Critérios Green Key 2026 – 2031 | CENTROS DE CONGRESSOS [CC]

Na presente lista podem ser consultados, de forma resumida, os critérios Green Key em vigor de 1 de outubro de 2026 a 31 de dezembro de 2031.

Este documento apresenta uma versão simplificada dos critérios, para facilitar a sua consulta e utilização por parte dos estabelecimentos interessados em submeter candidatura. Para conhecer em maior detalhe o que cada critério implica, bem como as orientações e evidências que devem ser recolhidas para demonstrar a conformidade, recomenda-se a consulta do **Guia de Critérios e Notas Explicativas**, disponível **AQUI**.

Os critérios **Imperativos (I)** correspondem aos requisitos obrigatórios para a atribuição da certificação Green Key. Os critérios **Guia (G)** integram a abordagem de melhoria contínua do Programa e, ao longo das renovações da certificação, é exigido o cumprimento de um número crescente destes critérios.

O presente documento disponibiliza os critérios aplicáveis à categoria **Centros de Congressos**. A aplicação de alguns critérios depende dos serviços e instalações existentes no estabelecimento. Assim, esta lista deve ser consultada em conjunto com o **Âmbito da Certificação**, que permite identificar os serviços e instalações abrangidos pela certificação e os critérios adicionais que podem ser aplicáveis.

Para uma correcta preparação da candidatura, recomenda-se a consulta conjunta dos **Critérios**, do **Guia de Critérios e Notas Explicativas**, do **Âmbito da Certificação** e do **Glossário e Definições.**

Nota: esta lista foi adaptada aos critérios aplicáveis à categoria de CC, mas mantém a numeração original dos critérios utilizada no Guia de Critérios e Notas Explicativas para facilitar a consulta e a correspondência entre os dois documentos.

Nº e Tipo de Critério	1. GESTÃO AMBIENTAL E SUSTENTÁVEL
	ESTRATÉGIA AMBIENTAL E ENVOLVIMENTO DA GESTÃO DO TOPO
1.1 [Imperativo]	A direção está envolvida e nomeia um Representante Green Key da unidade, de entre os colaboradores do estabelecimento.
1.2 [Imperativo]	O estabelecimento define objetivos estratégicos de sustentabilidade.
1.3 [Imperativo]	O estabelecimento define um plano de ação alinhado com os seus objetivos estratégicos de sustentabilidade.
	RESPONSABILIDADE SOCIAL CORPORATIVA
1.4 [Imperativo]	O estabelecimento assegura práticas laborais justas, incluindo contratos escritos, igualdade de remuneração por trabalho igual e remuneração igual ou superior ao salário digno para todos os colaboradores e trabalhadores subcontratados.
1.5 [Imperativo]	O estabelecimento não recorre nem aceita trabalho infantil e assegura a proteção de menores no emprego.
1.6 [Imperativo]	O estabelecimento disponibiliza mecanismos de reclamação e denúncia acessíveis e sem retaliação para comunicar situações de exploração, discriminação e assédio.
1.7 [Imperativo]	O estabelecimento dispõe de procedimentos para assegurar um ambiente de trabalho seguro e saudável.
1.8 [Imperativo]	O estabelecimento coopera ativamente com um número definido de partes interessadas externas relevantes em iniciativas de desenvolvimento comunitário ambiental ou social.
1.9 [Imperativo]	O estabelecimento demonstra respeito pelos povos indígenas nas suas operações e representações.
1.10 [Imperativo]	O estabelecimento dispõe de procedimentos que promovem uma abordagem de recrutamento equitativo ou de desenvolvimento equitativo, independentemente da etnia, identidade de género, deficiência, idade, orientação sexual, religião ou contexto socioeconómico.

