



Briselē, 27.9.2019.
SWD(2019) 366 draft

KOMISIJAS DIENESTU DARBA DOKUMENTS

**ES zaļā publiskā iepirkuma kritēriji pārtikai, ēdināšanas pakalpojumiem un
tirdzniecības automātiem**

ES ZPI kritēriji pārtikai, ēdināšanas pakalpojumiem un tirdzniecības automātiem

Satura rādītājs

IEVADS	1
1.1 Definīcija un darbības joma.....	1
1.2 Vispārīga piezīme par verifikāciju	2
2 GALVENIE VIDISKĀS IETEKMES FAKTORI	4
3 ES ZPI KRITĒRIJI PĀRTIKAI, ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMIEM UN TIRDZNICĪBAS AUTOMĀTIEM.....	7
3.1 Pārtikas iepirkums	7
3.1.1 Tehniskās specifikācijas (TS).....	7
3.1.2 Piešķiršanas kritēriji (PK)	12
3.1.3 Līguma izpildes klauzulas (LIK).....	17
3.1.4 Skaidrojums	17
3.2 Ēdināšanas pakalpojumi	21
3.2.1 Atlases kritēriji (AK)	21
3.2.2 Tehniskās specifikācijas	22
3.2.3 Piešķiršanas kritēriji	34
3.2.4 Līguma izpildes klauzulas.....	42
3.2.5 Skaidrojums	45
3.3 Tirdzniecības automāti	49
3.3.1 Tehniskās specifikācijas	49
3.3.2 Piešķiršanas kritēriji	52
3.3.3 Līguma izpildes klauzulas.....	56
3.3.4 Skaidrojums	56
APRITES CIKLA IZMAKSAS	58

IEVADS

ES zaļā publiskā iepirkuma (ZPI) kritēriji ir izstrādāti tāpēc, lai publiskajām iestādēm atvieglotu tādu preču, pakalpojumu un darbu iepirkšanu, kuriem ir samazināta ietekme uz vidi. Kritēriju izmantošana ir **brīvprātīga**. Kritēriji ir formulēti tā, lai atbilstošos gadījumos katra iestāde tos varētu (daļēji vai pilnīgi) integrēt savā konkursa dokumentācijā, izdarot minimālus labojumus. Publiskajām iestādēm ieteikts pirms uzaicinājuma iesniegt piedāvājumus publicēšanas pārbaudīt to preču, pakalpojumu un darbu piedāvājumu, ko tās plāno pirkt tirgū, kurā tās darbojas. Šajā dokumentā ir norādīti ES ZPI kritēriji, kas izstrādāti pārtikas, ēdināšanas pakalpojumu un tirdzniecības automātu ražojumu grupai. Pievienotajā tehniskajā ziņojumā ir sniegts pilnīgs šo kritēriju atlases loģiskais pamatojums un atsauces uz papildu informāciju.

Ražojumu grupa ir sadalīta trīs daļās — pārtikas iepirkums, ēdināšanas pakalpojumi un tirdzniecības automāti.

Kritēriji ir iedalīti šādās grupās: atlases kritēriji, tehniskās specifikācijas, piešķiršanas kritēriji un līguma izpildes klauzulas. Ir divu veidu kritēriji:

- **pamatkritēriji** — izstrādāti tā, lai ZPI būtu viegli piemērot, tie ir vērsti uz ražojuma ekoloģisko raksturlielumu galveno(-ajiem) aspektu(-iem), un to mērķis ir minimizēt uzņēmumu administratīvās izmaksas,
- **visaptverošie kritēriji** — izstrādāti tā, lai ņemtu vērā vairāk aspektu vai augstākus ekoloģisko raksturlielumu līmeņus, un tie ir paredzēti iestādēm, kas vēlas dot lielāku ieguldījumu, lai sasniegtu mērķus vides un inovāciju jomā.

Frāzi “vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem” iekļauj tad, ja kritēriji abām kategorijām ir identiski.

1.1 Definīcija un darbības joma

Ražojumu grupa “Pārtika, ēdināšanas pakalpojumi un tirdzniecības automāti” ietver pārtikas tiešo iepirkumu, ko veic publiskās iestādes, un ēdināšanas pakalpojumu iepirkumu, izmantojot vai ne iekšējos resursus vai objektus, vai ārpakalpojumus (pilnīgi vai daļēji) no ēdināšanas līgumuzņēmumiem.

Pārtiku var iepirkt tiešā veidā no ražotājiem, izgatavotājiem, vairumtirgotājiem vai importētājiem, vai šis iepirkums var būt daļa no pakalpojuma, ko sniedz ēdināšanas līgumuzņēmumi.

Lai palīdzētu šo kritēriju piemērošanā, tiek sniegtas šādas tehniskās definīcijas (sīkāku informāciju un citas tehniskās definīcijas skatiet tehniskajā ziņojumā):

- ēdināšanas pakalpojums: sagatavošanas vietā, filiālē vai klienta nodrošinātās telpās / norises vietā veikta pārtikas un dzērienu sagatavošana, uzglabāšana un attiecīgā gadījumā piegāde patērētāja/klienta/pacienta patēriņam;

- ēdināšanas līgumuzņēmums: uzņēmums, kas (citu darbību vai pakalpojumu starpā) nodrošina maltīšu pakalpojumu (piemēram, vadot darbiniekiem paredzētu restorānu vai nodrošinot maltītes skolā) vai nodrošina dzērienus, uzkodas vai šādu preču tirdzniecību;
- parasta virtuve: virtuve (patēriņa vietā), kur viss ēdiens vai liela tā daļa tiek sagatavota no izejvielām;
- centralizēta ražošanas vienība: centralizētas virtuves vai centralizētas pārtikas ražotnes, kas nosūta pilnīgi sagatavotus ēdienus vai iepriekš apstrādātas sastāvdaļas/maltītes uz filiālēm. Te ietilpst gan kulinārijas pakalpojumi, gan gatavu maltīšu sagatavošana;
- kulinārija: uz vietas vai centralizētā objektā lielās partijās tiek sagatavota patēriņam paredzēta pārtika, ko pēc tam līdz pasniegšanai pienācīgi uzglabā sasaldētu vai atdzesētu;
- gatavu maltīšu sagatavošanu: piegādā iepriekš apstrādātu un termiski apstrādātu pārtiku. Tad pārtiku atkārtoti uzsilda (ja nepieciešams) un sagatavo uz vietas;
- tirdzniecības un karsto dzērienu automāti: automāti, kuros vienmēr pieejamas uzkodas, augļi, dzērieni un/vai sviestmaizes utt., proti, produkti, kas ir gatavi ēšanai/dzeršanai vai ko var atkārtoti uzsildīt;
- ūdens automāti: ierīces, kuras īpaši paredzētas dzeramā ūdens nodrošināšanai un kurās var būt paredzēta arī iespēja uzsildīt un/vai atdzesēt dzeramo ūdeni.

Ēdināšanas pakalpojumu nodrošināšanu daudzos gadījumos ietekmē lietotāju pieprasījums (piemēram, ēdnīcas). Šādos gadījumos līgumslēdzējām iestādēm, iespējams, jāapsver, kā darbuzņēmējam piedāvājums būs jāpielāgo pieprasījumam.

1.2 Vispārīga piezīme par verifikāciju

Attiecībā uz vairākiem kritērijiem ierosinātais verifikācijas veids ir marķējumu un sertifikātu iesniegšana. Katram kritērijam ir norādīti attiecīgie marķējumi vai sertifikāti. Posmu, kurā būtu jāsniedz minētie marķējumi vai sertifikāti, nosaka publiskā iestāde. Kopumā nešķiet, ka visiem pretendentiem būtu jau sākotnēji jāsniedz marķējumi vai sertifikāti. Lai samazinātu slogu pretendentiem un publiskajām iestādēm, piedāvājumu iesniegšanas laikā par pietiekamu var uzskatīt pašdeklarāciju. Turklāt ir pieejamas dažādas iespējas attiecībā uz minēto marķējumu vai sertifikātu iesniegšanas nosacījumiem un laiku:

a) iepirkuma procedūras posmā:

vienreizējas piegādes līgumu gadījumā šie pierādījumi varētu būt jāsniedz pretendētājam, kurš iesniedz ekonomiski izdevīgāko piedāvājumu. Ja pierādījums tiek atzīts par pietiekamu, var piešķirt līguma slēgšanas tiesības. Ja pierādījumi ir uzskatāmi par nepietiekamiem vai neatbilstošiem, tad gadījumos,

— kad verifikācijas paņēmieni attiecas uz tehnisku specifikāciju, minēto pierādījumu pieprasīšana no pretendenta, kura piedāvājums saņēmis nākamo augstāko vērtējumu un kuram pēc tam varētu piešķirt līguma slēgšanas tiesības,

— kad verifikācijas paņēmieni attiecas uz piešķiršanas kritēriju, piešķirtos papildpunktus dzēš un piedāvājumu sarindojumu pārkārto pēc novērtējuma pārrēķināšanas ar visām no tā izrietošajām sekām.

Marķējums vai sertifikāts apliecina paraugprodukta, nevis līguma ietvaros faktiski piegādāto produktu atbilstību noteiktām prasībām;

b) līguma izpildes laikā:

marķējumus vai sertifikātus var pieprasīt līguma ietvaros.

Ir ieteicams skaidri iekļaut līguma izpildes klauzulas. Tajās būtu jānosaka, ka līgumslēdzējai iestādei ir tiesības veikt nejauši izvēlētu verifikāciju jebkurā brīdī līguma darbības laikā. Ja minētās verifikācijas rezultāti liecina, ka piegādātie produkti neatbilst kritērijiem, līgumslēdzēja iestāde ir tiesīga piemērot sankcijas un var izbeigt līgumu. Dažas publiskās iestādes paredz nosacījumus, ka gadījumā, ja pēc verifikācijas produkts vai pakalpojums atbilst prasībām, verifikācijas izmaksas jāsedz publiskajai iestādei, tomēr, ja prasības netiek izpildītas, izmaksas ir jāsedz piegādātājam.

2 GALVENIE VIDISKĀS IETEKMES FAKTORI

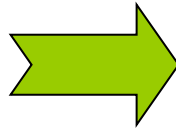
Saskaņā ar zinātniskajā literatūrā pieejamiem pierādījumiem par ražojumu grupas “Pārtika, ēdināšanas pakalpojumi un tirdzniecības automāti” vidisko ietekmi tās aprites ciklā tika izdarīti turpmāk minētie secinājumi.

Pārtikas iepirkumā galvenie vidiskās ietekmes faktori ir saistīti ar pārtikas ražošanu, un te ietilpst fosilā kurināmā sadedzināšana un enerģijas izmantošana dažādām darbībām, zemes izmantošana vai zemes izmantošanas maiņa, kā arī ūdens izmantošana un ūdens piesārņojums. Tomēr pastāv arī citi faktori, kam ir ietekme uz vidi un kas ir saistīti ar konkrētām pārtikas produktu kategorijām. Tie ir šādi:

- pesticīdu un ķīmisko mēslošanas līdzekļu ražošana un izmantošana saistībā ar tādām pārtikas produktu grupām kā gaļa, piens un siers, olas, augļi un dārzeņi, maize un graudaugi, eļļas un tauki, karstie un aukstie dzērieni;
- augsnes degradācija saistībā ar tādām produktu grupām kā augļi un dārzeņi, maize un graudaugi, kā arī eļļas un tauki;
- metāna un nitrāta emisijas ir faktori, kam ir ietekme uz vidi un kas ir saistīti ar dažādām produktu grupām, kā arī
- zivju krājumu noplicināšana vai zivju barības ražošana un pretapaugšanas līdzekļu izmantošana zivju sprostos saistībā ar zivīm un jūras veltēm.

Ēdināšanas pakalpojumu jomā enerģijas un ūdens izmantošana, kā arī atkritumu radīšana un atkritumu apsaimniekošana ir būtiska daļa no kopējās ietekmes uz vidi. Būtu jānorāda, ka pārtikas izšķērdēšanas samazināšana ir izšķiroši svarīga ēdināšanas pakalpojumu kopējās vidiskās ietekmes samazināšanā.

Galvenie vidiskās ietekmes faktori produktu aprites ciklā	ES ZPI pieeja
<p>Galvenie vidiskās ietekmes faktori</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enerģija, kas izmantota lauksaimniecībā, lauksaimnieciskās darbībās, pārtikas pārstrādē un objektos • Zemes izmantošana un zemes izmantošanas maiņa (piemēram, dabisko dzīvotņu, jo īpaši mežu, iznīcināšana un saistītās CO₂ emisijas, kuras rada dzīvnieku barības, kultūraugu, augļu, augu tauku utt. ražošana) • Zivju krājumu noplicināšana un bioloģiskās daudzveidības samazināšanās • Mēslošanas līdzekļu un pesticīdu ražošana un izmantošana • Ūdens izmantošana un ūdens piesārņojums • Piesārņojošu vielu, piemēram, metāna vai nitrītu, emisijas, ko rada lauksaimniecība un lauksaimnieciskās darbības • Atkritumu likvidēšana 	<p>Izraudzītas pieejas, lai aprites ciklā samazinātu galvenos vidiskās ietekmes faktoros</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bioloģiskie pārtikas produkti • Videi nekaitīgākā veidā iegūti jūras un akvakultūras pārtikas produkti • Lielāks augu izcelsmes ēdienkaršu piedāvājums • Videi nekaitīgākā veidā iegūti augu tauki • Pārtikas un dzērienu izšķērdēšanas novēršana • Citi atkritumi: rašanās novēršana, šķirošana un likvidēšana • Enerģijas un ūdens patēriņš virtuvē



Ietekmes faktoru secība neatspoguļo to nozīmīgumu.

Sīkāka informācija par pārtiku, ēdināšanas pakalpojumiem un tirdzniecības automātiem, tostarp par saistītajiem tiesību aktiem, standartiem un tehniskajiem avotiem, kas izmantoti kā pierādījumi, ir pieejama tehniskajā ziņojumā.

3 ES ZPI KRITĒRIJI PĀRTIKAI, ĒDINĀŠANAS PAKALPOJUMIEM UN TIRDZNIECĪBAS AUTOMĀTIEM

3.1 Pārtikas iepirkums

3.1.1 Tehniskās specifikācijas (TS)

Pamatkritēriji	Visaptverošie kritēriji
1. TS. Bioloģiskie pārtikas produkti	
(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)	
<i>A iespēja (ir vieglāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)</i>	
1.1. TS. Turpmāk norādītajiem pārtikas produktiem un dzērieniem [ievietos līgumslēdzēja iestāde, skatiet arī skaidrojumu] jāatbilst Regulai (ES) 2018/848 ¹ vai tās turpmākajiem grozījumiem.	
Verifikācija.	
Pretendentam jāiesniedz deklarācija, ka visi iepriekš minētie pārtikas produkti un dzērieni, kas tiks piegādāti līguma izpildes laikā, atbilst Regulai (ES) 2018/848 vai tās turpmākajiem grozījumiem ¹ . Turklāt pretendents jāiesniedz apraksts par to, kā tas plāno nodrošināt, ka iepriekš minētos produktus līguma izpildes laikā var iegūt no bioloģiskiem avotiem (piemēram, jāidentificē dažādu produktu piegādātāji).	
<i>B iespēja (ir grūtāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)</i>	
1.1. TS. Vismaz $X\%$ ² no kopējā pārtikas produktu un dzērienu iepirkuma jāatbilst Regulai (ES) 2018/848 ¹ vai tās turpmākajiem grozījumiem.	
Verifikācija.	
Pretendentam jāiesniedz informācija (nosaukums un apjoms) par pārtikas produktiem un dzērieniem, ko piegādās līguma izpildes laikā, īpaši norādot produktus, kas atbilst bioloģiskajiem produktiem izvirzītajām prasībām.	
2. TS. Jūras un akvakultūras pārtikas produkti	

¹ Saskaņā ar Regulas (ES) 2018/848 61. pantu šo regulu piemēro no 2021. gada 1. janvāra. Saskaņā ar 60. pantu produktus, kuri saražoti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 834/2007 pirms 2021. gada 1. janvāra, pēc minētā datuma var laist tirgū, līdz ir beigušies to krājumi.

² X ir robežvērtība, ko līgumslēdzēja iestāde noteiks visaptverošajiem kritērijiem un pamatkritērijiem (tehniskās specifikācijas un piešķiršanas kritēriji). Ieteikumi par tās skaitlisko vērtību ir sniegti turpmāk skaidrojumā.

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

2.1. TS. Nedrīkst izmantot tādu sugu un krājumu zivis vai zivju produktus, kas minēti "nevēlamo zivju" sarakstā, kurš atspoguļo zivju krājumu stāvokli dažādos reģionos³.

Verifikācija.

Pretendentam jāiesniedz deklarācija, ka tiks piegādātas tikai tādas zivis un zivju produkti, kas atbilst iepriekš minētajai prasībai. Turklāt pretendents jāiesniedz apraksts par to, kā tas plāno nodrošināt atbilstību līguma izpildes laikā (piemēram, jāidentificē dažādu produktu piegādātāji).

