



**QUESTIONÁRIO PARA ADESÃO AO REFERENCIAL DA RESTAURAÇÃO  
ALENTEJANA**  
(Minuta n.º 165)

O presente documento destina-se a fornecer informações à CERTIS que permitam elaborar uma proposta para a certificação segundo o referencial para a Restauração Alentejana e/ou planear a auditoria correspondente. No decorrer da sua actividade de gestão de processos de certificação, a CERTIS reserva-se o direito de solicitar a reformulação deste questionário e anexos, caso o julgue necessário, sendo a organização livre de o reformular quando o considere relevante.

Para efeitos de candidatura à certificação, o presente questionário deverá ser preenchido por completo, validado e entregue à CERTIS, em conjunto com a documentação pedida.

**1. Identificação da organização**

- Denominação Legal da organização:
  
- Morada (Sede):
  
- Morada (Estabelecimento de restauração):
  
- Número de Contribuinte:
- Pessoa de contacto no restaurante e função:
  
- Telefone:
- E-mail:
  
- Contabilista \_\_\_\_\_ Contacto \_\_\_\_\_

**2. A organização detém já uma certificação por algum destes referenciais, ou pretende uma proposta conjunta para algum deles?**

	Já certificada:		Pretende proposta conjunta:	
ISO 9001	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
ISO 22000	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
Outra _____	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não

**3. A organização pretende um certificado:**

- Restaurante Contemporâneo
- Restaurante Típico
- Restaurante *Com Acessibilidades*
- Restaurante Tradicional
- Restaurante Familiar



#### 4. Alegações pretendidas

- Tipicamente Alentejana\* (Confecção e produtos Alentejanos) Número de Pratos \_\_\_\_\_;
- Com produtos Alentejanos\* Número de Pratos \_\_\_\_\_;
- Confecção Alentejana Número de Pratos \_\_\_\_\_;

\* - Para considerar o conjunto das matérias primas alentejanas o valor destas deverá ser no mínimo de 80% do peso total dos ingredientes excluindo a água e o sal.

#### 5. Qual a estrutura da organização

Qual a capacidade do estabelecimento de restauração (número de lugares)? \_\_\_\_\_

O restaurante está inserido dentro de uma unidade hoteleira  Sim  Não

Se Sim (os dados seguintes são só relativos ao Restaurante)

Qual o número de colaboradores :

Número de trabalhadores a tempo inteiro \_\_\_\_\_

Número de trabalhadores a tempo parcial (Identificar qual o número total de dias por ano) \_\_\_\_\_ Número de dias/ano \_\_\_\_\_

Qual o número de refeições servida por ano? \_\_\_\_\_

Caso tenha serviço “takeaway”, qual o número de refeições anuais (só “takeaway”)? \_\_\_\_\_

Qual o número de fornecedores locais (fornecedores que permitem a alegação de produto regional)? \_\_\_\_\_

Qual o valor médio de uma refeição completa (entrada, sopa, prato de peixe ou carne, sobremesa, café, água e vinho)? \_\_\_\_\_ €

#### 6. Documentos que são necessários anexar a este questionário:

- Alvará Sanitário (caso já possua)
  - Licença ou autorização de utilização ou ainda cópia da comunicação prévia de instalação/modificação
  - Plano de HACCP
- Organigrama.  
Menu que pretenda que faça parte da restauração enquanto certificação  
Lista de produtos certificados que comercializam de forma habitual no restaurante

Assinar os que comercializa:

- Azeite do Alentejo Interior DOP
- Azeite do Alentejo IGP
- Azeite do Norte Alentejano DOP
- Azeite de Moura DOP

- Azeitonas de conserva de Elvas e Campo Maior DOP
- Carnalentejana DOP
- Carne Mertolenga DOP
- Mel do Alentejo DOP
- Queijo de Évora DOP
- Queijo Serpa DOP
- Queijo de Nisa DOP
- Queijo Mestiço de Tolosa IGP
- Borrego do Baixo Alentejo IGP
- Enchidos de Estremoz e Borba IGP
- Ameixa d’Elvas DOP



- Carne de Porco Alentejano DOP
- Presunto de Barrancos DOP
- Presunto de Santana da Serra IGP
- Paleta de Santana da Serra IGP
- Enchidos de Portalegre IGP
- Castanha de Marvão DOP
- Cereja de S. Julião DOP
- Maçã de Portalegre IGP
- Mel do Alentejo DOP

Outros? Quais? \_\_\_\_\_

**7. A organização teve apoio dum consultor externo para implementar o Referencial?**

Sim Quem (Empresa e Nome do Consultor)? \_\_\_\_\_  Não

Preenchido em \_\_\_\_\_, no dia \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Assinatura do Responsável ou seu Representante Legal  
Li e Aprovei

\_\_\_\_\_

**Contactos:**

**CERTIS - Controlo e Certificação, Lda**

Rua Diana de Liz - Horta do Bispo

Apartado 320 | 7006 - 804 Évora

GPS:

Latitude: 38°33'47.97"N

Longitude: 7°54'32.33"W

Tel./Phone: 266 769 564/5 | Fax: 266 769 566

[certis@certis.pt](mailto:certis@certis.pt) | [www.certis.pt](http://www.certis.pt)

**Turismo do Alentejo, ERT**

Praça da República, 12-1º

Apartado 335 | 7800-427 Beja

Tel. 284 313 540 | Fax: 284 313 550

[geral@turismoalentejo-ert.pt](mailto:geral@turismoalentejo-ert.pt) | [www.visitalentejo.pt](http://www.visitalentejo.pt)