1.11 [Imperativo]	O estabelecimento assegura o acesso a pessoas com necessidades adicionais de acessibilidade, centrando-se, no mínimo de 1 categoria de acessibilidade definida e implementando as medidas mínimas exigidas para essa categoria.
1.12 [Imperativo]	Plantas e animais, bem como artefactos históricos e arqueológicos, apenas são vendidos, comercializados ou exibidos em conformidade com a legislação internacional.
1.13 [Imperativo]	O estabelecimento não oferece, promove nem facilita entretenimento, excursões ou atividades que envolvam exploração ou sofrimento de animais.
1.14 [Imperativo]	São seguidas orientações de bem-estar animal quando o estabelecimento mantém animais nas suas instalações.
1.15 *[Guia]*	O estabelecimento elabora e implementa um Código de Conduta Empresarial.
1.16 *[Guia]*	O estabelecimento promove ativamente o bem-estar físico e mental dos colaboradores, através da implementação de, pelo menos, 1 iniciativa anual tangível ou da disponibilização de instalações permanentes, gratuitas ou subsidiadas, que apoiem o bem-estar do pessoal.
1.17 *[Guia]*	O estabelecimento proporciona estágios e oportunidades de emprego a tempo parcial ou com horários flexíveis para desempregados de longa duração ou pessoas com empregabilidade reduzida.
1.18 *[Guia]*	O estabelecimento assegura o acesso a pessoas com necessidades adicionais de acessibilidade, centrando-se num mínimo de 2 categorias de acessibilidade definidas e implementando as medidas mínimas exigidas para essas categorias
1.19 *[Guia]*	O estabelecimento oferece a micro ou pequenos empresários locais a possibilidade de venderem produtos sustentáveis baseados na natureza, história e cultura da área.
ENVOLVIMENTO DA EQUIPA	
1.20 [Imperativo]	A direção informa os colaboradores, pelo menos, 2 vezes por ano sobre as iniciativas de sustentabilidade do estabelecimento.
1.21 [Imperativo]	É ministrada formação anual em sustentabilidade aos colaboradores.
1.23 [Imperativo]	São exibidos materiais informativos e educativos nas áreas de colaboradores para promover comportamentos responsáveis.
1.24 *[Guia]*	O estabelecimento proporciona aos seus colaboradores a oportunidade de avaliar, anualmente, o seu desempenho ambiental e social e dispõe de um procedimento para dar resposta a esse feedback.
Nº e Tipo de Critério	**2. SENSIBILIZAÇÃO E ENVOLVIMENTO DOS HÓSPEDES**
ENVOLVIMENTO DOS HÓSPEDES	
2.1 [Imperativo]	O certificado e a informação sobre o programa Green Key estão expostos numa área bem visível e muito frequentada.
2.2 [Imperativo]	Informação sobre o Green Key está disponível no website do estabelecimento.
2.3 [Imperativo]	O estabelecimento mantém os hóspedes informados sobre as suas iniciativas de sustentabilidade e incentiva ativamente a participação.
2.4 [Imperativo]	Os colaboradores em contacto direto com os hóspedes são capazes de informar os hóspedes sobre o Green Key e sobre iniciativas de sustentabilidade atualmente implementadas no estabelecimento.
2.5 [Imperativo]	O estabelecimento informa e incentiva os hóspedes a utilizarem alternativas de transporte sustentável.
2.6 *[Guia]*	O estabelecimento proporciona aos seus hóspedes a oportunidade de avaliarem o seu desempenho em matéria de sustentabilidade.