A iespēja (ir vieglāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)

2.2. TS. Turpmāk minētajām zivīm un zivju produktiem [zivju un zivju produktu sarakstu noteiks līgumslēdzēja iestāde] jābūt ražotiem drošās bioloģiskās robežās esošos krājumos, pievēršot uzmanību ietekmei uz vidi, tostarp pārzvejai vai noplicināšanai, bioloģiskajai daudzveidībai un atbildīgai un ilgtspējīgai resursu izmantošanai. Tas nozīmē, ka saskaņā ar zinātniskiem pierādījumiem pastāv liela iespējamība, ka paredzamā nārsta bara biomasa ir lielāka nekā līmenis, pie kura pastāv krājuma izsīkšanas risks. Tam jābūt pamatotam ar novērtējumiem, ko izstrādājušas neatkarīgas zinātniskās iestādes, kuras sniedz konsultācijas ES, jo īpaši Starptautiskā Jūras pētniecības padome (ICES), ES Zivsaimniecības zinātnes, tehnikas un ekonomikas komiteja (ZZTEK) vai reģionālas zvejniecības pārvaldības organizācijas visā pasaulē⁴.

Verifikācija.

³ Jānorāda konkrēts saraksts. Turpmāk minēto var izmantot kā norādījumus: piemēram, *Marine Conservation Society* saraksts "Nevēlamās zivis" (<http://www.fishonline.org/fishfinder?min=5&max=5&fish=&avoid=1>), WWF norādījumi par ilgtspējīgiem jūreņiem, *IUCN, Seaweb Europe, CITES, FAO, NOAA, Monterey Bay Aquarium Seafood Watch, Greenpeace*, kā arī nacionālie norādījumi par jūreņiem.

⁴ Šo informāciju parasti var iegūt šo organizāciju tīmekļa vietnēs, piemēram: www.ices.dk, <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/>

	<p>Pretendentam jāiesniedz deklarācija, ka tiks piegādātas tikai tādas zivis un zivju produkti, kas atbilst iepriekš minētajai prasībai. Turklāt pretendents jāiesniedz apraksts par to, kā tas plāno nodrošināt atbilstību līguma izpildes laikā (piemēram, jāidentificē dažādu produktu piegādātāji).</p> <p><i>B iespēja (ir grūtāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)</i></p> <p>2.2. TS. Vismaz $Y\%$⁵ no zivju un zivju produktu iepirkuma jābūt ražotiem drošās bioloģiskās robežās esošos krājumos, pievēršot uzmanību ietekmei uz vidi, tostarp pārzvejai vai noplicināšanai, bioloģiskajai daudzveidībai un atbildīgai un ilgtspējīgai resursu izmantošanai. Tas nozīmē, ka saskaņā ar zinātniskiem pierādījumiem pastāv liela iespējamība, ka paredzamā nārsta bara biomasa ir lielāka nekā līmenis, pie kura pastāv krājuma izsīkšanas risks. Tam jābūt pamatotam ar novērtējumiem, ko izstrādājušas neatkarīgas zinātniskās iestādes, kuras sniedz konsultācijas ES, jo īpaši Starptautiskā Jūras pētniecības padome (ICES), ES Zivsaimniecības zinātnes, tehnikas un ekonomikas komiteja (ZZTEK) vai reģionālas zvejniecības pārvaldības organizācijas visā pasaulē⁶.</p> <p>Verifikācija.</p> <p>Pretendentam jāiesniedz informācija (nosaukums un apjoms) par jūras un akvakultūras pārtikas produktiem, ko piegādās līguma izpildes laikā, īpaši norādot produktus, kas atbilst prasībām.</p>
	<p><i>A iespēja (ir vieglāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)</i></p>

⁵ Y ir robežvērtība, ko līgumslēdzēja iestāde noteiks visaptverošajiem kritērijiem un pamatkritērijiem (tehniskās specifikācijas un piešķiršanas kritēriji). Ieteikumi par tās skaitlisko vērtību ir sniegti turpmāk skaidrojumā.

⁶ Šo informāciju parasti var iegūt šo organizāciju tīmekļa vietnēs, piemēram: www.ices.dk, <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/>

	<p>2.3. TS. Turpmāk minētajiem akvakultūras pārtikas produktiem [<i>produktu sarakstu noteiks līgumslēdzēja iestāde</i>] jābūt ražotiem saskaņā ar tādas ilgtspējīgas ražošanas sertifikācijas shēmas prasībām, kuru veido daudzu ieinteresēto personu organizācijas ar plašu dalībnieku loku un kurā tiek risināti jautājumi saistībā ar ietekmi uz vidi, tostarp bioloģisko daudzveidību un resursu atbildīgu un ilgtspējīgu izmantošanu⁶.</p> <p>Verifikācija.</p> <p>Pretendentam jāiesniedz deklarācija, ka tiks piegādāti tikai tādi akvakultūras pārtikas produkti, kas atbilst iepriekš minētajai prasībai. Turklāt pretendents jāiesniedz apraksts par to, kā tas plāno nodrošināt atbilstību līguma izpildes laikā (piemēram, jāidentificē dažādu produktu piegādātāji).</p> <p><i>B iespēja (ir grūtāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)</i></p> <p>2.3. TS. Vismaz Y %⁷ no akvakultūras pārtikas produktu iepirkuma (izņemot bioloģisko akvakultūru) jābūt ražotiem saskaņā ar tādas ilgtspējīgas ražošanas sertifikācijas shēmas prasībām, kuru veido daudzu ieinteresēto personu organizācijas ar plašu dalībnieku loku un kurā tiek risināti jautājumi saistībā ar ietekmi uz vidi, tostarp bioloģisko daudzveidību un resursu atbildīgu un ilgtspējīgu izmantošanu⁸.</p> <p>Verifikācija.</p>
--	---

⁷ Tā ir robežvērtība, ko attiecībā uz visaptverošajiem kritērijiem un pamatkritērijiem nosaka līgumslēdzēja iestāde (tehniskās specifikācijas un piešķiršanas kritēriji). Ieteikumi par tās skaitlisko vērtību ir sniegti turpmāk skaidrojumā.

⁸ Sagatavošanas brīdī tādas shēmas kā Akvakultūras uzraudzības padome (ASC) vai *Globalgap* akvakultūras pārtikas produktiem uzskata par shēmām, kas nodrošina pietiekamu garantijas līmeni. Citas shēmas valstu līmenī var uzskatīt par līdzvērtīgām, ja tās atbilst iepriekš minētajiem vides principiem.

	<p>Pretendentam jāiesniedz informācija (nosaukums un apjoms) par jūras un akvakultūras pārtikas produktiem, ko piegādās līguma izpildes laikā, īpaši norādot produktus, kas atbilst prasībām. Ja sertifikācijas shēmu pamatā ir iepriekš minētie principi, tās var norādīt kā pierādījumus^{Error! Bookmark not defined.}.</p>
<p>3. TS. Dzīvnieku labturība</p>	
<p>(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)</p> <p>3.1. TS. Tradicionālajā lauksaimniecībā iegūtas olas (čaumalā) nav marķētas ar kodu 3, kas minēts Regulā (EK) Nr. 589/2008.</p> <p>Verifikācija.</p> <p>Pretendentam jāiesniedz deklarācija, ka neviena tradicionālajā lauksaimniecībā iegūta ola (čaumalā) nebūs marķēta ar kodu 3, kas minēts Regulā (EK) Nr. 589/2008 vai tās turpmākajos grozījumos. Turklāt pretendents jāiesniedz apraksts par to, kā tas plāno nodrošināt atbilstību līguma izpildes laikā (piemēram, identificējot piegādātājus un norādot konkrēti tos, kas piegādās olas, kuras atbilst attiecīgi Regulas (EK) Nr. 589/2008 I pielikuma A daļā minētajam kodam 1 vai 2.</p>	
<p>4. TS. Videi nekaitīgākā veidā iegūti augu tauki</p>	
<p>(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)</p> <p>4.1. TS. Ja tiek pirkti fasēti pārtikas produkti un/vai dzērieni, kas satur augu taukus, vismaz X %⁹ no augu taukus saturošu fasēto pārtikas produktu vienībām/gabaliem jābūt ražotiem no kultūraugiem, kuri atbilst vidiskajiem kritērijiem par augsni, bioloģisko daudzveidību, zemes izmantošanas</p>	

⁹ Tā ir robežvērtība, ko attiecībā uz visaptverošajiem kritērijiem un pamatkritērijiem nosaka Līgumslēdzēja iestāde (tehniskās specifikācijas un piešķiršanas kritēriji). Ieteikumi par tās skaitlisko vērtību ir sniegti turpmāk skaidrojumā.

maiņu un organiskā oglekļa krājumiem, proti, ir ievērotas prasības sertifikācijas shēmā,¹⁰ kas aptver šos jautājumus, saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1306/2013 93. pantu, vai citā līdzvērtīgā veidā.

4.2. TS. Ja tiek pirktas augu eļļas, vismaz Y % **Error! Bookmark not defined.** no tādas augu eļļas, kas iepirkta kā izejviela, jābūt ražotiem no kultūraugiem, kuri atbilst vidiskajiem kritērijiem par augsni, bioloģisko daudzveidību, zemes izmantošanas maiņu un organiskā oglekļa krājumiem, proti, ir ievērotas prasības sertifikācijas shēmā, **Error! Bookmark not defined.** kas aptver šos jautājumus, saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1306/2013 93. pantu, vai citā līdzvērtīgā veidā

Verifikācija.

4.1. TS. Pretendentam jāiesniedz deklarācija, ka vismaz X % **Error! Bookmark not defined.** no visiem augu taukus saturošiem pārtikas produktiem (izsaka vienībās), kas tiks piegādāti līguma izpildes laikā, atbilst iepriekš minētajai prasībai. Pretendentam jāietver apraksts par pasākumiem, kas tiks veikti, lai nodrošinātu atbilstību (piemēram, piegādes avoti, kurus varētu izmantot).

4.2. TS. Pretendentam jāiesniedz deklarācija, ka vismaz Y % **Error! Bookmark not defined.** no tā piegādātās augu eļļas vai tās atvasinājumiem (kā izejviela vai kā margarīni) atbilst iepriekš minētajai prasībai. Pretendentam jāietver apraksts par pasākumiem, kas tiks veikti, lai nodrošinātu atbilstību (piemēram, piegādes avoti, kurus varētu izmantot).

3.1.2 Piešķiršanas kritēriji (PK)

Pamatkritēriji

Visaptverošie kritēriji

¹⁰ Shēmas, ko veido organizācijas, kurām ir plašs daudzu ieinteresēto personu dalībnieku loks, tostarp NVO, nozares pārstāvji un valdības organizācijas, piemēram, *Roundtable on Sustainable Palm Oil* (Ilgtspējīgas palmu eļļas apaļais galds, *RSPO*), *Palm Oil Innovation Group* (Palmu eļļas inovācijas grupa, *POIG*), *Roundtable on Responsible Soy* (Apaļais galds par atbildīgu ražošanu no sojas, *RTRS*), *Soybean Sustainability Assurance Protocol* (Sojas ilgtspējas garantēšanas protokols, *SSAP*) vai *Pro-Terra*, var būt atbilstošas kritērijiem, ja tās aptver minētos vidiskos principus. Citas shēmas, tostarp valstu līmenī, var uzskatīt par līdzvērtīgām, ja tās atbilst iepriekš minētajiem vidiskajiem principiem.

1. PK. Papildu bioloģiskie pārtikas produkti

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

A iespēja (ir vieglāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)

Punktus proporcionāli piešķir piedāvājumiem, kuros iekļauts vairāk pārtikas produktu un dzērienu, nekā noteikts attiecīgajā sarakstā [norādīts 1. TS A iespējā], un atbilst bioloģisko produktu standartiem.

Verifikācija.

Skatīt iepriekš 1. TS A iespēju

B iespēja (ir grūtāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)

Punktus proporcionāli piešķir piedāvājumiem, kas paredz, ka vairāk nekā prasītie X %¹¹ no pārtikas produktu un dzērienu kopējā iepirkuma ir saražoti saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 2018/848 vai tās turpmākajiem grozījumiem¹².

Verifikācija.

Skatīt iepriekš 1. TS B iespēju

2. PK. Papildu jūras un akvakultūras pārtikas produkti

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

A iespēja (ir vieglāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)

2.1. PK. Punktus proporcionāli piešķir piedāvājumiem, kuros iekļauts vairāk, nekā noteikts attiecīgajā sarakstā [norādīts 2.2. TS A iespējā], tādu zivju un zivju produktu, kuri ražoti drošās bioloģiskās robežās esošos krājumos, pievēršot uzmanību ietekmei uz vidi, tostarp pārzvejai vai noplicināšanai, bioloģiskajai daudzveidībai un atbildīgai un ilgtspējīgai resursu izmantošanai.

Verifikācija.

¹¹ Tā ir robežvērtība, ko attiecībā uz visaptverošajiem kritērijiem un pamatkritērijiem nosaka Līgumslēdzēja iestāde (tehniskās specifikācijas un piešķiršanas kritēriji). Ieteikumi par tās skaitlisko vērtību ir sniegti turpmāk skaidrojumā.

¹² Saskaņā ar Regulas (ES) 2018/848 61. pantu šo regulu piemēro no 2021. gada 1. janvāra. Saskaņā ar 60. pantu produktus, kuri saražoti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 834/2007 pirms 2021. gada 1. janvāra, pēc minētā datuma var laist tirgū, līdz ir beigušies to krājumi.

Skatīt iepriekš 2.2. TS A iespēju

B iespēja (ir grūtāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)

2.1. PK. Punktus proporcionāli piešķir piedāvājumiem, kas paredz, ka vairāk nekā prasītie Y %¹³ no zivju un zivju produktu iepirkuma apjoma ir iegūti no krājumiem drošās bioloģiskās robežās. Tas nozīmē, ka saskaņā ar zinātniskiem pierādījumiem pastāv liela iespējamība, ka paredzamā nārsta bara biomasa ir lielāka nekā līmenis, pie kura pastāv krājuma izsīkšanas risks. Tam jābūt pamatotam ar novērtējumiem, ko izstrādājušas neatkarīgas zinātniskās iestādes, kuras sniedz konsultācijas ES, jo īpaši Starptautiskā Jūras pētniecības padome (ICES), ES Zivsaimniecības zinātnes, tehnikas un ekonomikas komiteja (ZZTEK) vai reģionālas zvejniecības pārvaldības organizācijas visā pasaulē¹⁴.

Verifikācija.

Skatīt iepriekš 2.2. TS B iespēju

A iespēja (ir vieglāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)

2.2. PK. Punktus proporcionāli piešķir piedāvājumiem, kuros iekļauts vairāk, nekā noteikts attiecīgajā sarakstā [*norādīts 2.3. TS A iespējā*], tādu akvakultūras pārtikas produktu, kas ražoti saskaņā ar ilgtspējīgas ražošanas sertifikācijas shēmas prasībām. Tā ir shēma, kuru veido daudzu ieinteresēto personu organizācijas ar plašu dalībnieku loku un kura nodarbojas ar vidiskās ietekmes problēmām, tostarp bioloģisko daudzveidību un resursu atbildīgu un ilgtspējīgu izmantošanu¹⁵.

Verifikācija.

Skatīt iepriekš 2.3. TS A iespēju

B iespēja (ir grūtāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)

¹³ Tā ir robežvērtība, ko attiecībā uz visaptverošajiem kritērijiem un pamatkritērijiem nosaka līgumslēdzēja iestāde (tehniskās specifikācijas un piešķiršanas kritēriji). Ieteikumi par tās skaitlisko vērtību ir sniegti turpmāk skaidrojumā.

¹⁴ Šo informāciju parasti var iegūt šo organizāciju tīmekļa vietnēs, piemēram: www.ices.dk, <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/>

¹⁵ Sagatavošanas brīdī tādas shēmas kā Akvakultūras uzraudzības padome (ASC) vai *Globalgap* akvakultūras pārtikas produktiem uzskata par shēmām, kas nodrošina pietiekamu garantijas līmeni. Citas shēmas valstu līmenī var uzskatīt par līdzvērtīgām, ja tās atbilst iepriekš minētajiem vides principiem.

2.2. PK. Punktu proporcionāli piešķir piedāvājumiem, kas paredz, ka vairāk nekā prasītie X %¹⁶ no tādu akvakultūras pārtikas produktu iepirkuma, kas neatbilst bioloģiskās produkcijas kritērijiem, ir ražoti saskaņā ar tādas ilgtspējīgas ražošanas sertifikācijas shēmas prasībām, kuru veido daudzu ieinteresēto personu organizācijas ar plašu dalībnieku loku un kurā tiek pievērsta īpaša uzmanība ietekmei uz vidi, tostarp bioloģiskajai daudzveidībai un resursu atbildīgai un ilgtspējīgai izmantošanai¹⁷.

Verifikācija.

Skatīt iepriekš 2.3. TS B iespēju

3. PK. Dzīvnieku papildu labturība

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

3.1. PK. Punktu proporcionāli piešķir piedāvājumiem, kas paredz, ka vairāk nekā Y %^{Error! Bookmark not defined.} no olām čaumalā (izņemot bioloģiski ražotas olas) ir marķētas ar kodu 1, kas minēts Regulā (EK) Nr. 589/2008 vai tās turpmākajos grozījumos.

Verifikācija.

Skatīt iepriekš 3. TS

3.2. PK. Punktu proporcionāli piešķir piedāvājumiem, kas paredz, ka vairāk nekā Y %^{Error! Bookmark not defined.} no gaļas un piena kopējā iepirkuma (izņemot bioloģiskos produktus) ir ražoti saskaņā ar dzīvnieku labturības sertifikācijas shēmas prasībām. Tā ir shēma, kuru veido daudzu ieinteresēto personu organizācijas ar plašu dalībnieku loku un kura nodarbojas gan ar vispārīgākām problēmām (zems stresa līmenis, nepieciešamo antibiotiku minimāla izmantošana, dzīvnieku apdullināšana pirms nokaušanas, minimāls transportēšanas laiks), gan specifiskiem jautājumiem (piemēram, piena govju ganīšanās sezonu vai cūku astes amputācijas nepieļaušanu¹⁸).

