais organizações a direcionar os bens a serem doados.</p> <p>Para cumprir este critério, o material recolhido foi doado nos últimos 12 meses.</p>
<b>12. ATIVIDADES VERDES</b>		
<p><b>12.1</b> São disponibilizadas informações sobre parques naturais, jardins e áreas protegidas na região onde o estabelecimento se insere. (O)</p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>		<p>Para reforçar o perfil ambiental do estabelecimento e incentivar os hóspedes a envolverem-se em atividades sustentáveis, o estabelecimento disponibiliza informação sobre parques próximos ou áreas protegidas. A informação pode incluir um guia interpretativo local como, também, a indicação do comportamento responsável na visita a estas áreas. Ver também o critério 12.4.</p> <p>A informação pode aconselhar caminhadas, jogging, ciclismo, natação, vela, canoagem, observação de aves, piqueniques, parques infantis ao ar livre, etc.</p> <p>Informações podem ser obtidas na Recepção/concierge, num cantinho ambiental, através do canal interno nos monitores de TV, em folhetos presentes nos quartos e em outras áreas.</p> <p>O critério aplica-se à informação disponibilizada aos hóspedes, mas esta pode ser também disponibilizada a todas as equipas.</p> <p>Durante a vistoria, verifica-se a presença de informação do tipo e como esta é disponibilizada.</p>

<p>12.2 Existem informações sobre o local mais próximo para alugar/empréstimo de bicicletas. (O)</p> <p>HH, PC, AL, CC, TER</p>	<p>Para incentivar o uso do transporte sustentável, o estabelecimento fornece informações sobre o local mais próximo para empréstimo ou aluguer de bicicletas.</p> <p>Informações podem ser obtidas na Recepção/concierge, num cantinho ambiental, através do canal interno nos monitores de TV, em folhetos presentes nos quartos e em outras áreas.</p> <p>O critério não é aplicável, caso o estabelecimento esteja numa área onde o uso de bicicleta é inseguro devido a condições de estrada perigosas, condições meteorológicas extremas ou outras circunstâncias especiais.</p> <p>Durante a vistoria, verifica-se a presença de informação sobre aluguer de bicicletas e como esta é disponibilizada.</p>
<p>12.3 <i>Os clientes têm a oportunidade de alugar/utilizar bicicletas. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, TER</p>	<p>Para incentivar o uso do transporte sustentável, o estabelecimento oferece aos hóspedes a possibilidade de emprestar ou alugar bicicletas diretamente no estabelecimento.</p> <p>Informações podem ser obtidas na Recepção/concierge, num cantinho ambiental, através do canal interno nos monitores de TV, em folhetos presentes nos quartos e outras áreas.</p> <p>O critério não é aplicável, caso o estabelecimento esteja numa área onde o uso de bicicleta é inseguro devido a condições de estrada perigosas, condições meteorológicas extremas ou outras circunstâncias especiais.</p> <p>Durante a vistoria, verifica-se a presença de bicicletas para uso dos hóspedes.</p>
<p>12.4 <i>O estabelecimento promove comportamentos responsáveis junto dos hóspedes. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>Para proteger a biodiversidade e a comunidade local, o estabelecimento promove um comportamento turístico responsável junto dos clientes.</p> <p>As informações podem incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Códigos de conduta e conselhos de boas práticas em parques naturais, locais culturais e/ou historicamente sensíveis. Isto inclui, por exemplo, códigos de vestuário, códigos de conduta, informações sobre a época de encerramento ou áreas restritas, etc. (quando relevante)</li> <li>● Informações sobre praias ou marinas premiadas com Bandeira Azul nas proximidades;</li> <li>● Informações sobre atrações e operadores turísticos responsáveis;</li> <li>● Informações sobre os operadores turísticos que respeitam os direitos de bem-estar animal: <a href="#">Guia Global de Bem-Estar dos Animais em Turismo da ABTA</a> (ver critério 11.9);</li> <li>● Guias sobre <i>souvenirs</i> explicando quais produtos devem ser comprados;</li> <li>● Informações sobre restaurantes que não oferecem espécies ameaçadas de extinção;</li> <li>● Informações sobre restaurantes, lojas e mercados que vendem refeições e produtos tradicionais e locais;</li> <li>● Códigos de conduta sobre a poluição sonora;</li> <li>● Iniciativas para reduzir a quantidade de resíduos produzidos no destino;</li> </ul>