2.7 *[Guia]*	O estabelecimento comunica ativamente as suas práticas de sustentabilidade e envolve-se com as atividades do Green Key nos meios digitais
TURISMO RESPONSÁVEL	
2.8 *[Guia]*	Informação sobre parques, praias e outras áreas naturais ecologicamente sensíveis nas proximidades está disponível para os hóspedes.
2.9 *[Guia]*	Informação que promove comportamentos turísticos responsáveis no destino é disponibilizada aos hóspedes.
2.10 *[Guia]*	O estabelecimento disponibiliza e promove ativamente pelo menos 4 atividades de sensibilização para os hóspedes centradas no desenvolvimento sustentável, no ambiente e na comunidade local.
2.11 *[Guia]*	O estabelecimento disponibiliza ou facilita o aluguer de meios de transporte não motorizados para os hóspedes.
Nº e Tipo de Critério	**3. ÁGUA**
GESTÃO DA ÁGUA	
3.1 [Imperativo]	O consumo total de água é registado pelo menos uma vez por mês.
3.2 [Imperativo]	Os equipamentos são ativamente monitorizados e as fugas são reparadas prontamente.
3.4 [Imperativo]	O caudal de água em pelo menos 90% das torneiras de lavatório não excede 6 litros por minuto.
3.5 [Imperativo]	Os urinóis têm sensores, dispositivos de poupança de água ou não utilizam água.
3.6 [Imperativo]	As sanitas recentemente adquiridas têm um sistema de dupla descarga com máximo de 3/6 litros por descarga ou máximo de 4,5 litros para sistemas de descarga por sensor. Adicionalmente, 50% de todas as sanitas existentes têm um máximo de 6 litros por descarga.
3.7 [Imperativo]	As máquinas de lavar loiça e as máquinas de lavar roupa recentemente adquiridas são eficientes no uso da água.
3.8 *[Guia]*	São instalados contadores de água separados em áreas com elevado consumo de água.
3.9 *[Guia]*	Foi realizada, nos últimos 6 anos, uma avaliação de risco hídrico adequada ao contexto local e à escala operacional, a qual se encontra documentada.
3.10 *[Guia]*	A água da chuva e/ou a água de condensação do ar condicionado são recolhidos e utilizados para fins adequados.
3.11 *[Guia]*	O caudal de água em todas as torneiras de lavatório é, no máximo, de 4 litros por minuto.
3.12 *[Guia]*	Todas as torneiras de lavatório públicas estão equipadas com sistemas automáticos de corte de água.
POLUIÇÃO DA ÁGUA	
3.15 [Imperativo]	Todas as águas residuais são tratadas.
3.16 [Imperativo]	Pelo menos um separador de gorduras está instalado em cozinhas profissionais ou comerciais.
3.17 *[Guia]*	O estabelecimento reutiliza águas residuais tratadas provenientes de sistemas próprios ou de sistemas externos autorizados para fins não potáveis e/ou pode fornecer águas residuais tratadas a entidades externas autorizadas.