Verifikācija.

¹⁶ Tā ir robežvērtība, ko attiecībā uz visaptverošajiem kritērijiem un pamatkritērijiem nosaka Līgumslēdzēja iestāde (tehniskās specifikācijas un piešķiršanas kritēriji). Ieteikumi par tās skaitlisko vērtību ir sniegti turpmāk skaidrojumā.

¹⁷ Sagatavošanas brīdī tādas shēmas kā Akvakultūras uzraudzības padome (ASC) vai *Globalgap* akvakultūras pārtikas produktiem uzskata par shēmām, kas nodrošina pietiekamu garantijas līmeni. Citas shēmas valstu līmenī var uzskatīt par līdzvērtīgām, ja tās atbilst iepriekš minētajiem vides principiem.

¹⁸ Par atbilstošiem tiek uzskatīti produkti, kurus trešā puse sertificējusi saskaņā ar vispārpieņemtiem un vispārārtzītiem standartiem, piemēram, *Label Rouge*, *Globalgap* ar papildinājumu "Dzīvnieku labturība", *RSPCA Assured*, ja tie aptver iepriekš minētos vidiskos principus.

Pretendentam jāiesniedz informācija (nosaukums un apjoms) par gaļas produktiem, ko piegādās līguma izpildes laikā, īpaši norādot produktus, kas atbilst prasībām.

4. PK. Taisnīgas un ētiskas tirdzniecības produkti

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

A iespēja (ir vieglāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)

Punktus proporcionāli piešķir piedāvājumiem, kas paredz, ka turpmāk minētie pārtikas produkti un dzērieni [*pārtikas produktu un dzērienu saraksts*] ir ražoti un tirgoti saskaņā ar tādas taisnīgas un ētiskas tirdzniecības sertifikācijas shēmas prasībām, kas nosaka, ka sertificētajam saturam jābūt vismaz 90 %. Tā ir shēma, kuru veido daudzu ieinteresēto personu organizācijas ar plašu dalībnieku loku un kura nodarbojas ar starptautisko taisnīgas un ētiskas tirdzniecības standartu ievērošanu, tostarp attiecībā uz darba apstākļiem ražošanā saskaņā ar Starptautiskās Darba organizācijas (SDO) pamatkonvencijām¹⁹, ilgtspējīgu tirdzniecību un cenu noteikšanu²⁰.

Verifikācija.

Pretendentam jāiesniedz tādu produktu saraksts, kas tiks piegādāti līguma izpildes laikā un atbilst kritērijiem.

B iespēja (ir grūtāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)

Punktus proporcionāli piešķir piedāvājumiem, kas paredz, ka vairāk nekā X %^{Error! Bookmark not defined.} no katra no turpmāk minēto produktu kopējā iepirkuma [*pārtikas produktu un dzērienu saraksts*] ir ražoti un tirgoti saskaņā ar tādas taisnīgas un ētiskas tirdzniecības sertifikācijas shēmas prasībām, kas nosaka, ka sertificētajam saturam jābūt vismaz 90 %. Tā ir shēma, kuru veido daudzu ieinteresēto personu organizācijas ar plašu dalībnieku loku un kura nodarbojas ar starptautisko taisnīgas tirdzniecības standartu ievērošanu, tostarp attiecībā uz darba apstākļiem ražošanā saskaņā ar SDO^{Error!}^{Error! Bookmark not defined.} pamatkonvencijām, ilgtspējīgu tirdzniecību un cenu noteikšanu^{Error! Bookmark not defined.}.

¹⁹ SDO astoņu pamatkonvenciju prasības ir skaidri norādītas organizatoriskajos dokumentos: Nr. 29 "Piespiedu darbs" (1930. gads), Nr. 87 "Biedrošanās brīvība un tiesību apvienoties aizsardzība" (1948. gads), Nr. 98 "Tiesības apvienoties organizācijās un slēgt koplīgumus" (1949. gads), Nr. 105 "Piespiedu darba izskaušana" (1959. gads), Nr. 138 "Minimālais vecums" (1973. gads), Nr. 182 "Bērnu darba jaunākās formas" (1999. gads), Nr. 100 "Vienlīdzīgs atalgojums" (1951. gads) un Nr. 111 "Diskriminācija" (1958. gads).

²⁰ Shēmām, kuras uzskata par atbilstošām šai kritērija prasībām, nav jābūt daļai no taisnīgas tirdzniecības kustības. Tādas shēmas kā *Fairtrade*®, *UTZ*, *Bonsucro* utt. var būt atbilstošas kritērijiem, ja tās aptver iepriekš minētos principus. Citas shēmas valstu līmenī var uzskatīt par līdzvērtīgām, ja tās atbilst iepriekš minētajiem principiem.

Verifikācija.

Pretendentam jāiesniedz informācija (nosaukums un apjoms) par visiem produktiem, ko piegādās līguma izpildes laikā, norādot produktus, kas atbilst kritērijiem.

3.1.3 Līguma izpildes klauzulas (LIK)

Pamatkritēriji	Visaptverošie kritēriji
1. LIK. Iepirkuma pārvaldības prakse	
<p>Līguma darbības laikā pakalpojumu sniedzējam jāapkopo un jāreģistrē</p> <ul style="list-style-type: none">– rēķini un citi dokumenti, kas pierāda atbilstību kritērijiem saskaņā ar prasībām verificēt relevantās tehniskās specifikācijas TSx-y un PKx-y. <p>Jānodrošina šo rēķinu pieejamība līgumslēdzējai iestādeiverifikācijas vajadzībām.</p> <p>Līgumslēdzēja iestāde var izstrādāt noteikumus par sankciju piemērošanu neatbilstības gadījumā.</p>	

3.1.4 Skaidrojums

Papildu informācija, kas izmantojama, lai pieņemtu pamatotu lēmumu par sarakstā iekļaujamiem produktiem un/vai prasāmo procentuālo daļu, ir pieejama tehniskajā ziņojumā un [iepriekšējā ziņojumā](#)²¹, kas papildina šo ES ZPI kritēriju kopumu. Lēmuma pieņemšanā jāņem vērā tirgus situācija (piemēram, kritērijiem atbilstošu produktu pieejamība, iespējamo piegādātāju prasītais skaits utt.). Ja līgumslēdzēja iestāde nosaka, ka konkrētas pārtikas

²¹ Skatīt “Market analysis — Organic food products” (“Tirgus analīze — Bioloģiskie pārtikas produkti”), 71.–73. lpp. (http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/EU%20GPP%20Food%20Catering%20services_Preliminary%20report.pdf).

un dzērienu kategorijas procentuālai daļai jāatbilst konkrētām prasībām, līgumslēdzējai iestādei jānorāda, kā tiks aprēķināta iepirkuma procentuālā daļa (vai nu pēc masas/apjoma, vai vērtības) un par kādu periodu (piemēram, nedēļu, mēnesi, ceturksni utt.).

Pamatkritēriji	Visaptverošie kritēriji
1. TS "Bioloģiskie pārtikas produkti" un 1. PK "Papildu bioloģiskie pārtikas produkti"	
<p>A iespēja Produktu saraksts var ietvert augļus, dārzeņus, pākšaugus, rīsus un makaronus²²</p> <p>B iespēja 20–60 % no pārtikas produktu un dzērienu kopējā iepirkuma masas 30–70 % no pārtikas produktu un dzērienu kopējā iepirkuma vērtības</p>	<p>A iespēja Produktu saraksts var ietvert augļus, dārzeņus, pākšaugus, rīsus, makaronus, maizi un maizes izstrādājumus, olas, piena produktus utt.</p> <p>B iespēja > 50 % no pārtikas produktu un dzērienu kopējā iepirkuma masas vai > 60 % no pārtikas produktu un dzērienu kopējā iepirkuma vērtības</p>
2. TS "Jūras un akvakultūras pārtikas produkti" un 2. PK "Papildu jūras un akvakultūras pārtikas produkti"	

²² Šis saraksts nav nedz izsmeljošs, nedz detalizēts. Visaptverošajā sarakstā iekļautos pārtikas produktus un dzērienus vai šajos sarakstos neminētus citus produktus arī var iekļaut pamatsarakstā (vai visaptverošajā sarakstā), ja iepircējs tos uzskata par piemērotiem. Informācija un statistikas dati par bioloģiskajiem pārtikas produktiem ir pieejami Eurostat specializētajās tīmekļa vietnēs (http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Organic_farming_statistics) un IFOAM ES grupas specializētajās tīmekļa vietnēs (<http://www.ifoam-eu.org/en/what-we-do/organic-europe>).

<p>B iespēja 0–20 % no zivju vai akvakultūras produktu kopējā iepirkuma masas (izņemot bioloģiskus zivju produktus) 0–10 % no zivju vai akvakultūras produktu kopējā iepirkuma vērtības (izņemot bioloģiskus zivju produktus)</p>	<p>B iespēja 20-50 % no zivju vai akvakultūras produktu kopējā iepirkuma masas (izņemot bioloģiskus zivju produktus) 10–40 % no zivju vai akvakultūras produktu kopējā iepirkuma vērtības (izņemot bioloģiskus zivju produktus)</p>
<p>3. TS “Dzīvnieku labturība” un 3. PK “Dzīvnieku papildu labturība”</p>	
<p>X = 80 % no olām čaumalās (izņemot bioloģiskos olu produktus) ir marķēti ar kodu 1 Y = 0–25 % no gaļas un piena produktiem (izņemot bioloģiskos gaļas produktus)</p>	
<p>4. PK. Taisnīgas un ētiskas tirdzniecības produkti</p>	
<p>A iespēja Produktu saraksts var ietvert kafiju, tēju, šokolādi (kakao), cukuru, banānus, citus augļus un fasētus augļus, eksotisko augļu sulu, avokado, tomātus, vaniļu utt.</p> <p>B iespēja X > 40–60 % no katra sarakstā iekļautā produkta kopējā iepirkuma.</p>	<p>A iespēja Produktu saraksts var ietvert kafiju, tēju, šokolādi (kakao), cukuru, banānus, citus augļus un fasētus augļus, eksotisko augļu sulu, avokado, tomātus, vaniļu utt.</p> <p>B iespēja X > 70–100 % no katra turpmāk minētā produkta kopējā iepirkuma: kafija, tēja, šokolāde (kakao), cukurs un banāni. Produktu saraksts var ietvert kafiju, tēju, šokolādi (kakao), cukuru, banānus, fasētus augļus, eksotisko augļu sulu utt.</p>
<p>4. TS. Videi nekaitīgākā veidā iegūti augu tauki</p>	

<p>Līgumslēdzējas iestādes norādīs, kuras augu eļļas ir relevantas konkrētajai iepirkuma procedūrai un kurām jāatbilst šai tehniskajai specifikācijai.</p> <p>X = 10–50 % no fasētu pārtikas produktu un/vai dzērienu vienībām/gabaliem Y = 10–50 % no kopējās augu eļļas (iegādāta kā izejviela) vai margarīna masas</p>	<p>Līgumslēdzējas iestādes norādīs, kuras augu eļļas ir relevantas konkrētajai iepirkuma procedūrai un kurām jāatbilst šai tehniskajai specifikācijai.</p> <p>X = 50–100 % no fasētu pārtikas produktu un/vai dzērienu vienībām/gabaliem Y = 50–100 % no kopējās augu eļļas (iegādāta kā izejviela) vai margarīna masas</p>
<p>Sezonas produkti</p>	
<p>Sezonas produktiem ir dažāda ietekme uz vidi, veselību, ekonomiku un sabiedrību atkarībā no produktu izcelsmes un patērēšanas reģioniem. Sezonas produktiem, kas audzēti ārā un pārvadāti nelielos attālumos, varētu būt mazāka ietekme uz vidi nekā produktiem, kas audzēti siltumnīcās vai pārvadāti lielos attālumos.</p> <p>Sezonas dārzeņiem var būt labāka garša, kvalitāte un cena, un tas var veicināt to, ka ēdienkartē tiek piedāvāts vairāk veģetāru vai augu izcelsmes ēdienu. Līgumslēdzējas iestādes var nolemt sezonas produktu kritēriju iepirkuma procedūrās iekļaut atsevišķos gadījumos, norādot gadalaikam kurā piegādājami/piedāvājami šie pārtikas produkti un dzērieni.</p>	
<p>Integrētā ražošana</p>	
<p>Vairumā dalībvalstu valsts vai reģionālā līmenī ir izstrādāti noteikumi par integrēto ražošanu. Tādējādi pastāv tādi dažādi noteikumi un integrētās ražošanas vadlīnijas par konkrētiem kultūraugiem, augļiem un dārzeņiem, kuri izstrādāti saskaņā ar publiskām vai privātām shēmām.</p> <p>Līgumslēdzējas iestādes var nolemt integrētās ražošanas kritēriju iepirkuma procedūrās iekļaut atsevišķos gadījumos, norādot, kādai procentuālajai daļai no kopējā iepirkuma, kurš neatbilst bioloģisko pārtikas produktu kritērijam, ir jāatbilst noteikumiem, kas ir spēkā pārtikas produktu ražošanas vietā, vai konkrētai privātai shēmai. Procentuālo daļu var aprēķināt tilpuma, masas vai vērtības izteiksmē.</p>	

Lauksaimniecības produkti, kas marķēti ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm²³

Iedzīvotāji un patērētāji aizvien vairāk pieprasa kvalitāti, kā arī tradicionālos produktus ar identificējamām īpašām iezīmēm, kas jo īpaši saistās ar ģeogrāfisko izcelsmi. Lauksaimniecības produktam vai pārtikas produktam ar šādu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi būtu jāatbilst konkrētiem nosacījumiem, piemēram, īpašām prasībām, kuru mērķis cita starpā ir ražošanas apgabala dabas resursu vai ainavas aizsardzība vai lauksaimniecības dzīvnieku labturības uzlabošana. Šādas prasības ir noteiktas produkta specifikācijā katram produktam, kas marķēts ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Atsevišķos gadījumos līgumslēdzēja iestādes var nolemt iepirkuma procedūrās iekļaut kritēriju par lauksaimniecības produktiem un citiem pārtikas produktiem, kas marķēti ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, un norādīt tādu produktu sarakstu, kuri marķēti ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un kurus var piegādāt/piedāvāt.

3.2 Ēdināšanas pakalpojumi

3.2.1 Atlases kritēriji (AK)

Pamatkritēriji	Visaptverošie kritēriji
1. AK. Pretendenta prasmes	
<p>Pretendentiem ir attiecīgas īpašas zināšanas un pieredze katrā no turpmāk norādītajām jomām, par kuru tie atbilstoši līgumam būtu atbildīgi [<i>atzīmēt attiecīgo konkrētam līgumam</i>]:</p> <p>— metožu apraksti:</p> <ul style="list-style-type: none">• ēdienkaršu plānošana, attiecīgā gadījumā ņemot vērā augu izcelsmes pārtikas pieaugošo patēriņu;• pārtikas izšķērdēšanas novēršana;• pārtikas pārpalikumu drošu pārdale (attiecīgā gadījumā);	

²³ Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regula (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1.–29. lpp.).

- citu atkritumu rašanās novēršana, šķirošana un likvidēšana;
- 8. TS (ēdināšanas pakalpojumi) ierosināto vidisko rādītāju mērīšana, tostarp vismaz attiecībā uz augu izcelsmes pārtikas apjomu, pārtikas izšķērdēšanu vairākos vērtību ķēdes punktos, citu atkritumu radīšanu atkritumu plūsmā, enerģijas patēriņu, ūdens patēriņu un degvielas/kurināmā patēriņu (attiecīgā gadījumā);
- ūdens un enerģijas ietaupījumi saistībā ar aprīkojumu un aprīkojuma ekspluatāciju un uzturēšanu (par to atbildīgajiem darbiniekiem);
- tīrīšanas līdzekļu piemērotās dozas un izmantošana un tīrīšanas procedūras;
- atkritumu apsaimniekošana, tostarp attiecībā uz bīstamiem atkritumiem, monitoringa un izsekojamības dokumentācija;
- regulāra vidi saudzējošu braukšana, lai paaugstinātu degvielas patēriņa efektivitāti pārtikas piegādē iesaistītajiem darbiniekiem;
- darbinieku apmācība par vidiskajiem aspektiem, kas ik gadu jāatjauno/jāpārskata, un atbalstošas pārvaldības sistēmas, lai samazinātu pārtikas izšķērdēšanu un citus atkritumus, maksimāli palielinātu pārtikas pārpalikumu pārdali, ja tas ir lietderīgi un droši, maksimāli palielinātu iepakojuma un/vai citu atkritumu atkārtotu izmantošanu vai reciklēšanu un nodrošinātu to drošu likvidēšanu.

Verifikācija.

Pierādījumi, proti, informācija un atsauksmes (piemēram, dokumentētas klientu atsauksmes), par relevantiem līgumiem pēdējo 5 gadu laikā, kas ietvēruši iepriekš minēto elementu īstenošanu. Tie jāapliecina ar apmācības pasākumu ierakstiem.

3.2.2 Tehniskās specifikācijas

Pamatkritēriji	Visaptverošie kritēriji
1. TS. Pārtikas iepirkums	
(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)	
Pārtika, kas izmantota ēdināšanas līguma izpildei, jāiepērk saskaņā ar ES ZPI pārtikas iepirkuma kritērijiem.	
Verifikācija.	
Skatīt iepriekš ES pārtikas iepirkuma kritērijus:	
– bioloģiskie pārtikas produkti (1. TS, 1. PK),	

- jūras un akvakultūras pārtikas produkti (2. TS un 2. PK),
- dzīvnieku labturība (3. TS, 3. PK),
- taisnīgas un ētiskas tirdzniecības produkti (4. PK),
- videi nekaitīgā veidā iegūti tauki (4. TS).