<p>12.5 <i>O estabelecimento organiza atividades de educação ambiental dirigidas a clientes, colaboradores, comunidade e/ou parceiros. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>O estabelecimento organiza e disponibiliza atividades de educação para o desenvolvimento sustentável. As atividades organizadas podem ser realizadas nas suas instalações ou nas suas imediações.</p> <p>As atividades de sensibilização podem envolver diretamente os hóspedes, colaboradores e parceiros e podem trabalhar diferentes temas e aproveitar dias comemorativos como: Hora do Planeta, Dia da Terra, Semana da Redução de Resíduos, Dia Mundial da Alimentação, Dia Mundial Vegan, Dia Mundial Vegetariano, Dia Mundial do Ambiente, etc.</p>

<p>(no ato de candidatura devem ser apresentadas iniciativas que comprovam o cumprimento do critério)</p>	<p>Outras iniciativas incluem a promoção de atividades sem carros, visitas guiadas ao jardim do estabelecimento ou outros jardins locais, eventos de plantação de árvores, outras atividades de proteção à flora e fauna locais, iniciativas de recolha de alimentos, limpezas de praias, participação em atividades com escolas, eventos de angariação de fundos, etc.</p> <p>O estabelecimento garante que todas as atividades são realizadas de forma sustentável e em conformidade com as leis nacionais e internacionais.</p> <p><b>Para cumprir este critério, os hóspedes participam ativamente em, pelo menos, duas iniciativas organizadas pelo estabelecimento.</b></p> <p>Durante a auditoria, o estabelecimento apresenta a documentação (fotos, acordos, material de marketing, etc.) mostrando as atividades de conscientização realizadas nos últimos 12 meses e planejadas para os próximos 12 meses.</p>
<h3>13. ADMINISTRAÇÃO</h3>	
<p>13.1 Todas as lojas ou concessionários a operar nas instalações do estabelecimento são informados sobre as iniciativas ambientais, sobre o programa Green Key e são sensibilizados a adotar os princípios e critérios do Programa. (O)</p> <p><b>HH, PC, CC,</b></p>	<p>No caso do estabelecimento ter lojas ou espaços concessionados nas suas instalações, é garantido que todas as empresas a operar têm conhecimento da sua política ambiental e sobre o Green Key.</p> <p>A troca de informação pode ser feita através de comunicação escrita ou em reuniões conjuntas, etc. Sempre que possível, os funcionários dessas lojas recebem formação sobre a gestão ambiental do estabelecimento.</p> <p>Entende-se por lojas concessionadas, empresas que não pertencem, de forma alguma, à entidade responsável pelo estabelecimento, por exemplo: cabeleireiros, cafés, bares, restaurantes, ginásios, spa, agências de viagens e operadores turísticos, lojas de lembranças, lojas de roupa, quiosques, aluguer de bicicletas, etc.</p> <p>Adicionalmente, as empresas que desenvolvem negócio nas instalações do estabelecimento são desafiadas a conhecer e seguir os critérios Green Key.</p> <p>Durante a vistoria, pode-se verificar junto das lojas concessionadas o conhecimento dos funcionários e responsáveis sobre as iniciativas ambientais e sobre o Green Key.</p>
<p>13.2 Papel utilizado e adquirido para impressão interna e de brochuras têm um selo ambiental, é reciclado ou produzidos por uma empresa com um sistema de gestão ambiental. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p> <p>(no ato de candidatura deve ser apresentado comprovativo do cumprimento do critério)</p>	<p>Para diminuir o consumo de energia e o desperdício, a utilização de papel de impressão, envelopes e material impresso é minimizada ao máximo, sendo o papel de impressão utilizado é reciclado, certificado ambientalmente através do selo ambiental da UE, do FSC (de preferência FSC Reciclado ou FSC Mix), ou produzido por uma empresa com um sistema de gestão ambiental.</p> <p>Para cumprimento deste critério, pelo menos, ¾ de todo o papel utilizado no estabelecimento obedece aos requisitos.</p> <p>Durante a candidatura o estabelecimento apresenta comprovativo dos papel utilizado para impressão interna ou para divulgação.</p>