Nº e Tipo de Critério	4. ENERGIA E CARBONO
	GESTÃO DE ENERGIA
4.1 [Imperativo]	O consumo de energia por cada fonte é registado pelo menos uma vez por mês
4.2 [Imperativo]	O estabelecimento define uma temperatura padrão para arrefecimento e aquecimento.
4.3 [Imperativo]	O estabelecimento tem um procedimento automático ou manual para desligar luzes e aparelhos elétricos quando os quartos de hóspedes, alojamentos de aluguer e salas de reuniões estão desocupados.
4.4 *[Guia]*	O estabelecimento produz ou adquire 50% da energia utilizada para aquecimento e arrefecimento de fontes renováveis.
4.5 *[Guia]*	O estabelecimento produz ou adquire toda a energia utilizada para aquecimento e arrefecimento de fontes renováveis.
4.6 *[Guia]*	O estabelecimento produz ou adquire pelo menos 50% de eletricidade renovável e/ou com rótulo ecológico.
4.7 *[Guia]*	O estabelecimento produz ou adquire apenas eletricidade renovável e/ou com rótulo ecológico.
4.8 *[Guia]*	75% das janelas são energeticamente eficientes segundo um padrão superior ao exigido pela regulamentação nacional/local.
4.9 *[Guia]*	É realizada uma auditoria energética externa pelo menos uma vez a cada 6 anos.
4.10 *[Guia]*	Pelo menos 1 medida de isolamento sustentável é implementada.
4.11 *[Guia]*	São instalados contadores separados em locais estrategicamente importantes para a monitorização de energia.
	AVAC, EQUIPAMENTOS E ILUMINAÇÃO
4.12 [Imperativo]	Existem sistemas de controlo para ventilação, aquecimento de conforto e arrefecimento de conforto.
4.13 [Imperativo]	Os sistemas de ventilação, aquecimento de conforto e arrefecimento são verificados e mantidos pelo menos uma vez por ano.
4.14 [Imperativo]	Pelo menos 90% de todas as lâmpadas no estabelecimento são LED ou demonstram desempenho igual ou superior em termos de eficiência energética, eficácia luminosa e vida útil.
4.15 [Imperativo]	A iluminação exterior é minimizada e/ou tem sensores de desativação automática instalados.
4.16 *[Guia]*	Os dispositivos eletrónicos recentemente adquiridos no estabelecimento são classificados como energeticamente eficientes de acordo com um sistema de etiquetagem energética nacional ou regional reconhecido
4.18 [Imperativo]	Os equipamentos de refrigeração e térmicos são mantidos regularmente em conformidade com a legislação nacional e as recomendações do fabricante.
4.19 [Imperativo]	Os equipamentos de refrigeração, ventilação, aquecimento e arrefecimento recentemente adquiridos utilizam refrigerantes isentos de HCFC ou CFC.
4.20 [Imperativo]	É realizada uma verificação anual de fugas para sistemas contendo refrigerantes, e as recargas de refrigerante do último ano civil completo são registadas.
4.21 *[Guia]*	É instalado um sistema de recuperação de calor ou de arrefecimento.
4.22 *[Guia]*	A ventilação, o aquecimento e/ou o arrefecimento são controlados em função da procura.
4.23 *[Guia]*	Os sistemas de aquecimento, arrefecimento e ventilação desligam-se automaticamente em todas as divisões quando as janelas e/ou portas estão abertas.

4.24 *[Guia]*	Todas as luminárias fixas nas áreas comuns e de pessoal estão equipadas com detetores de movimento ou temporizadores, ou a iluminação é reduzida quando os espaços estão desocupados.
4.26 *[Guia]*	O estabelecimento disponibiliza acesso ao carregamento de veículos elétricos.
GASES COM EFEITOS DE ESTUFA	
4.27 [Imperativo]	O estabelecimento calcula as suas emissões de gases com efeito de estufa (GEE) de Âmbito 1 e 2 utilizando um sistema de medição de carbono alinhado com o GHG Protocol internacionalmente reconhecido.
4.28 *[Guia]*	O estabelecimento calcula e comunica as suas emissões de gases com efeito de estufa (GEE) de Âmbito 3 utilizando um sistema de medição de carbono alinhado com o GHG Protocol internacionalmente reconhecido.
4.29 *[Guia]*	O estabelecimento define e revê anualmente um objetivo concreto para reduzir a sua pegada de carbono e identifica ações para o atingir.
Nº e Tipo de Critério	**5. RESÍDUOS**
GESTÃO DE RESÍDUOS	
5.1 [Imperativo]	O estabelecimento separa os resíduos conforme exigido pela legislação nacional e, em qualquer caso, em pelo menos 3 categorias recicláveis; o pessoal recebe instruções claras sobre o manuseamento de resíduos.
5.2 [Imperativo]	Todas as categorias de resíduos separados são tratadas individualmente pelas autoridades de gestão de resíduos nacionais ou locais, por uma empresa privada, ou pelo próprio estabelecimento.
5.3 [Imperativo]	O estabelecimento oferece aos seus hóspedes meios práticos para separar os seus resíduos em pelo menos 3 categorias.
5.4 [Imperativo]	Os produtos químicos e resíduos perigosos são geridos, armazenados e transportados em segurança para uma instalação de tratamento de resíduos licenciada.
5.5 [Imperativo]	Um caixote do lixo está disponível perto de cada sanita.
5.6 [Imperativo]	O estabelecimento regista a quantidade total de resíduos, dos resíduos indiferenciados, resíduos recicláveis e resíduos alimentares.
5.7 *[Guia]*	Os resíduos orgânicos são compostados ou utilizados para outros fins.
REDUÇÃO DE RESÍDUOS	
5.8 [Imperativo]	Não são utilizados artigos de uso único para serviços de F&B internos.
5.9 [Imperativo]	Não há mais de 5 tipos de produtos de F&B por oferta de restauração em embalagens individuais de dose única.
5.10 [Imperativo]	Sabonete, champô, condicionador e gel de duche são fornecidos em dispensadores.
5.12 *[Guia]*	Para take-away de F&B, o estabelecimento oferece a possibilidade de os hóspedes trazerem os seus próprios recipientes ou de utilizarem recipientes retornáveis.
Nº e Tipo de Critério	**6. DEPARTAMENTO DE COMPRAS**
COMPRAS / OUTRAS AQUISIÇÕES	
6.1 [Imperativo]	O estabelecimento implementa e segue uma Política de Compras Sustentáveis que orienta a seleção de bens, serviços e fornecedores com base na sustentabilidade ambiental, social e cultural.
6.2 [Imperativo]	O estabelecimento informa todas as lojas e empresas operadas por terceiros localizadas nas suas instalações sobre as suas iniciativas de sustentabilidade e o Green Key, incentivando adoção dos mesmos princípios na gestão das suas atividades.
6.3 [Imperativo]	Pelo menos 75% do papel de impressão, envelopes e materiais impressos em suporte de papel produzidos ou encomendados pelo estabelecimento têm rótulo ecológico.