2. TS. Augu izcelsmes ēdienkartes

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

Piedāvātajās ēdienkartēs jābūt iekļautai izvēles iespējai, lai palielinātu pākšaugu, dārzeņu, augļu, pilngraudu produktu un riekstu patēriņu, vienlaikus nodrošinot, ka klienti saņem tādu pašu ieteicamo uzturvielu daudzumu, tostarp [jāizvēlas]:

- X^{24} veģetārās vai augu izcelsmes pārtikas diena(-as) nedēļā,
- X^{24} veģetārie vai augu izcelsmes ēdieni, kas tiks piedāvāti katru dienu va Z^{24} dienas nedēļā.
- "dienas piedāvājums ir veģetārs vai augu izcelsmes ēdiens,
- Y^{24} grami augu izcelsmes proteīnu vai pākšaugu [nedēļā vai dienā].
- gaļas ēdienu bagātināšana ($V\%$ Error! Bookmark not defined.) ar pupiņām, graudaugu produktiem vai dārzeņiem.

Verifikācija.

Pretendentam jāiesniedz ēdienkartes plāns ar alternatīvām, kas veicina pākšaugu, dārzeņu un augļu patēriņu. Tas skaidri jānorāda saskaņā ar noteiktajām prasībām.

3. TS. Pārtikas un dzērienu izšķērdēšanas novēršana

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

²⁴ Tā ir robežvērtība, ko visaptverošajiem kritērijiem un pamatkritērijiem noteiks iepircējs (tehniskās specifikācijas un piešķiršanas kritēriji). Ieteikumi par tās skaitlisko vērtību ir sniegti turpmāk skaidrojumā.

Piezīme. Iespējams, pretendenti nebūs tie, kas pieņems lēmumu vai iesniegs piedāvājumu par kādām 3. TS kritērijā minētajām paraugpraksēm, jo līgumslēdzējas iestādes varētu pieprasīt piekopt konkrētu paraugpraksi. Piemēram, līgumslēdzējas iestādes var ļaut, ka pasniegšanas sākumā un beigās ēdienkartes piedāvājums ir mazāks, tādējādi nedodot iespēju pretendentiem pašiem pieņemt attiecīgo pasākumu.

Pretendentam jābūt rakstiskām procedūrām, kurās aprakstīta pārtikas izšķērdēšanas novēršanas paraugprakse. Šī paraugprakse ietver [jāizvēlas] šādas darbības:

- precīzi inventarizēt krājumus un izveidot tādu pasūtīšanas sistēmu, lai novērstu to, ka tiek pasūtīti pārmērīgi krājumi, kas pēc tam sabojājas,
- sagatavot pārtikas izšķērdēšanas inventarizāciju: tas nozīmē visu procesu apsekošanu, lai identificētu atkritumu rašanās veidus un avotus uz vietas, tostarp attiecībā uz šķidrās pārtikas (piemēram, dzērienu) izšķērdēšanu,
- pastāvīgi vai periodiski mērīt pārtikas izšķērdēšanas apjomu,
- pārtikas produktu uzglabāšanā ievērot principu "vecāko vispirms" ("pirmais iekšā — pirmais ārā") un periodiski pārbaudīt derīguma termiņus,
- tieši izmantot pārtiku neilgi pirms derīguma termiņa beigām (maltiņu elastīga plānošana),
- nodrošināt pārtikas uzglabāšanu pienācīgos apstākļos,
- vairīties no lieliem gaļas, zivju vai veselu dārzeņu atgriezumiem vai atkārtoti izmantot pārāk lielus atgriezumus,
- ilgtermiņā analizēt pārdotās maltītes, lai pielāgotu pārtikas pasūtījumus (darbdienām, sezonai un ārējiem faktoriem, piemēram, brīvdienām vai nozīmīgiem pasākumiem), un analizēt pārtikas pārpalikumu izmantošanu vai tādas pārtikas izmantošanu, kam tuvojas derīguma termiņa beigas,
- izstrādāt maltiņu pārprodukcijas novēršanas stratēģijas (piemēram, sasaldēšana),
- efektīvi pasūtīt un uzglabāt pārtiku: ātrbojīgus produktus regulāri pasūtīt nepieciešamajā daudzumā,
- ātrbojīgu produktu uzglabāt atbilstošos apstākļos (piemēram, pareizi pielāgotās dzesēšanas iekārtās),
 - novērst zudumus ēdiena gatavošanas laikā un apmācīt darbiniekus,
 - nodrošināt pārtikas ātru atdzesēšanu, lai novērstu mikroorganismu augšanu,
 - negatavot tikai prezentēšanas nolūkiem domātas maltītes (tā vietā izmantot fotogrāfijas),
 - maltiņu porcijas un daudzumus pielāgot klientiem vai gatavot dažādu izmēru porcijas,
 - izraudzīties tādu iepakojumu (ņemot vērā tādus aspektus kā formāts, aizsardzība, saglabāšana, porcijas lielums utt.), kas samazina pārtikas izšķērdēšanu,

- izmantot ēdiena pārpalikumu līdzņemšanai paredzētu iepakojumu un/vai izstrādāt iekšējo kārtību, kas ļauj darbiniekiem apēst nepārdoto pārtiku, kā arī sagatavot pārtikas pārpalikumus drošai pārdalei, ja/kur tas ir iespējams,
- nenoteikt, ka visiem ēdienkartes piedāvājumiem jābūt pieejami no pasniegšanas sākuma līdz beigām,
- informēt klientus par pārtikas izšķērdēšanas jautājumu un pārtikas izšķērdēšanas iemesliem (piemēram, izmantojot plakātus),
- izmantot komunikācijas pasākumus, lai klientiem radītu labvēlīgāku attieksmi pret ilgtspējas pasākumiem,
- ieviest sistēmu, kas ļauj klientiem sniegt atsauksmes par ēdiena porcijas lielumu un sagatavoto maltīšu kvalitāti (piemēram, izstrādāt atsauksmju lapas, lai uzzinātu iemeslus, kādēļ uz šķīvjiem tiek atstāts neapēsts ēdiens), un pēc tam veikt attiecīgus pasākumus.

Pretendentam jāspēj klientiem darīt zināmus pārtikas izšķērdēšanas novēršanas politikas galvenos punktus.

Verifikācija.

Pretendentam jāiesniedz pierādījumi, proti, standarta darba procedūru apraksti, kas attiecas uz pirkšanu, uzglabāšanu, gatavošanu, ēdienkartes plānošanu un ēdienu pasniegšanu. Pierādījumiem jāpievieno apraksts par to, kā klientus informēs par pārtikas izšķērdēšanas novēršanas politiku.

4. TS. Citi atkritumi: rašanās novēršana, šķirošana un likvidēšana

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

4.1. TS. Atkritumu rašanās novēršana

Pretendentam jāiesteno atkritumu rašanās samazināšanas plāns saskaņā ar Atkritumu pamatdirektīvā (Direktīvā 2008/98/EK) minēto atkritumu apsaimniekošanas hierarhiju. Plānā jāietver vismaz šādas darbības:

- sagatavot atkritumu sarakstu: tas nozīmē apsekot visas zonas un procesus, lai identificētu to atkritumu veidus un avotus, kas rodas uz vietas,
- samazināt atkritumus pārtikas, dzērienu, vienreizlietojamo preču un patēriņa preču *[jāizvēlas]* iepirkumā. Tas nozīmē
 - ja iespējams un vidiski relevanti, pasūtīt vairumā produktus ar ilgu glabāšanas laiku ,
 - izvēlēties atbilstošu iepakojumu, lai mazinātu izlietotā iepakojuma daudzumu (formāts, aizsardzība, saglabāšana, porcijas lielums utt.),
 - attiecīgā gadījumā izvēlēties reciklējamu iepakojumu ar noteikumu, ka iepakojums garantē pārtikas nekaitīgumu un higiēnu. Reciklējams iepakojums ietver kompostējamu iepakojumu,
 - ja iespējams, iepakojumu atgriezt atkārtotai izmantošanai,
- samazināt ēdināšanas atkritumus *[jāizvēlas]*. Tas nozīmē

- izvairīties no precēm ar nevajadzīgu vai pārmērīgu sekundāro iepakojumu atkarībā no ēdināšanas pakalpojuma vajadzībām,
- garšvielas un ēdiena porcijas ievietot atkārtoti izmantojamos traukos, ja pārtikas izšķērdēšanas novēršanas, pārtikas higiēnas, patērētāju drošības un sabiedrības veselības apsvērumi pieļauj to izmantošanu,
- identificēt atkārtotas izmantošanas iespējas,
- iepakojumu atgriezt atkārtotai izmantošanai, ja iespējams un ja tas ir būtiski videi.

Verifikācija

Pretendentam jāiesniedz atkritumu rašanās novēršanas plāns. Piedāvājumā jāiesniedz saraksts ar vienreizlietojamām un vairākkārt lietojamajām precēm, kuras izmantos līguma izpildes laikā. Pretendentam jāiesniedz informācija par materiālu, no kura izgatavotas vienreizlietojamās preces, īpaši norādot, vai tās ir reciklējamās vai kompostējamas saskaņā ar standartu EN 13432.

4.2. TS. Atkritumu šķirošana un likvidēšana

Piezīme. Šo kritēriju piemēro tikai tad, ja šķīrotie atkritumi tiek vākti dalīti.

Pretendentam jāiesteno atkritumu šķirošanas un likvidēšanas plāns, kas attiecas tikai uz atkritumu plūsmu vietēji pieejamo apstrādi.

Ja atkritumus vāks apstiprināts atkritumu vācējs, pretendents tie jāsašķiro atkritumu vācēja (piem., pašvaldības) noteiktajās frakcijās. Ja apstiprināts atkritumu vācējs ir tāds, ka ir iespējams vākt bioloģiskos atkritumus un/vai taukus, eļļas un taukvielas (*FOG*), pretendents atsevišķi jāsašķiro bioloģiskie atkritumi un *FOG* atkritumi, kas radušies virtuvē un citās telpās, kuras izmanto darbinieki, un jālikvidē tie saskaņā ar apstiprinātu vākšanas un reciklēšanas sistēmu.

Ja *FOG* vākšanas sistēma nav ieviesta, pretendents jāievieto *FOG* piemērotā tvertnē un jālikvidē tie kopā ar atkritumu atlikām. *FOG* nedrīkst novadīt kanalizācijas sistēmā.

Ja atkritumus apstrādā uz vietas, pretendents jānodrošina atkritumu apsaimniekošanas procedūras, kas iekļautas atkritumu plūsmu atkritumu apsaimniekošanas plānā saskaņā ar Atkritumu pamatdirektīvas (Direktīvas 2008/98/EK) 4. pantā minēto atkritumu apsaimniekošanas hierarhiju.

Taukainās vai eļļainās zonas/aprikojuma pirmajā tīrīšanā pirms aprikojuma mazgāšanas jāizmanto sausās tīrīšanas metodes.

Ja viesi paši šķiro atkritumus, jāsniedz skaidri šķirošanas norādījumi.

Verifikācija

4.2. TS. Pretendentam jāiesniedz apraksts par šķirojamajām atkritumu plūsmas kategorijām un likvidēšanas procedūrām, kas jāievēro līguma izpildes laikā.

Ja viesi paši šķiro atkritumus, jāiesniedz šķirošanas norādījumu paraugs.

5. TS. Ķīmiskie produkti un patēriņa preces

5.1. TS. Vienreizlietojamās preces

Parasti jāizmanto vairākkārt lietojamās preces²⁵. Izņēmumus skatiet skaidrojumā.

Ja izmanto vienreizlietojamās preces, tām jābūt reciklējamām, izgatavotām vai nu no reciklējamās plastmasas, vai no kompostējama materiāla. Kompostējamām precēm jānodrošina priekšroka tādos gadījumos, kad var rasties pārtikas piesārņojums (piemēram, nažu un dakšiņu, kā arī galda trauku gadījumā).

Verifikācija.

Pretendentam jāiesniedz saraksts ar vienreizlietojamām un vairākkārt lietojamām precēm, kuras izmantos līguma izpildes laikā, īpaši norādot tās, kas ir vienreizlietojamas.

5.1. TS. Vienreizlietojamās preces

Jāizmanto vairākkārt lietojamās preces²⁶. Izņēmumi:

- galda piederumi līdzņemamajam ēdienam un ātrajām uzkodām,
- atkritumu maisi un tīrīšanā izmantojamie cimdi,
- papīra galdauti, kurus var noslaucīt un izmantot ilgstoši (nedrīkst izmantot vienreizlietojamās galdautus, kas paredzēti tikai vienai ēdienreizei),
- galda piederumi ēdināšanai lielos pasākumos.

Visām izmantotajām vienreizlietojamām precēm jābūt reciklējamām, izgatavotām no reciklējamās plastmasas vai no kompostējama materiāla. Kompostējamām precēm jānodrošina priekšroka tādos gadījumos, kad var rasties pārtikas piesārņojums (piemēram, nažu un dakšiņu, kā arī galda trauku gadījumā).

Verifikācija.

²⁵ Vienreizlietojamās preces ietver galda piederumus, piemēram, šķīvjus, krūzes, glāzes, nažus un dakšiņas, galdautus, salvetes utt., kā arī citas preces, piemēram, cimdus, atkritumu maisus utt.

²⁶ Vienreizlietojamās preces ietver galda piederumus, piemēram, šķīvjus, krūzes, glāzes, nažus un dakšiņas, galdautus, salvetes utt., kā arī citas preces, piemēram, cimdus, atkritumu maisus utt.

	<p>Pretendentam jāiesniedz saraksts ar vienreizlietojamām un vairākkārt lietojamajām precēm, kuras izmantos līguma izpildes laikā, īpaši norādot tās, kas ir vienreizlietojamas.</p> <p>Pretendentam jāiesniedz informācija par materiālu, no kura izgatavotas vienreizlietojamās preces, īpaši norādot, vai tās ir reciklējamās vai kompostējamas saskaņā ar standartu EN 13432.</p>
	<p>5.2. TS. Ķīmiskie produkti roku mazgāšanai, trauku mazgāšanai un regulārai tīrīšanai²⁷</p> <p>Visiem produktiem, ko izmanto roku mazgāšanai, trauku mazgāšanai un regulārai tīrīšanai, jāatbilst ES ekomarķējuma prasībām attiecībā uz konkrēto produktu vai līdzvērtīgām prasībām.</p> <p>Verifikācija.</p> <p>Pretendentam jāiesniedz saraksts ar trauku mazgāšanai ar rokām, trauku mazgāšanai un regulārai tīrīšanai paredzētiem ķīmiskajiem produktiem, ko izmantos līguma izpildes laikā, īpaši norādot to, kuri produkti atbilst kritērijiem.</p>
	<p>5.3. TS. Papīra dvieļi ruļļos un loksnēs</p> <p>Visiem papīra dvieļiem ruļļos un loksnēs jāatbilst ES ekomarķējuma prasībām konkrētajam produktam vai līdzvērtīgām prasībām.</p> <p>Verifikācija.</p>

²⁷ "Regulārs" attiecas uz regulāriem pasākumiem, ko veic vismaz reizi mēnesī. Šajā projektā jebkurš tīrīšanas pasākums, izņemot logu mazgāšanu, ko veic retāk nekā reizi mēnesī, uzskatāms par pasākumu ārpus projekta darbības jomas.

Pretendentam jāiesniedz saraksts ar papīra produktiem, ko izmantos līguma izpildes laikā, īpaši norādot to, kuri produkti atbilst kritērijiem.

6. TS. Enerģijas un ūdens patēriņš virtuvē

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

6. TS. Enerģijas un ūdens patēriņa samazināšanas paraugprakse

Pretendentam jābūt rakstiskām procedūrām, kurās aprakstīta paraugprakse, kā izmantot virtuves aprīkojumu, lai samazinātu enerģijas un ūdens patēriņu, tostarp turpmāk minētās procedūras [*jāizvēlas*] atkarībā no līgumslēdzējas iestādes infrastruktūras].

Vispārīgas piezīmes

- Ja iespējams, aprīkot virtuves zonas ar autonomiem ūdens un elektrības/gāzes skaitītājiem.
- Izvairīties no visu elektroiekārtu vienlaicīgas ieslēgšanas, lai novērstu maksimālo elektrisko jaudu.
- Patērētāju telpās aprīkojumam un apgaismojumam jābūt ieslēgtam tikai laikā, kad klienti tiek apkalpoti.

Krāsnis

- Ieslēgt tikai tās krāsnis, kas nepieciešamas pieprasījuma apmierināšanai.
- Izslēgt krāsnis, ja tās netiek izmantotas ilgāk kā 20 minūtes.
- Izmantot visu atlikušo krāsns ietilpību citu gatavošanas darbību veikšanai un izvairīties no citu iekārtu ieslēgšanas vai ļaut tās izslēgt.
- Neturēt ēdienu elektriskajās krāsnīs, lai to uzturētu siltu; tā vietā izmantot labi izolētu siltumskapi un izslēgt krāsnis pēc iespējas drīzāk.
- Bieži nevirināt krāsns durvis gatavošanas laikā.

Plītsvirsmas

- Ieslēgt plītsvirsmas riņķus tad, kad nepieciešams, izslēgt pēc lietošanas.
- Neatstāt kontrollampiņas ieslēgtas nakts laikā.
- Ja iespējams, izmantot atklātu degļu plītsvirsmas, nevis plakanās virsmas.
- Izvairīties no ilgstošas gatavošanas uz plītsvirsmām, izmantot tās intensīvi īsā periodā un izslēgt.
- Izmantot neizmantoto krāsns ietilpību plītsvirsmas vietā (piemēram, gatavot makaronus).