<p>13.3 Existem medidas para reduzir o uso de papel nos escritórios, quartos e salas de reuniões. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, TER</b></p>	<p>A utilização de papel nos escritórios, quartos e salas de reuniões é reduzida.</p> <p>Iniciativas para reduzir o uso de papel: diminuir a quantidade de papel disponibilizado nas salas de reuniões e nos quartos. Medidas simples de implementação podem ser: passar a disponibilizar blocos A5 e não A4; disponibilizar papel apenas a pedido, nas salas de reunião colocar alguns blocos centralmente e não em lugares individuais, incentivar a utilização de tablets / computadores; etc.</p> <p>Nos escritórios, pode-se passar a limitar a impressão de documentos, promover a impressão em frente e verso e/ou a reutilização de papel de rascunho em outras áreas; etc. Na Recepção pode-se ainda promover a fatura digital via email junto dos clientes.</p> <p>Para cumprir com este critério, o estabelecimento implementa iniciativas de redução de papel em, pelo menos, duas áreas de operação.</p> <p>Durante a vistoria, verifica-se quais as iniciativas implementadas para redução no uso de papel.</p>
<p>13.4 Fornecedores são informados sobre a política ambiental do estabelecimento e incentivados a seguir os critérios Green Key. (O)</p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p>	<p>Uma vez que o estabelecimento está em contacto direto com fornecedores de produtos e serviços, este comunica as suas iniciativas ambientais, incluindo informações sobre a Green Key. Qualquer informação dada aos fornecedores deve incluir o compromisso para a redução de recursos e com responsabilidade social.</p> <p>A comunicação pode ser realizada por escrito ou oralmente em reuniões.</p> <p>Adicionalmente, o estabelecimento desafia os fornecedores a seguir os mesmos padrões de sustentabilidade e os critérios Green Key.</p> <p>Durante a avaliação de candidatura, pode ser requisitado ao estabelecimento a apresentação de documentos que comprovem a comunicação sobre a política ambiental junto dos fornecedores.</p>
<p>13.5 <i>Fornecedores têm um certificado ambiental ou uma política ambiental interna e pública. (G)</i></p> <p><b>HH, PC, AL, CC, R, TER</b></p> <p>(no ato de candidatura deve ser apresentado comprovativo do cumprimento do critério)</p>	<p>O estabelecimento garante que, pelo menos, ¼ dos seus fornecedores tem alguma certificado ambiental, um sistema de gestão ambiental, ou algum compromisso público e oficial para com o desenvolvimento sustentável.</p> <p>Durante a candidatura o estabelecimento apresenta declarações de, pelo menos, três entidades fornecedoras com certificado ambiental ou política de responsabilidade social e ambiental .</p>
<p>13.6 <i>Têxteis comprados ou alugados são de material sustentáveis. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, TER</p> <p>(no ato de candidatura deve ser apresentado comprovativo do cumprimento do critério)</p>	<p>O estabelecimento assegura que os produtos têxteis comprados ou alugados são amigos do ambiente.</p> <p>Para cumprimento deste critério, pelo menos, três categorias de produtos têxteis (toalhas, lençóis de cama, toalhas de mesa, guardanapos têxteis, uniformes, etc.) obedecem aos requisitos. Os produtos têxteis de restauração têm um selo ambiental ou de comércio justo reconhecido internacionalmente ou a nível nacional. Produtos feitos de material 100% reciclado cumprem este critério.</p> <p>A utilização de têxteis feitos de fibras naturais, cultivadas sem pesticidas, material que possa ser facilmente reciclado (como tecidos de fibra única) ou têxteis de alta qualidade deve ser privilegiada, uma vez que têxteis de alta qualidade, por norma, têm um maior tempo de vida útil, reduzindo o consumo de recursos, resíduos e, a longo prazo, com retorno sobre o investimento inicial.</p>