6.4 [Imperativo]	O estabelecimento implementa pelo menos 2 iniciativas para reduzir o uso de papel na receção, nos escritórios e/ou nos quartos de hóspedes/salas de reuniões.
6.5 *[Guia]*	Pelo menos 1 categoria de produto de têxteis recentemente adquiridos ou alugados é certificada social ou ambientalmente.
6.6 [Guia]	Pelo menos 50% dos fornecedores do estabelecimento dispõem de certificação ambiental.
6.7 [Guia]	Se o serviço de lavandaria for subcontratado, o prestador está localizado num raio de 50 km do estabelecimento ou tem certificação ambiental.
6.8 [Guia]	Pelo menos 75% dos veículos e meios de transporte do estabelecimento ou alugados por este são elétricos ou bicicletas de carga.
6.9 [Guia]	O estabelecimento promove e apoia ativamente opções de deslocação sustentáveis e saudáveis para a equipa
6.10 [Guia]	O estabelecimento toma iniciativas para reduzir o impacto ambiental dos sistemas de TI.
6.11 [Guia]	O mobiliário, os elementos fixos e outros bens são recondicionados, reconvertidos ou doados para prolongar o seu ciclo de vida.
ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS	
6.12 [Imperativo]	O estabelecimento adquire e promove diferentes categorias de produtos de F&B que são biológicos e/ou certificados com rótulo ecológico e/ou com selo de comércio justo e/ou produzidos localmente.
6.13 [Imperativo]	O estabelecimento não adquire pescado, marisco e carne de espécies ameaçadas ou protegidas.
6.14 [Imperativo]	O estabelecimento oferece pelo menos uma entrada e um prato principal vegetarianos, bem como uma opção vegana. Estas opções estão claramente indicadas no menu/buffet.
6.15 [Imperativo]	O estabelecimento toma iniciativas para reduzir o desperdício alimentar.
6.16 [Imperativo]	Sempre que a qualidade da água seja adequada, a água da torneira é disponibilizada aos hóspedes.
6.17 [Guia]	Pelo menos 10% de todos os produtos F&B utilizados no estabelecimento são biológicos e/ou certificados com rótulo ecológico e/ou com selo de comércio justo e/ou produzidos localmente.
6.18 [Guia]	Pelo menos 25% de todos os produtos de F&B utilizados no estabelecimento são biológicos e/ou certificados com rótulo ecológico e/ou com selo de comércio justo e/ou produzidos localmente.
6.19 [Guia]	Pelo menos 30% de todas as entradas e pratos principais oferecidos no estabelecimento são vegetarianos ou, em alternativa, pelo menos 1 dia por semana são exclusivamente disponibilizadas refeições vegetarianas ou veganas tanto aos hóspedes como ao pessoal.
6.20 [Guia]	O estabelecimento oferece pelo menos 1 entrada vegana, 1 prato principal vegano e 1 sobremesa vegana.
LAVAGEM E LIMPEZA	
6.23 [Imperativo]	Pelo menos 75% dos produtos químicos utilizados na limpeza de rotina têm um rótulo ecológico reconhecido.
6.24 [Imperativo]	A utilização de substâncias desinfetantes está restrita a casos em que existam risco de higiene ou de saúde claramente identificados.
6.25 [Imperativo]	Todos os produtos de papel para fins higiénicos possuem um rótulo ecológico.
6.26 [Guia]	Todos os detergentes de lavar louça e agentes de enxaguamento têm um rótulo ecológico reconhecido.
6.27 [Guia]	Todos os detergentes de lavandaria têm um rótulo ecológico reconhecido.
6.28 [Guia]	São utilizados produtos químicos de limpeza concentrados e um sistema de diluição seguro para a limpeza de rotina.
6.29 [Guia]	Todos os produtos cosméticos têm um rótulo ecológico reconhecido a nível nacional ou internacional.

