

# Zaļā publiskā iepirkuma prasību piemērošana ēdināšanas pakalpojumu iepirkumos

**„Projekts: Apmācības iepirkumu speciālistiem par Zaļo Publisko iepirkumu”  
ZPI ĒDINĀŠANA un PĀRTIKAS PRODUKTI**

Jana Simanovska, Dr.sc.ing.

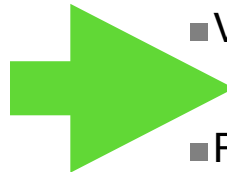
# Produkta dzīves cikls



# ES vadlīnijas ZPI

## Galvenie vidiskās ietekmes faktori

- 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 CO<sub>2</sub> 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



## Izraudzītas pieejas

- 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