<p>13.7 <i>Caso o serviço de lavandaria seja contratado, o estabelecimento garante que a empresa é local. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>Para reduzir a pegada de carbono associada ao transporte da lavandaria, o estabelecimento escolhe um serviço localizado a, no máximo, 100 km de distância do estabelecimento.</p> <p>Este critério não é aplicável, caso o estabelecimento tenha lavandaria interna para todas as suas necessidades.</p> <p>Durante a avaliação de candidatura, pode ser pedido ao estabelecimento documentação comprovativa do cumprimento do critério.</p>
<p>13.8 <i>Bens duráveis recentemente adquiridos têm certificado ambiental ou são produzidos por uma empresa com sistema de gestão ambiental. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>Para assegurar uma produção sustentável, bens duradouros adquiridos no último têm um selo ambiental de produção ou são produzidos por uma empresa com um sistema de gestão ambiental.</p> <p>Considera-se bens duráveis, materiais duradouros, como: móveis, tapetes, louça de mesa, etc. Dispositivos eletrónicos e eletrodomésticos não são abrangidos por este critério, uma vez que são abrangidos pela área VII.</p> <p>Durante a avaliação de candidatura, pode ser requisitado ao estabelecimento documentação sobre bens duráveis adquiridos no último ano.</p>
<p>13.9 <i>Em caso de remodelação, o estabelecimento reutiliza ou faz "upcycle" dos seus próprios materiais. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>De forma a reduzir a compra de bens duráveis, o estabelecimento recicla ou reutiliza materiais próprios ou compra bens em segunda-mão.</p> <p>Considera-se bens duráveis, materiais duradouros, como: móveis, tapetes, louça de mesa, etc. Considera-se a eficiência energética aquando da aquisição de aparelhos eletrónicos em segunda mão.</p> <p>Durante a avaliação de candidatura, pode ser requisitado ao estabelecimento documentação sobre bens duráveis adquiridos no último ano.</p>
<p>13.10 <i>O estabelecimento utiliza veículos elétricos ou que utilizem combustíveis renováveis. (G)</i></p> <p>HH, PC, CC, R, A</p>	<p>Veículos motorizados utilizados pelo estabelecimento são sustentáveis. Considera-se como veículo sustentável aqueles que são movidos por combustíveis renováveis (biodiesel, biogás, etc.) ou elétricos.</p> <p>Considera-se veículos motorizados: carros, scooters, golf-carts e outros veículos utilizados para deslocação interna ou para transporte de clientes e <i>staff</i> ou de alimentos. O critério refere-se a veículos do próprio estabelecimento ou alugados.</p> <p>Para cumprir com este critério, pelo menos, ¾ de todos os veículos utilizados pelo obedecem aos requisitos.</p> <p>Durante a vistoria, confirma-se visualmente o tipo de veículos utilizados pela equipa.</p>
<p>13.11 <i>Veículos na propriedade não têm o motor ligado enquanto estão parados. (G)</i></p> <p>HH, PC, AL, CC, R, TER</p>	<p>Veículos que entram no estabelecimento não estão com os motores ligados enquanto aguardam pelos passageiros ou mercadorias.</p> <p>Para cumprir com este critério os veículos têm o motor ligado, no estabelecimento, no máximo, por dois minutos.</p> <p>O estabelecimento comunica aos hóspedes e à equipa sobre o procedimento através de sinalização junto à entrada do estabelecimento. Adicionalmente, a equipa que utiliza veículos no estabelecimento é informada sobre o procedimento a seguir na entrega de passageiros ou mercadorias.</p> <p>Durante a vistoria, verifica-se a presença de sinais com o procedimento para carros parados.</p>
<p>13.12 <i>Os colaboradores são incentivados a utilizar meios de transporte sustentáveis. (G)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>O estabelecimento possibilita e incentiva a sua equipa a utilizar meios de transporte sustentáveis (bicicleta, transportes públicos; uso de veículos elétricos, <i>carpooling</i>, etc.)</p> <p>O estabelecimento pode incentivar o uso junto dos membros da equipa ao ter, nas suas instalações, estacionamento seguro e bom para bicicletas, estações de carregamento de carros elétricos ou através incentivos financeiros, por exemplo, carregando o passe mensal.</p> <p>Durante a vistoria, verifica-se visualmente sinais a incentivar o uso de transportes sustentáveis e os meios disponibilizados para tal.</p>