6.30 [Guia]	São utilizados métodos de limpeza que permitem reduzir ou eliminar o uso de produtos químicos convencionais.
6.31 [Guia]	São utilizados apenas produtos sem fragrância e sem perfume na lavagem e limpeza dos quartos.
Nº e Tipo de Critério	**7. AMBIENTE ENVOLVENTE**
AMBIENTE INTERIOR	
7.1 [Imperativo]	As áreas interiores dos restaurantes são para não fumadores, e todas as outras áreas comuns são para não fumadores ou têm áreas de fumadores claramente separadas.
7.2 [Imperativo]	Todas as salas de reunião e os quartos de hóspedes são para não fumadores.
7.3 [Imperativo]	O estabelecimento tem uma política de pessoal relativa ao tabagismo durante o horário de trabalho.
7.4 [Guia]	A qualidade do ar interior em pelo menos 2 partes do estabelecimento é monitorizada pelo menos uma vez por ano.
7.5 [Guia]	Elementos autênticos da cultura local são incorporados na operação ou no âmbito de remodelações ou obras de construção.
7.6 [Guia]	Os impactos ambientais e de biodiversidade são avaliados e abordados antes de qualquer novo desenvolvimento, expansão ou obra de construção/renovação de grande dimensão.
7.7 [Guia]	São utilizados materiais sustentáveis em remodelações ou obras de construção iniciadas e/ou concluídas nos últimos 24 meses.
PROTEÇÃO DA BIODIVERSIDADE	
7.8 [Imperativo]	A utilização de produtos agroquímicos é minimizada e estritamente controlada.
7.9 [Imperativo]	Os equipamentos de manutenção de jardins recentemente adquiridos são elétricos ou manuais.
7.10 [Imperativo]	O estabelecimento toma iniciativas de manutenção nas suas áreas verdes de acordo com os princípios de gestão ecológica.
7.11 [Imperativo]	O estabelecimento toma iniciativas para proteger e apoiar a biodiversidade local nas suas instalações (ou nas imediações).
7.12 [Guia]	O estabelecimento avalia os riscos e oportunidades relacionados com a biodiversidade e a natureza no local.
7.13 [Guia]	O estabelecimento monitoriza os habitats de suporte à biodiversidade e as espécies presentes nas suas instalações ou nas imediações.
7.14 [Guia]	O estabelecimento toma pelo menos 1 iniciativa nas suas áreas verdes para promover práticas alimentares sustentáveis.