Citas gatavošanas ierīces

- Ieslēgt aprīkojumu, kad tas nepieciešams; izslēgt pēc lietošanas, piemēram, grilu, cepšanas ierīces.
- Izmantot mazākus iestatījumus, lai samazinātu sasilšanas laiku: grilam, cepšanas ierīcēm.
- Izmantot visu atlikušo krāsns ietilpību dažu grila un cepšanas ierīces darbību veikšanai (graudzēšanai, brūnināšanai, cepšanai).

Izņemšana

- Ja izņemšanu kontrolē manuāli, nodrošināt, ka kāds darbinieks ir atbildīgs par izslēgšanu.
 - Ja izņemšanu kontrolē taimeris / ēkas vadības sistēma, nodrošināt, ka iestatījumi atbilst virtuves darbalaikam.
 - Ja darbalaiks ir mainīgs, ieviest kontroles pasākumus, kuri attiecīgi pielāgo izņemšanas laiku.
 - ja ekstraktoram / gaisa pievadei ir regulējums ātrums, noteikt iestatījumu, kas nodrošina atbilstošu gaisa plūsmu, un izmantot šo iestatījumu.
- Izmantot mazāku iestatījumu mazākas darbības gadījumā.
- Nodrošināt filtru un vārstu regulāru tīrīšanu sistēmas pretestības samazināšanai.

Trauku mazgājamā mašīna

- Nodrošināt, ka trauku mazgājamās mašīnas ir izslēgtas, kad vien tas iespējams, lai samazinātu dīkstāves enerģijas patēriņu.
- Kad vien iespējams, nodrošināt, ka plaukti ir pilni, lai samazinātu enerģijas apjomu, ko patērē uz katru šķīvi.
- Izmantot aukstu ūdeni priekšskalošanai, lai samazinātu karstā ūdens izmantošanu.
- Izvairīties no trauku komplektu un virtuves piederumu skalošanas ar rokām, izmetot uz šķīvjiem palikušo ēdienu bioloģisko atkritumu tvertnē.

Dzesēšana

- Efektīva izmantošana — pēc iespējas retāk atvērt durvis.
- Uzturēšana — nodrošināt blīvju uzturēšanu un siltummaiņu tīrīšanu.
- Nodrošināt, ka ledusskapjos ir pietiekama siltummaiņu ventilācija.
- Nenovietot atdzesētas ierīces siltuma avotu tuvumā.
- Pareizā kapacitāte — pārtraukt iekārtu ekspluatāciju, ja tās netiek lietderīgi izmantotas. Izvēlēties pareizo kapacitāti katrai iekārtai, nevis iepirkt vairākas mazākas iekārtas.

Paraugprakse ir paredzēta darbiniekiem, kas strādā virtuvē(-ēs) un nodrošina līgumā paredzētos ēdināšanas pakalpojumus.

Verifikācija

Pretendentam jāiesniedz rakstisks procedūru izklāsts, kurā aprakstīta virtuves aprīkojuma izmantošanas paraugprakse.

7. TS. Pārtikas transportēšana

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

Šos kritērijus piemēro tikai tad, ja pārtikas piegāde ir daļa no pakalpojuma, par ko noslēgts līgums, un pretendents ir kontrole pār autoparku. "Pārtikas piegāde" aptver pārtikas transportēšanu uz pakalpojuma sniegšanas vietas virtuvi un no tās un uz vietu, kur sniedz pakalpojumu, ja tas notiek citur.

7.1. TS. Degvielas patēriņa samazināšana

Pretendentam jāiesteno samazināšanas plāns, lai minimizētu pakalpojumā izmantoto transportlīdzekļu siltumnīcefekta gāzu un gaisu piesārņojošu vielu emisijas, ņemot vērā maršrutu optimizāciju, pārvadāto kravu, "pēdējā kilometra" piegādes problēmu un, ja ekonomiski iespējams, tehnoloģijas, kas norādītas 3.2., 3.3. un 3.4. PK.

Verifikācija.

Pretendentam jāiesniedz transporta plāns, kura mērķis ir samazināt siltumnīcefekta gāzu un gaisu piesārņojošu vielu emisijas, un jāiesniedz parakstīta apņemšanās iepirkt vai nomāt transportlīdzekļus pirmajos sešos līguma darbības mēnešos.

7.2. TS. Gaisu piesārņojošu vielu emisijas

Visiem lielas noslodzes transportlīdzekļiem (HDV), kas izmantoti pakalpojuma sniegšanā, jāatbilst vismaz standartam Euro V²⁸.

Visiem vieglajiem komerciālajiem transportlīdzekļiem (LCV), kas izmantoti pakalpojuma sniegšanā, jāatbilst vismaz standartam Euro 5²⁹.

Verifikācija.

28 Eiropas Parlamenta un Padomes 2005. gada 28. septembra Direktīva 2005/55/EK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pasākumiem, kas jāveic, lai samazinātu gāzveida un daļiņveida piesārņotāju emisiju no kompresijaizdedzes motoriem, kuri paredzēti transportlīdzekļiem, un gāzveida piesārņotāju emisiju no dzirksteļizdedzes motoriem, ko darbina ar dabasgāzi vai sašķidrinātu naftas gāzi un kas paredzēti transportlīdzekļiem.

29 Eiropas Parlamenta un Padomes 2007. gada 20. jūnija Regula (EK) Nr. 715/2007 par tipa apstiprinājumu mehāniskiem transportlīdzekļiem attiecībā uz emisijām no vieglajiem pasažieru un komerciālajiem transportlīdzekļiem ("Euro 5" un "Euro 6") un par piekļuvi transportlīdzekļa remonta un tehniskās apkopes informācijai.

Pretendentam jāiesniedz pakalpojumu autoparka transportlīdzekļu saraksts un to atbilstības sertifikāti. Attiecībā uz transportlīdzekļiem, kas sasnieguši iepriekš norādīto standartu pēc tehniskas uzlabošanas, pasākumi jādokumentē un jāiekļauj piedāvājumā, kā arī minētais jāapstiprina neatkarīgai trešai personai.

Jaunas iegādes gadījumā pretendentam jāiesniedz parakstīta apņemšanās iepirkt vai nomāt transportlīdzekļus pirmajos sešos līguma darbības mēnešos.

8. TS. Vides vadības pasākumi un prakse

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

Pretendentiem jābūt sagatavotām darba procedūrām, lai

1) uzraudzītu un reģistrētu vismaz divreiz gadā (reprezentatīvās nedēļās) šādus rādītājus:

- sagatavoto maltīšu skaitu un kopējo apjomu (masu) katrai sastāvdaļai, kas izmantota maltīšu sagatavošanā (ar robežvērtību, kas pārsniedz, piemēram, 1 kg nedēļā),
- dārzeņu, augļu un pākšaugu patēriņu (g dārzeņu, augļu un pākšaugu maltītē vai g gaļas un gaļas produktu maltītē) (*šis rādītājs nav nepieciešams, ja dārzeņu, augļu un pākšaugu daudzums maltītē vai g gaļas un gaļas produktu maltītē ir noteikti līgumā*),
- vides jomas apmācības stundu skaitu gadā darbiniekiem, rēķinot uz katru darbinieku veidu (piemēram, amata veidu un pieredzi uzņēmumā),
- ja pārtikas atkritumi tiek šķīroti, pārtikas atkritumus (g maltītē) mēra šādi: virtuves pārtikas atkritumi, pasniegtā ēdiena atkritumi un uz šķīvjiem palikušā ēdiena atkritumi,
- citi atkritumi (g maltītē) tiek šķīroti vismaz šādi: papīrs/kartons, stikls, plastmasa, metāls un atkritumu pārpalikumi³⁰,
- enerģijas patēriņu (kWh maltītē),
- ūdens patēriņu (l maltītē),
- ja pakalpojums ietver pārtikas piegādi un pretendentam ir kontrole pār autoparku, pārtikas piegādei izmantoto transportlīdzekļu degvielas patēriņu (l/km maltītē),

³⁰ Atkritumu kategorijas būtu jānosaka saskaņā ar Eiropas atkritumu kodiem.

- klientu apmierinātību ar pārtiku un sniegtajiem pakalpojumiem (rādītājs "uzņēmumu darījumi ar klientiem"),
 - līgumslēdzējas iestādes apmierinātību ar pretendenta sniegumu (rādītājs "uzņēmumu darījumi ar uzņēmumiem");
- 2) optimizētu³¹ 1. punkta ietvaros monitorētos un reģistrētos vidiskos rādītājus; jāizmanto vismaz tādas procedūras, kurās ņemti vērā šādi kritēriji:
- darbinieku apmācība,
 - augu izcelsmes ēdienkartes,
 - pārtikas izšķērdēšanas novēršana,
 - citu atkritumu rašanās novēršana, šķirošana un likvidēšana,
 - enerģijas un ūdens patēriņš virtuvē,
 - pārtikas transportēšana, ja pakalpojums ietver pārtikas piegādi un pretendentam ir kontrole pār autoparku.
- Apkalpošajam personālam jābūt informētam par darba procedūrām;
- 3) novērtētu 1. un 2. punkta ieviešanu, sekojot līdzī jebkādam vidisko rādītāju izmaiņām un procedūru īstenošanai;
- 4) noviržu gadījumā īstenotu nepieciešamās darbības, lai izlabotu novirzes un, ja iespējams, novērstu to atkārtošanos nākotnē.

Verifikācija.

Pretendentiem jānodrošina šādas procedūras:

- 1) iepriekš 1. punktā norādīto rādītāju uzraudzībai un reģistrēšanai vismaz divreiz gadā;
- 2) ekspluatācijas procedūru ievērošanas nodrošināšanai;
- 3) tādu noviržu izlabošanai, kas konstatētas novērtējumā, un, ja iespējams, to atkārtošanās novēršanai nākotnē.

Vides vadības sistēmas, kuras ir ISO 14001 sertificētas vai kurām ir *EMAS* reģistrācija, un pakalpojumi, kas atbilst EN ISO 14024 1. tipa ekomarķējumam, uzskatāmi par atbilstīgiem, ja tie ļauj izpildīt šādus vides mērķus: palielināt dārzena patēriņu, samazināt pārtikas izšķērdēšanu, citus atkritumus, enerģijas un ūdens patēriņu un degvielas/kurināmā patēriņu (attiecīgā gadījumā).

Pretendentam jāiesniedz vides politika, kuras mērķis ir sasniegt šos mērķus, kā arī sertifikācijas iestādes izsniegts sertifikāts.

³¹ Proti, uzlabotu vai saglabātu minimālo iespējamo līmeni.

3.2.3 Piešķiršanas kritēriji

Pamatkritēriji	Visaptverošie kritēriji
1. PK. Ķīmiskie produkti un patēriņa preces	
<p>1.1. PK. Ķīmiskie produkti roku mazgāšanai, trauku mazgāšanai un regulārai tīrīšanai</p> <p>Punktus proporcionāli piešķir piedāvājumiem, kas paredz, ka vairāk nekā prasītie X%³² no roku mazgāšanas, trauku mazgāšanas un tīrīšanas līdzekļu iepirkuma atbilst ES ekomarķējuma prasībām konkrētajam produktam vai līdzvērtīgām prasībām.</p> <p>Papildu punktus piešķirs piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka</p> <ul style="list-style-type: none"> — tīrīšanas līdzekļus un roku mazgāšanai paredzētās ziepes precīzi izsniedz automatizēts dozators vai dozēšanas sūknis, — tiek īstenoti citi pasākumi, kuru mērķis ir būtiski samazināt ķīmisko produktu patēriņu, piemēram, tīrīšana ar tvaiku. <p>Verifikācija. Skatiet 5.2. TS. Pretendentam jāiesniedz informācija par dozēšanas sistēmām, kas tiks izmantotas, un to uzturēšanu (ja nepieciešams) līguma izpildes laikā.</p>	<p>1.1. PK. Ķīmiskie produkti roku mazgāšanai, trauku mazgāšanai un regulārai tīrīšanai</p> <p>Papildu punktus piešķirs piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka</p> <ul style="list-style-type: none"> — tīrīšanas līdzekļus un roku mazgāšanai paredzētās ziepes precīzi izsniedz automatizēts dozators vai dozēšanas sūknis, — tiek īstenoti citi pasākumi, kuru mērķis ir būtiski samazināt ķīmisko produktu patēriņu, piemēram, tīrīšana ar tvaiku. <p>Verifikācija. Skatiet 5.2. TS. Pretendentam jāiesniedz informācija par dozēšanas sistēmām, kas tiks izmantotas, un to uzturēšanu (ja nepieciešams) līguma izpildes laikā.</p>
1.2. PK. Papīra dvieļi ruļļos un loksnēs	1.2. PK. Papīra dvieļi ruļļos un loksnēs

³² Tā ir robežvērtība, ko visaptverošajiem kritērijiem un pamatkritērijiem noteiks iepircējs (tehniskās specifikācijas un piešķiršanas kritēriji). Ieteikumi par tās skaitlisko vērtību ir sniegti turpmāk skaidrojumā.

<p>Punkti proporcionāli jāpiešķir piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka vairāk nekā prasītie Y % <small>Error! Bookmark not defined.</small> no papīra dvieļiem ruļļos un loksnes atbilst ES ekomarķējuma prasībām konkrētajam produktam vai līdzvērtīgām prasībām.</p> <p>Papildu punktus piešķirs piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka virtuve ir aprīkota ar dozatoriem, kas izsniedz papīra dvieļus vai auduma dvieļus roku slaucīšanai.</p> <p>Verifikācija Skatiet 5.3. TS. Pretendentam jāiesniedz informācija par dozatoriem, kas tiks izmantoti līguma izpildes laikā.</p>	<p>Papildu punktus piešķirs piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka virtuve ir aprīkota ar dozatoriem, kas izsniedz papīra dvieļus vai auduma dvieļus roku slaucīšanai.</p> <p>Verifikācija. Skatiet 5.3. TS. Pretendentam jāiesniedz informācija par dozatoriem, kas tiks izmantoti līguma izpildes laikā.</p>
---	---

2. PK. Enerģijas un ūdens patēriņš virtuvē³³

Šo kritēriju piemēro tikai tad, ja ēdināšanas pakalpojumu sniedzējs ir atbildīgs par aprīkojuma nodrošināšanu.

2.1.a PK. Dzesēšana

Punkti proporcionāli jāpiešķir piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka vairāk nekā prasītajiem A %³⁴ no skapjiem, kas pieslēdzami pie elektrotīkla, un aukstumiekārtām ir zemāks energoefektivitātes indekss (EEI) nekā turpmākajā tabulā norādītās vērtības.

Kategorija	EEI	Minimālā energoefektivitātes klase
------------	------------	------------------------------------

2.1.a PK. Dzesēšana

Punkti proporcionāli jāpiešķir piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka vairāk nekā prasītajiem B % Error! Bookmark not defined. no skapjiem, kas pieslēdzami pie elektrotīkla, un aukstumiekārtām energoefektivitātes indekss (EEI) ir zemāks par 25 (energoefektivitātes klase A)

2.1.b PK. Dzesēšana

³³ Šie kritēriji neattiecas uz situācijām, kurās publisko iestāžu pienākums ir iepirkt tikai produktus vai pakalpojumus, kam ir augsts energoefektivitātes līmenis saskaņā ar Direktīvas 2012/27/ES par energoefektivitāti 6. pantu.

³⁴ Tā ir robežvērtība, ko visaptverošajiem kritērijiem un pamatkritērijiem noteiks iepircējs (tehniskās specifikācijas un piešķiršanas kritēriji). Ieteikumi par tās skaitlisko vērtību ir sniegti turpmāk skaidrojumā.

Uzglabāšanai paredzēts aukstumgalds	< 25	A
Uzglabāšanai paredzēts ledusskapis (1 durvis)	< 25	A
Uzglabāšanai paredzēts ledusskapis (2 durvis)	< 50	C
Uzglabāšanai paredzēts saldēšanas galds	< 35	B
Uzglabāšanai paredzēta saldētava (1 durvis)	< 50	C
Uzglabāšanai paredzēta saldētava (2 durvis)	< 50	C
Uzglabāšanai paredzēts ledusskapis ar saldētavu	< 75	D

2.1.b PK. Dzesēšana

Punkti proporcionāli jāpiešķir piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka vairāk nekā prasītajiem C %^{Error! Bookmark not defined.} no mājsaimniecības ierīcēm ir zemāks energoefektivitātes indekss (EEI) nekā turpmākajā tabulā norādītās vērtības.

Kategorija	EEI
------------	-----

Punkti proporcionāli jāpiešķir piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka vairāk nekā prasītajiem D %^{Error! Bookmark not defined.} no mājsaimniecībā lietojamo aukstumiekārtu energoefektivitātes indekss (EEI) ir zemāks par 22.

2.1.c PK. Dzesēšana

Punkti proporcionāli jāpiešķir piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka vairāk nekā prasītajos F %^{Error! Bookmark not defined.} no aprīkojuma izmanto aukstumagēntus, kuru globālās sasilšanas potenciāls (*GWP*) ir zemāks par 3.

Verifikācija.

Pretendentam jāiesniedz saraksts ar aprīkojumu, ko izmantos līguma izpildes laikā, īpaši norādot to, kuras aprīkojuma vienības atbilst kritērijiem. Pretendentam jāiesniedz informācija par EEI saskaņā ar Regulu (ES) 2015/1094³⁶ attiecībā uz profesionālo aukstumiekārtu energomarķējumu vai Regulu (ES) Nr. 1060/2010 attiecībā uz mājsaimniecībā lietojamo aukstumiekārtu energomarķējumu un aprīkojuma aukstumagēntiem^{Error! Bookmark not defined.} vai to turpmākajām pārskatītajām versijām vai grozījumiem.

Jaunas iegādes gadījumā pretendentam jāiesniedz parakstīta apņemšanās iepirkt vai nomāt aprīkojumu pirmajos sešos līguma darbības mēnešos.

³⁶ Ierīču energomarķējums, testēšanas pārskati vai jebkāda cita tehniskā dokumentācija un (attiecīgā gadījumā) parakstīta apņemšanās iepirkt vai nomāt aprīkojumu pirmajos sešos līguma darbības mēnešos.

Uzglabāšanai paredzēti saldēšanas skapji	< 22	
Vīna uzglabāšanas iekārtas ar vienu temperatūras zonu	< 42	
Vīna uzglabāšanas iekārtas ar vairākām temperatūras zonām	< 55	

Piezīme. Regula (ES) Nr. 1060/2010 attiecībā uz mājsaimniecībā lietojamo aukstumiekārtu energomarķējumu un aprīkojuma aukstumaģentiem pašlaik tiek pārskatīta ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1562161019863&uri=PL_COM:Ares\(2018\)5145999](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1562161019863&uri=PL_COM:Ares(2018)5145999))

2.1.c PK. Dzesēšana

Punkti proporcionāli jāpiešķir piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka vairāk nekā prasītajos E %³⁵ no aprīkojuma izmanto aukstumaģentus, kuru GWP ir zemāks par 5.

Verifikācija.

Pretendentam jāiesniedz saraksts ar aprīkojumu, ko izmantos līguma izpildes laikā, īpaši norādot to, kuras aprīkojuma vienības atbilst kritērijam. Pretendentam jāiesniedz informācija par EEI saskaņā ar Regulu (ES) 2015/1094 attiecībā uz profesionālo aukstumiekārtu energomarķējumu vai Regulu (ES) Nr.1060/2010 attiecībā uz mājsaimniecībā lietojamo aukstumiekārtu energomarķējumu un aprīkojuma aukstumaģentiem^{Error! Bookmark not defined.} vai to turpmākajām pārskatītajām versijām vai grozījumiem.

³⁵ Tā ir robežvērtība, ko pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem noteiks iepircējs (piešķiršanas kritēriji). Ieteikumi par tās skaitlisko vērtību ir sniegti turpmāk skaidrojumā.

<p>Jaunas iegādes gadījumā pretendents jāiesniedz parakstīta apņemšanās iepirkt vai nomāt aprīkojumu pirmajos sešos līguma darbības mēnešos.</p>	
	<p>2.2. PK. Ēdiena gatavošanas ierīces Punkti proporcionāli jāpiešķir piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka vairāk nekā prasītie G %^{Error! Bookmark not defined.} no ēdiena gatavošanas ierīcēm ir aprīkoti ar turpmāk minēto:</p> <ul style="list-style-type: none"> — indukcijas plītsvirsmu vai gāzes plītsvirsmu ar optimizētiem degļiem un trauku sensoriem, — izolētu pārtikas sildīšanu vai — konvekcijas krāsni, kombinēto krāsni vai vārkatlu, — nosūcēju, kas aprīkots ar detektoru, kurš konstatētu tā darbību un aktivizētu nosūcēja attiecīgo daļu, nedarbinot visu nosūcēju vienlaikus. <p>Verifikācija. Pretendentam jāiesniedz saraksts ar aprīkojumu, ko izmantos līguma izpildes laikā, īpaši norādot to, kuras aprīkojuma vienības atbilst kritērijiem. Pretendentam jāiesniedz informācija par aprīkojuma tehnoloģiju³⁷. Jaunas iegādes gadījumā pretendents jāiesniedz parakstīta apņemšanās iepirkt vai nomāt aprīkojumu pirmajos sešos līguma darbības mēnešos.</p>
	<p>2.3. PK. Profesionālas trauku mazgājamās mašīnas</p>

³⁷ Aprīkojuma tehnisko datu lapa vai tehniskā dokumentācija, kā arī (attiecīgā gadījumā) parakstīta apņemšanās iepirkt vai nomāt aprīkojumu pirmajos sešos līguma darbības mēnešos.

	<p>Punktus proporcionāli piešķirs piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka vairāk nekā prasītie H %³⁸ no trauku mazgājamajām mašīnām ir aprīkoti ar turpmāk minēto:</p> <ul style="list-style-type: none"> — siltuma utilizācijas sistēmu, kas attiecas uz izplūdes gaisa siltumu, notekūdeņu siltuma utilizāciju vai nosusinātiem traukiem, — dubultsienām, — optimizētu filtra sistēmu: centrālās sistēmu (ciklonfiltru) vai integrētu iepriekšējās tīrīšanas sistēmu, — vairāku zonu skalošanu. <p>Verifikācija.</p> <p>Pretendentam jāiesniedz saraksts ar aprīkojumu, ko izmantos līguma izpildes laikā, īpaši norādot to, kuras aprīkojuma vienības atbilst kritērijiem. Pretendentam jāiesniedz informācija par aprīkojuma tehnoloģiju^{Error!}</p> <p>Bookmark not defined.</p> <p>Jaunas iegādes gadījumā pretendentam jāiesniedz parakstīta apņemšanās iepirkt vai nomāt aprīkojumu pirmajos sešos līguma darbības mēnešos.</p>
<p>3. PK. Pārtikas transportēšana</p>	
<p><i>Piezīme. Šos kritērijus piemēro tikai tad, ja pārtikas piegāde ir daļa no pakalpojuma, par ko noslēgts līgums, un pretendentam ir kontrole pār autoparku. "Pārtikas piegāde" aptver pārtikas transportēšanu uz pakalpojuma sniegšanas vietas virtuvi un no tās un uz vietu, kur sniedz pakalpojumu, ja tas notiek citur.</i></p>	
<p>3.1. PK. Gaisu piesārņojošu vielu emisijas</p>	
<p>(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)</p>	

³⁸ Tā ir robežvērtība, ko visaptverošajiem kritērijiem un pamatkritērijiem noteiks iepircējs (tehniskās specifikācijas un piešķiršanas kritēriji). Ieteikumi par tās skaitlisko vērtību ir sniegti turpmāk skaidrojumā.

Punktus piešķirs pretendents, kas pakalpojuma nodrošināšanai piedāvā autoparku, kuru veido tikai *Euro 6/VI* transportlīdzekļi³⁹.

Verifikācija.

Pretendentam jāiesniedz pakalpojumu autoparka transportlīdzekļu saraksts un to atbilstības sertifikāti. Attiecībā uz transportlīdzekļiem, kas sasnieguši iepriekš norādīto standartu pēc tehniskas uzlabošanas, pasākumi jādokumentē un jāiekļauj piedāvājumā, kā arī minētais jāapstiprina neatkarīgai trešai personai. Jaunas iegādes gadījumā pretendents jāiesniedz parakstīta apņemšanās iepirkt vai nomāt transportlīdzekļus pirmajos sešos līguma darbības mēnešos.

3.2. PK. Siltumnīcefekta gāzu emisijas	
	<p>Punktus piešķirs pretendents, kas pakalpojuma nodrošināšanai piedāvā autoparku, kuru veido tikai</p> <ul style="list-style-type: none">— vieglie komerciālie transportlīdzekļi (<i>LCV</i>), kuru radītais emisiju apjoms ≤ 45 g CO₂/km (tipa apstiprinājuma vērtība),— hibrīdautomobiļi, oriģināliekārtas ražotāja (<i>OEM</i>) (proti, jauni automobiļi bez pēcpārdošanas pārveidojumiem) ar dabasgāzi darbināmi transportlīdzekļi ar duālās degvielas motoru un vismaz 50 % aizstāšanas attiecību, ar dabasgāzi darbināmi transportlīdzekļi ar augsta spiediena tiešās iesmidzināšanas motoru, no elektrotīkla uzlādējami hibrīdelektriskie transportlīdzekļi vai ar ūdeņradi darbināmi lielas noslodzes transportlīdzekļi,— L kategorijas elektrotransportlīdzekļi. <p>Verifikācija.</p>

³⁹ Eiropas Parlamenta un Padomes 2007. gada 20. jūnija Regula (EK) Nr. 715/2007 par tipa apstiprinājumu mehāniskiem transportlīdzekļiem attiecībā uz emisijām no vieglajiem pasažieru un komerciālajiem transportlīdzekļiem ("Euro 5" un "Euro 6") un par piekļuvi transportlīdzekļa remonta un tehniskās apkopes informācijai un Eiropas Parlamenta un Padomes 2009. gada 18. jūnija Regula (EK) Nr. 595/2009 par mehānisko transportlīdzekļu un motoru tipa apstiprinājumu attiecībā uz lielas celtségas/krauvnesības transportlīdzekļu radītām emisijām (*Euro VI*), par piekļuvi transportlīdzekļu remonta un tehniskās apkopes informācijai, par grozījumiem Regulā (EK) Nr. 715/2007 un Direktīvā 2007/46/EK un par Direktīvu 80/1269/EEK, 2005/55/EK un 2005/78/EK atcelšanu.

	<p>Pretendentam jāiesniedz pakalpojumu sniegšanai izmantojamo transportlīdzekļu tehnisko datu lapas, kurās norādīts tipa apstiprinājums attiecībā uz CO₂ emisijām uz km.</p> <p>Jaunas iegādes gadījumā pretendents jāiesniedz parakstīta apņemšanās iepirkt vai nomāt transportlīdzekļus pirmajos sešos līguma darbības mēnešos.</p>
<p>3.3. PK. Aukstumaģenti</p>	
	<p>Punktus piešķirs pretendents, kas pakalpojuma nodrošināšanai piedāvā autoparku, kuru veido tikai lielas noslodzes transportlīdzekļi, kam izmanto aukstumaģentus ar <i>GWP</i>, kurš ir zemāks par 150.</p> <p>Verifikācija</p> <p>Pretendentam jāiesniedz pakalpojumu sniegšanai izmantojamo transportlīdzekļu tehnisko datu lapas, kurās norādīts lielas noslodzes transportlīdzekļos izmantotā aukstumaģenta <i>GWP</i>.</p> <p>Jaunas iegādes gadījumā pretendents jāiesniedz parakstīta apņemšanās iepirkt vai nomāt transportlīdzekļus pirmajos sešos līguma darbības mēnešos.</p>
<p>3.4.PK. Piegāde ar velosipēdu</p>	
	<p><i>Piezīme. Pilsētās, kur ir piemērota topogrāfija un pilsētas infrastruktūra, un pakalpojumiem, kas ietver maza pārtikas apjoma piegādi, piemēram, pakalpojumiem mazām sanāksmēm.</i></p>

	<p>Punktus piešķirs piedāvājumiem, kuros piedāvā pakalpojuma autoparku, kurš ietver velosipēdus un velosipēdu piekabes, kas var būt elektriskie velosipēdi. Velosipēdu un velosipēdu piekabju izmantošanas mērķis būs risināt "pēdējā kilometra" problēmu saskaņā ar samazināšanas plānu, lai samazinātu 7.1.TS noteikto siltumnīcefekta gāzu emisijas un gaisu piesārņojošu vielu emisijas.</p> <p>Verifikācija.</p> <p>Pretendentam jāiesniedz pakalpojuma sniegšanai izmantojamo velosipēdu tehnisko datu lapas un sērijas numuri.</p> <p>Jaunas iegādes gadījumā pretendentam jāiesniedz parakstīta apņemšanās iepirkt vai nomāt aprīkojumu pirmajos sešos līguma darbības mēnešos.</p>
--	--

3.2.4 Līguma izpildes klauzulas

Pamatkritēriji	Visaptverošie kritēriji
<p>1. LIK. Tāda dzeramā ūdens nodrošināšana, kura ietekme uz vidi ir maza</p>	
<p><i>Piezīme. Šo kritēriju piemēro tikai tiem gadījumiem, kuros ir iespējams nodrošināt dzeramo krāna ūdeni vai iegūt piekļuvi šādam ūdenim.</i></p> <p>Darbuzņēmējam ēdināšanas pakalpojuma telpās jānodrošina bezmaksas dzeramais krāna ūdens (vai nu garantējot tiešu piekļuvi ūdens krānam, vai nodrošinot krāna ūdeni krūkā vai citā traukā) un jānodrošina atkārtoti izmantojamas glāzes ūdens dzeršanai.</p> <p>Darbuzņēmējam jāinformē klienti par to, ka telpās ir nodrošināts dzeramais krāna ūdens.</p> <p>Līgumslēdzēja iestāde var izstrādāt noteikumus par sankciju piemērošanu neatbilstības gadījumā.</p>	
<p>2. LIK. Jauna virtuves aprīkojuma un transportlīdzekļu iepirkums</p>	

Ja virtuves aprīkojumu vai pakalpojuma autoparka transportlīdzekli nomaina, jaunajam jāpalīdz saglabāt vai uzlabot uzbūvi un tehnoloģijas, kas piedāvātas piedāvājumā, lai nodrošinātu atbilstību 2. un 3. PK.

Ja tāda pakalpojuma nodrošināšanai, par ko noslēgts līgums, ir daļēji vai pilnīgi jāiepērk jauns virtuves aprīkojums, darbuzņēmējam jāiepērk aprīkojums, kas atbilst augstākajai tirgū pieejamajai energoefektivitātes klasei.

Darbuzņēmējam par jauna aprīkojuma pirkšanu jāinformē līgumslēdzēja iestāde.

Līgumslēdzēja iestāde var izstrādāt noteikumus par sankciju piemērošanu neatbilstības gadījumā.

3. LIK. Vides vadības pasākumi un prakse

Darbuzņēmējam visā līguma darbības laikā jādokumentē un jāziņo šāda informācija:

- rādītāju uzraudzības rezultāti,
- attiecīgā gadījumā novērtējumu un korektīvo un profilaktisko pasākumu rezultāti saskaņā ar rakstiskajām procedūrām, kas paredzētas 8. TS "Vides vadības pasākumi un prakse" pārbaudei.

Jānodrošina šo ziņojumu pieejamība līgumslēdzējai iestādei, lai tā varētu veikt pārbaudi.

Līgumslēdzēja iestāde var izstrādāt noteikumus par sankciju piemērošanu neatbilstības gadījumā.

4. LIK. Darbinieku apmācība

Jaunu darbinieku gadījumā darbuzņēmējam uz vietas jānodrošina darbinieku apmācība par atlases kritērijos (1. AK) minētajiem metožu aprakstiem. Attiecībā uz pastāvīgajiem darbiniekiem un pagaidu darbiniekiem, kuru līguma darbības laiks pārsniedz vienu gadu, darbuzņēmējam vismaz reizi gadā jānodrošina aktualizēta apmācība uz vietas par atlases kritērijos (1. AK) minētajiem metožu aprakstiem.

Darbuzņēmējam jāziņo līgumslēdzējai iestādei par veikto apmācību.

Līgumslēdzēja iestāde var izstrādāt noteikumus par sankciju piemērošanu neatbilstības gadījumā.

Ieteicamās skaitliskās vērtības	
<p>Attiecībā uz pastāvīgajiem darbiniekiem un pagaidu darbiniekiem, kuru līguma darbības laiks pārsniedz vienu gadu, ieteicamais apmācības ilgums ir 16 h gadā apmācībai uz vietas, bet attiecībā uz citiem pagaidu un īstermiņa darbiniekiem ieteicamajam ilgumam jābūt proporcionālam līguma darbības laikam. Apmācības ilgumu var pielāgot piedāvājuma vajadzībām un nosacījumiem.</p> <p>Darbiniekiem, kas ir atbildīgi par ēdienkaršu, jo īpaši vegānu ēdienkaršu, sagatavošanu, jāsaņem norādījumi par to, kā tās sagatavot, vienlaikus nodrošinot to pašu ieteicamo uzturvielu uzņemšanas daudzumu un samazinot šo ēdienu kopējo ietekmi uz vidi.</p>	
	<p>5. LIK. Pārtikas un dzērienu otrreizējā sadale</p> <p><i>Piezīme. Piemēro vietās, kur to pieļauj higiēnas noteikumi un kur par pārtikas pārpalikumu ziedojumiem izrāda interesi pārtikas sadales organizācijas.</i></p> <p>Darbuzņēmējam jāsadala pārtika [jāizvēlas]:</p> <ul style="list-style-type: none"> — sazinoties ar organizācijām, kas vāc pārtikas produktus, kurus ziedo pārtikas izplatīšanas organizācijām, — īstenojot atdzesētu un pagatavotu pārtikas produktu vākšanas procedūras, kuras organizācija nosaka kopā ar ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem (ja ir pieejams nepieciešamais aprīkojums), — uzraugot un uzturot pagatavoto produktu aukstuma ķēdi līdz brīdim, kad tos savāc organizācija⁴⁰. <p>Darbuzņēmējam jāveic pārtikas sadales uzskaiti.</p> <p>Līgumslēdzēja iestāde var izstrādāt noteikumus par sankciju piemērošanu neatbilstības gadījumā.</p>

⁴⁰ Iepircējs var noteikt temperatūru, kas jāuztur, lai nodrošinātu pagatavoto produktu aukstuma ķēdi saskaņā ar vietējo specifiku.

	<p>Līgumslēdzēja iestāde tiek aicināta iepazīties ar ES pārtikas ziedošanas pamatnostādņem (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/GA/TXT/?uri=CELEX:52017XC1025(01)), kā arī EFSA atzinumu par bīstamību, kas saistīta ar pārtikas ziedošanu (jaunā pārtikas nekaitīguma pārvaldības pieeja).</p>
--	---

3.2.5 Skaidrojums

Līgumslēdzējai iestādei būs jānosaka izvēlētās iespējas un/vai iepirkuma procentuālā daļa, kurā ņemta vērā tirgus situācija (piemēram, kritērijiem atbilstošu produktu pieejamība, iespējamo piegādātāju prasītais skaits utt.). Ja līgumslēdzēja iestāde atsaucas uz iepirkuma procentuālo daļu, tai būs jānorāda, kā procentuālā daļa aprēķināta (vienības, svars/apjoms vai vērtība) un uz kādu laikposmu tā attiecas (piemēram, nedēļu, mēnesi, ceturksni utt.).

Pamatkritēriji	Visaptverošie kritēriji
2. TS. Augu izcelsmes ēdienkartes	
<p>Līgumslēdzējai iestādei jāņem vērā ieteikumi par uzturvielu uzņemšanas daudzumu attiecībā uz to klientu veidu, saistībā ar kuriem tiek slēgts līgums par ēdināšanas pakalpojumiem, un attiecīgi jānosaka robežvērtības.</p> <p>Ja robežvērtības nav noteiktas (absolūto vērtību piemēri nav sniegti, jo tie ir atkarīgi no kopējā uzturvielu uzņemšanas daudzuma, kas ieteicams klientu veidam):</p>	<p>Līgumslēdzējai iestādei jāņem vērā ieteikumi par uzturvielu uzņemšanas daudzumu attiecībā uz to klientu veidu, saistībā ar kuriem tiek slēgts līgums par ēdināšanas pakalpojumiem, un attiecīgi jānosaka robežvērtības.</p> <p>Ja tā nav (absolūto vērtību piemēri nav sniegti, jo tie ir atkarīgi no kopējā uzturvielu uzņemšanas daudzuma, kas ieteicams klientu veidam):</p> <ul style="list-style-type: none"> - vajadzētu būt divām veģetārās vai augu izcelsmes pārtikas dienām nedēļā,

<ul style="list-style-type: none"> - vajadzētu būt vienai veģetārās vai augu izcelsmes pārtikas dienai nedēļā, - pusei no ikdienā piedāvātajiem ēdieniem vajadzētu būt veģetāriem vai augu izcelsmes ēdieniem⁴¹, - gaļas ēdieniem vajadzētu būt papildinātiem vai pildītiem (40 %) ar pupiņām, graudaugu produktiem vai dārzeņiem. 	<ul style="list-style-type: none"> - vairāk nekā pusei no ikdienā piedāvātajiem ēdieniem vajadzētu būt veģetāriem vai augu izcelsmes ēdieniem^{Error! Bookmark not defined.}, - "dienas piedāvājumam" vajadzētu jābūt veģetāram vai augu izcelsmes ēdienam, - gaļas ēdieniem vajadzētu būt papildinātiem vai pildītiem (60 %) ar pupiņām, graudaugu produktiem vai dārzeņiem.
--	--

4.2. TS. Atkritumu šķirošana un likvidēšana

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

Ja atkritumus vāks apstiprināts atkritumu vācējs, pretendents jāsašķiro atkritumu vācēja noteiktajās frakcijās vai kategorijās (piemēram, sadzīves atkritumi). Jāšķiro vismaz četras atkritumu kategorijas: papīrs/kartons, stikls, plastmasa, metāls. Jāšķiro arī atkritumu pārpalikumi, kā arī jebkādi videi bīstami atkritumi.

Ja apstiprināts atkritumu vācējs drīkst vākt vairākas atkritumu plūsmas kategorijas, piemēram, porcelānu, kartonu šķidrumu iepakojšanai, metālu, tekstilizstrādājumus, organiskus materiālus⁴², taukvielas / cepamo eļļu un degšanas atkritumus, līgumslēdzēja iestāde var pieprasīt, lai šīs papildu kategorijas tiktu šķirotas.

Ja ir ieviesta FOG vākšanas sistēma, pretendents jāatdala tauku un eļļas atkritumi un jālikvidē tie saskaņā ar apstiprinātām vākšanas un reciklēšanas sistēmām.

Atkritumu kategorijas būtu jānosaka saskaņā ar Eiropas atkritumu kodiem.

Sausās tīrīšanas metodes ietver pēc iespējas vairāk pārpalikumu nokasīšanu no šķīvja pārtikas atkritumu tvertnē, gumijas kasīkļu un skrāpju, kā arī papīra dvieļu izmantošanu tauku, eļļas un taukvielu notīrīšanai no gatavošanas piederumiem vai darba zonām, slotu vai putekļsūcēju izmantošanu sausu sastāvdaļu saslaucīšanai.

⁴¹ Precīzs ikdienā piedāvāto veģetāro vai augu izcelsmes ēdienu skaits vai procentuālā daļa jānosaka līgumslēdzējai iestādei.

⁴² Organiski materiāli iekļauj frakcijas, kas Atkritumu pamatdirektīvas (Direktīvas 2008/98/EK) 3. panta 4. punktā aprakstītas kā bioloģiskie atkritumi. Lūdzam ņemt vērā, ka šīs frakcijas atdalīšana būs obligāta no 2023. gada (22. panta 2. punkts).

5.2. TS un 1.1. PK. Ķīmiskie produkti roku mazgāšanai, trauku mazgāšanai un regulārai tīrīšanai

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

Ja iestādēm ir īpašas prasības attiecībā uz tīrīšanu, var pieļaut izņēmumu. Ja tirgū nav pieejamu produktu ar ekomarķējumu, var piešķirt atkāpi no prasības. Sertifikācijas shēmas, kuras ir līdzvērtīgas ES ekomarķējumam un kuru pamatā ir tādi paši principi, jānosaka līgumslēdzējam iestādēm.

50–100 % no roku mazgāšanas, trauku mazgāšanas vai regulāras tīrīšanas līdzekļu iepirkuma apjoma ir piešķirts ES ekomarķējums konkrētajam produktam vai līdzvērtīgs marķējums.

5.1. TS. Ķīmiskie produkti un patēriņa preces

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

Līgumslēdzējas iestādes var atļaut izmantot vienreizlietojamās preces šādos gadījumos:

- galda piederumiem līdzņemamajam ēdienam un ātrajām uzkodām gadījumos, kad pretēja loģistika (t. i., vākšana) ir ļoti sarežģīta vai neiespējama pasākuma veida dēļ,
- atkritumu maisiem un tīrīšanā izmantojamiem cimdiem,
- papīra galdautiem, kurus var noslaucīt un izmantot ilgstoši (nedrīkst izmantot vienreizlietojamās galdautus, kas paredzēti tikai vienai ēdienreizei).

5.3. TS un 1.2. PK. Papīra dvieļi ruļļos un loksnēs

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

Ja tirgū nav pieejamu produktu ar ekomarķējumu, var piešķirt atkāpi no prasības.

0–50 % no papīra dvieļu ruļļos un loksnēs iepirkuma apjoma ir piešķirts ES ekomarķējums konkrētajam produktam vai līdzvērtīgs marķējums.

2. PK. Enerģijas un ūdens patēriņš virtuvē

Ieteikums palielināt procentuālo daļu no mazas uz lielu attiecībā uz katra veida virtuves ierīcēm.

Katra veida virtuves ierīču skaits	Atbilstošu ierīču minimālais skaits
1–3	1
4–6	2
7–9	3
≥ 10	50 %

Piemēram, virtuvē, kurā ir divas krāsnis un trīs ledusskapji, vienai krāsnij un vienam ledusskapim jāatbilst iepriekš noteiktajiem kritērijiem, lai varētu piešķirt punktus.

2.1. PK. Dzesēšana

A = 0–50 % no skapjiem, kas pieslēdzami pie elektrotīkla (attāli pārvaldāmie skapji (*remote cabinets*) netiek ņemti vērā), un aukstumiekārtām
C = 0–50 % no uzglabāšanai paredzētiem saldēšanas skapjiem un vīna uzglabāšanas iekārtām ar vienu vai vairākām temperatūras zonām
E = 100 % no aprīkojuma, kurā izmanto aukstumaģentus ar *GWP*, kas mazāks par 5

B = 0–50 % no skapjiem, kas pieslēdzami pie elektrotīkla (attāli pārvaldāmie skapji (*remote cabinets*) netiek ņemti vērā), un aukstumiekārtām
D = 0–50 % no uzglabāšanai paredzētiem saldēšanas skapjiem un vīna uzglabāšanas iekārtām ar vienu vai vairākām temperatūras zonām
F = 100 % no aprīkojuma, kurā izmanto aukstumaģentus ar *GWP*, kas mazāks par 3

2.2. PK Ēdiena gatavošanas ierīces

G = 51–100 % no ēdiena gatavošanas ierīcēm ir aprīkotas ar norādītajām tehnoloģijām

	2.3. PK. Profesionālas trauku mazgājamās mašīnas
	H = 51–100 % no trauku mazgājamajām mašīnām ir aprīkotas ar norādītajām tehnoloģijām
8. TS. Vides vadības pasākumi un prakse	
(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)	
<p>Reprezentatīvā nedēļa ir nedēļa, kad darījumdarbības/pasākumu līmenis ir aptuveni gada vidējā rādītāja līmenī (nedēļa, kad ir lielāks skaits darbību, lielāks brīvdienu vai īpašu gadījumu skaits, piemēram, Valentīndiena vai Ziemassvētki, nav reprezentatīva).</p> <p>Maltīšu jēdziens dažādos piedāvājumos var atšķirties, ja to nav definējušas līgumslēdzējas iestādes. Tādējādi, ja paredzēts, ka ierosinātie rādītāji tiks izmantoti piedāvājumu salīdzināšanai, līgumslēdzējām iestādēm skaidri jādefinē izmantojamie rādītāji.</p>	
2. LIK. Jauna virtuves aprīkojuma iepirkums	
2. PK atspoguļo labākās tehnoloģijas saistībā ar ES ZPI kritēriju publicēšanas brīdī tirgū pieejamajām energoefektivitātes klasēm, un tās var izmantot kā paraugu, lai noteiktu augstāko energoefektivitātes klasi, kas prasīta attiecībā uz jauna virtuves aprīkojuma iepirkumu līguma darbības laikā.	

3.3 Tirdzniecības automāti

3.3.1 Tehniskās specifikācijas

Pamatkritēriji	Visaptverošie kritēriji
1. TS. Bioloģiskie pārtikas produkti	
(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)	

A iespēja (ir vieglāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)

Turpmāk minētajiem pārtikas produktiem un dzērieniem, kas tiks nodrošināti tirdzniecības automātos, jāatbilst bioloģisko produktu standartiem [pārtikas produktu un dzērienu sarakstu ievietos līgumslēdzēja iestāde; skatiet arī skaidrojumu]

Verifikācija.

Pretendentam jāiesniedz deklarācija, ka visi iepriekš minētie pārtikas produkti un dzērieni, kas tiks piegādāti līguma izpildes laikā, atbilst Regulai (ES) 2018/848 vai tās turpmākajiem grozījumiem⁴³. Turklāt pretendents jāiesniedz apraksts par to, kā tas plāno nodrošināt, ka iepriekš minētos produktus līguma izpildes laikā var iegūt no bioloģiskiem avotiem (piemēram, jāidentificē dažādu produktu piegādātāji).

B iespēja (ir grūtāk pārbaudīt līguma izpildes laikā)

Vismaz X %⁴⁴ no pārtikas produktiem un/vai dzērieniem, kas tiks nodrošināti tirdzniecības automātiem, jāatbilst bioloģisko produktu standartiem.

Verifikācija.

Pretendentam jāiesniedz informācija (nosaukums un apjoms) par pārtikas produktiem un/vai dzērieniem, kas tiks nodrošināti tirdzniecības automātos līguma izpildes laikā, īpaši norādot produktus, kas atbilst bioloģiskajām prasībām.

2. TS. Videi nekaitīgākā veidā iegūti augu tauki

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

2.1. TS. Ja tiek pirkti fasēti pārtikas produkti un/vai dzērieni, kas satur augu eļļu vai tās atvasinājumus, vismaz X % **Error! Bookmark not defined.** no tādu fasēto pārtikas produktu vienībām/gabaliem, kas satur augu eļļu, jābūt ražotiem no kultūraugiem, kuri atbilst vides kritērijiem par augsni, bioloģisko daudzveidību, zemes izmantošanas maiņu un organiskā oglekļa krājumiem, ievērojot prasības sertifikācijas shēmā⁴⁵, kas aptver šos jautājumus, saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1306/2013 93. pantu, vai citā līdzvērtīgā veidā.

43 Saskaņā ar Regulas (ES) 2018/848 61. pantu šo regulu piemēro no 2021. gada 1. janvāra. Saskaņā ar 60. pantu produktus, kuri saražoti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 834/2007 pirms 2021. gada 1. janvāra, pēc minētā datuma var laist tirgū, līdz ir beigušies to krājumi.

44 Tā ir robežvērtība, ko visaptverošajiem kritērijiem un pamatkritērijiem noteiks iepircējs (tehniskās specifikācijas un piešķiršanas kritēriji). Ieteikumi par tās skaitlisko vērtību ir sniegti turpmāk skaidrojumā.

45 Shēmas, ko veido organizācijas, kurām ir plašs daudzu ieinteresēto personu dalībnieku loks, tostarp NVO, nozares pārstāvji un valdības organizācijas, piemēram, Ilgtspējīgas palmu eļļas apaļais galds (*Roundtable on Sustainable Palm Oil, RSPO*), Palmu eļļas inovācijas grupa (*Palm Oil Innovation Group, POIG*), Apaļais galds par atbildīgu ražošanu no sojas (*Roundtable on Responsible Soy, RTRS*), Sojas ilgtspējas garantēšanas protokols (*Soybean Sustainability Assurance Protocol, SSAP*) vai *Pro-Terra*, var būt atbilstošas kritērijiem, ja tās aptver minētos vides principus. Citas shēmas, tostarp valstu līmenī, var uzskatīt par līdzvērtīgām, ja tās atbilst iepriekš minētajiem vidiskajiem principiem.

Verifikācija.

Pretendentam jāiesniedz deklarācija, ka vismaz X % Error! Bookmark not defined. no visiem pārtikas produktiem, kas satur augu eļļu (kā fasētu pārtikas produktu vienības/gabali) un ko tas piegādā, atbilst iepriekš minētajai prasībai. Pretendentam jāietver apraksts par pasākumiem, kas tiks veikti, lai nodrošinātu atbilstību (piemēram, piegādes avoti, kurus varētu izmantot).

3. TS. Viedregulators

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

Šis kritērijs aptver turpmāk minētos tirdzniecības automātu veidus ar noteikumu, ka tie nesatur ātrbojīgu pārtiku:

- 1) *slēgtus atdzesētu skārdeņu un pudeļu automātus, kur produkti izvietoti rindās;*
- 2) *atdzesētu skārdeņu un pudeļu, konditorejas izstrādājumu un uz kodu automātus ar stikla durvīm;*
- 3) *atdzesētu produktu automātus ar stikla durvīm un vairākām temperatūras iespējām;*
- 4) *dzērienu automātus, kas izsniedz aukstus dzērienus.*

Ātrbojīga pārtika ir pārtika un dzērieni, kas var nolietoties, sadalīties vai tikt iznīcināti un kas jāuzglabā atdzesēti, lai samazinātu sadalīšanās ātrumu un kvalitātes zudumu (Pārtikas kodekss).

Pretendentam jānodrošina tirdzniecības automāti, kas aprīkoti ar integrētu viedregulatoru, ko dēvē arī par enerģijas pārvaldības sistēmām vai ierīcēm. Šie automāti ir ieprogrammēti strādāšanai tās vietas darbalaikā, kur tie atrodas, un ārpus tā automāts darbojas miega režīmā vai minimālā enerģijas patēriņa režīmā attiecībā uz pārtikas produktiem un dzērieniem.

Verifikācija

Pretendentam jāiesniedz pakalpojuma sniegšanai izmantojamā tirdzniecības automāta tehnisko datu lapa, kurā norādīta atbilstība šai prasībai.

4. TS. Atkārtoti izmantojamas glāzes

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

Piezīme. Šis kritērijs attiecas uz dzērienu automātiem, kas izsniedz karstus un/vai aukstus dzērienus. Šo prasību piemēro tikai tad, kad tas ir atbilstoši saistībā ar pārtikas higiēnu, patērētāju drošību un sabiedrības veselību; saskaņā ar šiem nosacījumiem pretendenti nevar likt uzņemties atbildību par to, ja izsniegto dzērienu piesārņo atkārtoti izmantojamā glāze.

Pretendentam jānodrošina dzērienu automāti, kas izsniedz nefasētus karstus un/vai aukstus dzērienus un sniedz iespēju vienreizlietojamu glāžu vietā izmantot atkārtoti izmantojamas glāzes (piemēram, porcelāna glāzes, stikla glāzes). Ja pārtikas higiēnas, patērētāju drošības un sabiedrības veselības dēļ (skatīt piezīmi iepriekš) obligāti jāizmanto vienreizlietojamās glāzes, tām jābūt reciklējāmām, izgatavotām no reciklējamās plastmasas vai kompostējama materiāla.

Verifikācija

Pretendentam jāiesniedz pakalpojuma sniegšanai izmantojamā tirdzniecības automāta tehnisko datu lapa, kurā norādīta atbilstība šai prasībai.

3.3.2 Piešķiršanas kritēriji

Pamatkritēriji	Visaptverošie kritēriji
1. PK. Papildu bioloģiskie pārtikas produkti	
(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)	
<i>A iespēja</i> Punkti proporcionāli jāpiešķir piedāvājumiem, kas iekļauj vairāk pārtikas produktu un dzērienu, nekā noteikts attiecīgajā sarakstā [<i>norādīts 1. TS A iespējā</i>], un atbilst bioloģisko produktu standartiem.	
Verifikācija. Skatīt iepriekš 1. TS. A iespēja	
<i>B iespēja</i>	

Punkti proporcionāli jāpiešķir piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka vairāk nekā prasītie X %⁴⁶ no tirdzniecības automātā nodrošināmiem pārtikas produktiem un/vai dzērieniem tiek saražoti saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 2018/848⁴⁷.

Verifikācija.

Skatīt iepriekš 1. TS B iespēju

2. PK. Taisnīgas un ētiskas tirdzniecības produkti

A iespēja

Punkti proporcionāli jāpiešķir piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka šādi tirdzniecības automātos nodrošināmi pārtikas produkti un dzērieni [*pārtikas produktu un dzērienu sarakstu ievietos līgumslēdzēja iestāde; skatiet arī skaidrojumu*] tiek ražoti un tirgoti saskaņā ar taisnīgas un ētiskas tirdzniecības sertifikācijas shēmas prasībām. Tā ir shēma, kurā noteikts, ka sertificētajam saturam jābūt vismaz 90 %, un kuru veido daudzu ieinteresēto personu organizācijas ar plašu dalībnieku loku. Shēmā īpaša uzmanība ir pievērsta starptautisko taisnīgas un ētiskas tirdzniecības standartu ievērošanai, tostarp attiecībā uz ražošanas darba nosacījumiem saskaņā ar SDO pamatkonvencijām^{Error! Bookmark not defined.}, ilgtspējīgu tirdzniecību un cenu noteikšanu^{Error! Bookmark not defined.}.

Verifikācija.

Pretendentam jāiesniedz tādu produktu saraksts, kas tiks nodrošināti tirdzniecības automātos līguma izpildes laikā un atbilst kritērijam.

B iespēja

Punkti proporcionāli jāpiešķir piedāvājumiem, kuros nodrošina, ka vairāk nekā X⁴⁸ no katra turpmāk minētā produkta kopējā apjoma [*pārtikas produktu un dzērienu sarakstu ievietos līgumslēdzēja iestāde; skatiet arī skaidrojumu*] ir ražoti un tirgoti saskaņā ar taisnīgas un ētiskas tirdzniecības sertifikācijas shēmas prasībām. Tā ir shēma, kurā noteikts, ka sertificētajam saturam jābūt vismaz 90 %, un kuru veido daudzu ieinteresēto personu organizācijas ar

46 Tā ir robežvērtība, ko visaptverošajiem kritērijiem un pamatkritērijiem noteiks iepircējs (tehniskās specifikācijas un piešķiršanas kritēriji). Ieteikumi par tās skaitlisko vērtību ir sniegti turpmāk skaidrojumā.

47 Saskaņā ar Regulas (ES) 2018/848 61. pantu šo regulu piemēro no 2021. gada 1. janvāra. Saskaņā ar 60. pantu produktus, kuri saražoti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 834/2007 pirms 2021. gada 1. janvāra, pēc minētā datuma var laist tirgū, līdz ir beigušies to krājumi.

48 Tā ir robežvērtība, ko visaptverošajiem kritērijiem un pamatkritērijiem noteiks iepircējs (tehniskās specifikācijas un piešķiršanas kritēriji). Ieteikumi par tās skaitlisko vērtību ir sniegti turpmāk skaidrojumā.

plašu dalībnieku loku. Shēmā īpaša uzmanība ir pievērsta starptautisko taisnīgas tirdzniecības standartu ievērošanai, tostarp attiecībā uz ražošanas darba nosacījumiem saskaņā ar SDO pamatkonvencijām^{Error! Bookmark not defined.}, ilgtspējīgu tirdzniecību un cenu noteikšanu^{Error! Bookmark not defined.}.

Verifikācija.

Pretendentam jāiesniedz informācija (nosaukums un apjoms) par visiem produktiem, ko nodrošinās tirdzniecības automātos līguma izpildes laikā, īpaši norādot produktus, kas atbilst kritērijiem.

3. PK. Enerģijas patēriņš gadā

(vienādas prasības pamatkritērijiem un visaptverošajiem kritērijiem)

Šis kritērijs attiecas uz šādiem tirdzniecības automātu veidiem:

- 1) slēgtiem atdzesētu skārdeņu un pudeļu automātiem, kur produkti izvietoti rindās;
- 2) atdzesētu skārdeņu un pudeļu, konditorejas izstrādājumu un uz kodu automātiem ar stikla durvīm;
- 3) tādiem automātiem ar stikla durvīm, kuri izsniedz tikai atdzesētus ātrbojīgus pārtikas produktus;
- 4) atdzesētu produktu automātiem ar stikla durvīm un vairākām temperatūras iespējām;
- 5) dzērienu automātiem, kas izsniedz karstus un/vai aukstus dzērienus.

Uzaicinājumā iesniegt piedāvājumus noteiks piegādājamā tirdzniecības automāta veidu un tā ietilpību. Šis piešķiršanas kritērijs jāizmanto tikai tādēļ, lai salīdzinātu viena un tā paša veida un ietilpības tirdzniecības automātus.

Punktus piešķirs tirdzniecības automātu piedāvājumiem apgriezti proporcionāli automātu enerģijas patēriņam gadā.

Verifikācija.

Piedāvājumā jāiesniedz saraksts ar tirdzniecības automātiem, kurus izmantos līguma izpildes laikā. Pretendentam jāiesniedz arī šo tirdzniecības automātu tehnisko datu lapas, kā arī automātu testēšanas pārskatu kopijas saskaņā ar EN 50597 attiecībā uz 1.–4. punktā minētajiem tirdzniecības automātiem, kā arī saskaņā ar Eiropas Tirdzniecības asociācijas izstrādātā Enerģijas mērījumu protokola B daļu attiecībā uz dzērienu automātiem, kas izsniedz karstus un/vai aukstus dzērienus.

	<p>4. PK. Aukstumaģentu GWP</p> <p><i>Šis kritērijs attiecas uz šādiem tirdzniecības automātiem:</i></p> <ol style="list-style-type: none"><i>1) slēgtiem atdzesētu skārdeņu un pudeļu automātiem, kur produkti izvietoti rindās;</i><i>2) atdzesētu skārdeņu un pudeļu, konditorejas izstrādājumu un uz kodu automātiem ar stikla durvīm;</i><i>3) tādiem automātiem ar stikla durvīm, kuri izsniedz tikai atdzesētus ātrbojīgus pārtikas produktus;</i><i>4) atdzesētu produktu automātiem ar stikla durvīm un vairākām temperatūras iespējām.</i> <p><i>Uzaicinājumā iesniegt piedāvājumus noteiks iepērkamā tirdzniecības automāta veidu. Šis piešķiršanas kritērijs jāizmanto tikai tādēļ, lai salīdzinātu viena un tā paša veida tirdzniecības automātus.</i></p> <p>Punktus piedāvājumiem piešķirs proporcionāli tādu atdzesēto tirdzniecības automātu skaitam, kuros izmanto dzesētāja gāzes, kam GWP ir zemāks par 150.</p> <p>Verifikācija.</p> <p>Pretendentam jāiesniedz saraksts ar tirdzniecības automātiem, ko izmantos līguma izpildes laikā, īpaši norādot to, kuri automāti atbilst šim kritērijam.</p> <p>Pretendentam jāiesniedz tādu tehnisko datu lapu kopijas, kurās norādīts aukstumaģenta GWP.</p>
--	--

3.3.3 Līguma izpildes klauzulas

Pamatkritēriji	Visaptverošie kritēriji
1. LIK. Jaunu tirdzniecības automātu iepirkums	
<p>Ja tāda pakalpojuma nodrošināšanai, par ko noslēgts līgums, ir daļēji vai pilnīgi jāiepērk jauni tirdzniecības automāti, darbuzņēmējam jāiegādājas aprīkojums, kas atbilst 3. TS noteiktajām prasībām.</p> <p>Darbuzņēmējam ir jāinformē līgumslēdzēja iestāde par jaunu tirdzniecības automātu pirkšanu.</p> <p>Līgumslēdzēja iestāde var izstrādāt noteikumus par sankciju piemērošanu neatbilstības gadījumā.</p>	

3.3.4 Skaidrojums

Līgumslēdzējai iestādei būs jānosaka izvēlētās iespējas un/vai iepirkumu procentuālā daļa, kurā ņemta vērā tirgus situācija (piemēram, kritērijiem atbilstošu produktu pieejamība, iespējamo piegādātāju prasītais skaits utt.). Ja līgumslēdzēja iestāde atsaucas uz iepirkuma procentuālo daļu, tai būs jānorāda, kā procentuālā daļa tiks aprēķināta (vienības, svars/apjoms vai vērtība) un uz kādu laikposmu tā attieksies (piemēram, nedēļu, mēnesi, ceturksni utt.).

Pamatkritēriji	Visaptverošie kritēriji
1. TS. Bioloģiskie pārtikas produkti	
<i>A iespēja</i>	<i>A iespēja</i>

<p>Pozīciju saraksts: nefasēti svaigi augļi (piemēram, banāni, apelsīni), fasēti augļi, cepumi un maizes izstrādājumi, piens un piena produkti.</p> <p><i>B iespēja</i> Līdz 20 % pārtikas produktu un/vai dzērienu tiks nodrošināti tirdzniecības automātos.</p>	<p>Pozīciju saraksts: nefasēti svaigi augļi (piemēram, banāni, apelsīni), fasēti augļi, cepumi un maizes izstrādājumi, piens un piena produkti.</p> <p><i>B iespēja</i> > 20 % pārtikas produktu un/vai dzērienu tiks nodrošināti tirdzniecības automātos.</p>
<p>2. PK. Taisnīgas un ētiskas tirdzniecības produkti</p>	
<p><i>A iespēja</i> Pozīciju saraksts var ietvert: kafiju, tēju, šokolādi (kakao), cukuru, banānus, fasētus augļus, eksotisko augļu sulu utt.</p> <p><i>B iespēja</i> X = 10–30 % no katra turpmāk minētā produkta kopējā iepirkuma: kafija, tēja, šokolāde (kakao), cukurs un banāni. Produktu saraksts var ietvert kafiju, tēju, šokolādi (kakao), cukuru, banānus, fasētus augļus, eksotisko augļu sulu utt.</p>	<p><i>A iespēja</i> Pozīciju saraksts var ietvert: kafiju, tēju, šokolādi (kakao), cukuru, banānus, fasētus augļus, eksotisko augļu sulu utt.</p> <p><i>B iespēja</i> X = 30–70 % no katra turpmāk minētā produkta kopējā iepirkuma: kafija, tēja, šokolāde (kakao), cukurs un banāni. Produktu saraksts var ietvert kafiju, tēju, šokolādi (kakao), cukuru, banānus, fasētus augļus, eksotisko augļu sulu utt.</p>
<p>2. TS. Videi nekaitīgākā veidā audzēti dārzeņi</p>	
<p>Līgumslēdzējas iestādes norādīs, kuras augu eļļas ir relevantas konkrētajai iepirkuma procedūrai un kurām jāatbilst šai tehniskajai specifikācijai.</p> <p>X = 10–30 % no fasētu pārtikas produktu vienībām/gabaliem</p>	<p>Līgumslēdzējas iestādes norādīs, kuras augu eļļas ir relevantas konkrētajai iepirkuma procedūrai un kurām jāatbilst šai tehniskajai specifikācijai.</p> <p>X = 30–50 % no fasētu pārtikas produktu vienībām/gabaliem</p>

APRITES CIKLA IZMAKSAS

Izstrādājot zaļā publiskā iepirkuma kritērijus, viens no svarīgākajiem aspektiem, kas jāņem vērā, ir videi nekaitīgāko produktu vai pakalpojumu aprites cikla izmaksu analīze attiecībā pret vidējiem produktiem vai pakalpojumiem tirgū. Izmaksu apsvērumi (izmantojot aprites cikla perspektīvu) publiskajā sektorā ir ļoti svarīgi, jo tie palīdz pamatot publiskos izdevumus. Dalībvalstis būtu jāmudina pieņemt lēmumus, kuri ilgtermiņā nodrošina labu vērtību.

Lai publiskie iepircēji varētu izraudzīties izmaksu ziņā vislietderīgākos produktus un pakalpojumus, ir ieteicams izmantot produkta aprites cikla perspektīvu un piemērot aprites cikla izmaksu (*LCC*) pieeju. *LLC* ņem vērā visu produkta vai pakalpojuma aprites ciklu no ražošanas līdz likvidēšanai vai no sākuma līdz beigām. Atkarībā no *LCC* novērtējuma perspektīvas izmaksas dažādos posmos var aprēķināt diezgan sīki. Virtuves aprīkojuma un transportlīdzekļu gadījumā aprites cikla izmantošanas posms ir svarīgs publiskajiem iepircējiem, jo radīsies papildu izmaksas.

Pārtikas un ēdināšanas pakalpojumus iepērk dažādas publiskās iestādes. Iepērk daudz un dažādu pārtiku un dzērienus un slēdz līgumus par plašu ēdināšanas pakalpojumu klāstu. Tomēr pārsvarā pārtikas un dzērienu iepirkumos un atbilstīgi iepirkuma perspektīvai izmaksas parasti iedala šādās kategorijās:

- pirkšanas izmaksas vai izejvielu izmaksas: tās ir izmaksas par tādu preču pirkšanu, kas tika iekļautas uzskaitē neatkarīgi no tā, vai tās gada laikā tika pārdotas,
- piegādes izmaksas: tas ir naudas apjoms, kas nepieciešams uzņēmumam, lai saražotu un piegādātu produktu,
- uzskaites un uzglabāšanas izmaksas: tās ir inventāra uzglabāšanas un uzturēšanas izmaksas konkrētā laikposmā,
- izmaksas kalpošanas laika beigās: tās ir izmaksas, kas saistītas ar rīcību ar atkritumiem, kuri radušies.

Ēdināšanas pakalpojumu izmaksu diapazons ir vēl plašāks, jo pastāv vairāk kategoriju, kādās var iedalīt ēdināšanas pakalpojumus. Daži piemēri:

- izejvielu pirkšanas izmaksas (pārtikas pirkšana) un citas pirkšanas izmaksas (piemēram, patēriņa preces, ķīmiskās vielas, citi produkti): skatiet iepriekš,
- uzskaites un uzglabāšanas izmaksas: skatiet iepriekš,
- darbaspēka izmaksas: tie ir kopējie izdevumi, kurus sedz darba devēji, lai nodarbinātu darba ņēmējus,
- sabiedrisko pakalpojumu izmaksas: tās ir izmaksas par sabiedrisko pakalpojumu izmantošanu, piemēram, par apgaismojumu, ūdeni un apkuri,
- uzturēšanas un apdrošināšanas izmaksas (apdrošināšanas izmaksas nav obligātas),
- nodokļi,
- finanšu izmaksas: tās ir izmaksas, procenti un citas maksas par naudas aizņēmumiem aktīvu veidošanai vai pirkšanai (šīs izmaksas nav obligātas),
- izmaksas kalpošanas laika beigās: tās ir izmaksas, kas saistītas ar rīcību ar atkritumiem, kuri radušies.

Iepriekš minētās izmaksas ietver arī vides izmaksas, kuras parasti pēta kategorijā “*Ārējie vides faktori*”. Tomēr tās netika iekļautas analīzē.

Būtu jāuzsver, ka šajā kontekstā, novērtējot kopējās izmaksas, nepietiek apsvērt tikai pārtikas produktu pirkšanas cenu vai ēdināšanas pakalpojumu galīgo cenu. Ņemot vērā veikto pētījumu, tika konstatēts, ka liela ietekme uz aprites cikla izmaksām ir tādiem faktoriem kā bioloģiskā ražošana, sertificēti pārtikas produkti, labāka atkritumu apsaimniekošana vai energoefektīvāks virtuves aprīkojums. Tomēr būtu jāņem vērā, ka gaļas produktu mazāks patēriņš vai pilnīga izskaušana un pārtikas izšķērdēšanas samazināšana vai pilnīga izskaušana ir ēdināšanas pakalpojumu aprites cikla izmaksu svarīgākie faktori. Plašāku informāciju par izmaksu noteikšanas modelēšanu un secinājumiem skatiet pievienotajā tehniskajā ziņojumā.

Lai gan iepirkto ēdināšanas pakalpojumu kvalitāte un izmaksas bija dominējošie faktori aprites cikla izmaksu noteikšanā, ir būtiski ņemt vērā telpas, kurās ēdināšanas pakalpojumi tiks nodrošināti. Piemēram, labāks virtuves aprīkojums vai iespēja ieviest korektīvos pasākumus var ievērojami samazināt kopējo ietekmi uz vidi un būt izmaksu ziņā lietderīgi pasākumi, kas jāapsver. Kvalificētiem ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem būtu jāspēj sasniegt reklamēto kvalitāti un sniegumu ēdināšanas jomā, bet mazāk kvalificēti ēdināšanas pakalpojumu sniedzēji resursus, iespējams, izmanto nelietderīgāk. Tādējādi darbaspēka izmaksu taupīšana var neradīt ietaupījumus aprites cikla izmaksu ziņā.