 

**Latvijas nacionālā ekomarķējuma**

**„Zaļais sertifikāts”**

**NOVĒRTĒJUMA FORMA**

**Lauku tūrisma ēdināšanas uzņēmumiem**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nosaukums** |  |
|  |  |
| **Adrese** |  |
|  |  |
| **Datums** |  |  |
|  |  |
| **Juridiskais nosaukums** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Zaļais sertifikāts*** *(atzīmēt ar X)***:** | Jauns |  | Termiņa pagarinājums |  |

**Ekspertu vārds, uzvārds, paraksts:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.** |  | **2.** |  | **3.** |
|  |  |  |  |  |
| *(paraksts)* |  | *(paraksts)* |  | *(paraksts)* |

NORĀDĪJUMI

1. Šī forma ir dokuments, kas tiek pievienota Latvijas nacionālā ekomarķējuma „Zaļais sertifikāts” komisijas lēmuma protokolam;
2. Lai lauku tūrisma ēdināšanas uzņēmums saņemtu Zaļo sertifikātu, jābūt izpildītiem visiem obligātajiem kritērijiem un saņemtam minimālajam punktu skaitam (21 punkts) izvēles un ideālo kritēriju jomā.
3. Lai atjaunotu *Zaļo sertifikātu* pēc tā derīguma termiņa beigšanās, nepieciešams uzrādīt progresu izpildīto izvēles un ideālo kritēriju jomā. Arī gadījumā, ja punktu skaits, salīdzinājumā ar iepriekšējo sertifikācijas periodu, nav palielinājies, komisija var lemt par *Zaļā sertifikāta* atjaunošanu.
4. Nolikums apstiprināts Latvijas nacionālā eko – sertifikāta „Zaļais sertifikāts” novērtējuma komisijas 2023. g. sēdē.

**I Vispārīgie jautājumi**

***No 7 punktiem, kurus iespējams iegūt izvēles kritēriju jomā šajā kategorijā, minimālais punktu skaits ir 1*** ***(1/7).***

| **Nr.** | **Kritērijs** | **Punkti** | **Izpilde** | **Kritērija piemērošanas prasības** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***(O) Obligātie kritēriji*** |
| **1.** | Uzņēmuma saimniekam/vadītājam ir stratēģisks nākotnes redzējums par darbības pilnveidi, lai saglabātu Zaļo sertifikātu savai ēdināšanas iestādei. Uzņēmums redz savu vietu un lomu novada un tuvākās apkaimes vides resursu un dabas daudzveidības saglabāšanā, kā arī kļūst par savas apkārtnes vēstnesi un izglīto/informē klientus par novada ievērojamākajām vietām un apskates objektiem. | X |  | * Vīzija ir skaidri un saprotami noformulēta (rakstiski vai mutiski, brīvā formātā) un saimnieks/vadītājs var to saprotami izklāstīt auditoram apsekojuma laikā;
* Vīzija ir saistīta ar visām Zaļā sertifikāta jomām.
* Iespēju robežās saimnieks/pārvaldnieks iepazīstina savus darbiniekus ar Zaļā sertifikāta darbības pamatnostādnēm;
* Darbinieki ikdienā ir iesaistīti darbībās, kas nodrošina Zaļā sertifikāta ideju pielietošanu.
 |
| **2.** | **Uzņēmumā ir persona, kas atbildīga par vides risinājumiem. Tāpat visi uzņēmuma darbinieki ir iepazīstināti ar Zaļā sertifikāta darbības pamatprincipiem. Katrs darbinieks ir informēts atbilstoši savai atbildības sfērai. Tādā veidā tiek nodrošināts, ka uzņēmums ikdienā visur darbojas saskaņā ar zaļās uzņēmējdarbības kritērijiem.** | X |  | * + Persona pārzina ar Zaļo sertifikātu saistītās jomas, nolikumu, kritērijus u.c. dokumentāciju;
	+ Apsekojuma laikā minētā persona tiekas ar auditoru un iepazīstina ar uzņēmuma darbību;
	+ Apsekojuma laikā darbinieks var atbildēt par savu darbību saskaņā ar Zaļā sertifikāta kritērijiem.
 |
| **3.** | **Klientiem izmantojamās būves un telpas atbilst Latvijas Būvnormatīvos noteiktajam prasībām.** | X |  | * + Kritērijs attiecas uz dzīvojamo ēku un citu būvju konstrukcijām, infrastruktūru (ūdensvads, siltumapgāde, ventilācija, elektroinstalācijas u.c.);
	+ Būvju konstrukcijas atbilst sākotnējam projektam;
	+ Auditoram ir iespēja pārliecināties par kritērija izpildi, iepazīstoties ar būvvaldes apstiprinājumu.
 |
| **4.** | **Uzņēmuma publiskajā teritorijā neatrodas brīvi staigājoši mājdzīvnieki.** | X |  | * Mājdzīvnieku turēšana notiek saskaņā ar dzīvnieku labturības noteikumiem;
* Potenciāli bīstamiem mājdzīvniekiem (piemēram, - suņiem) nav iespēja kontaktēt ar klientiem;
* Izņēmums var būt mājdzīvnieki (aitas, kazas, kaķi, citi), kas nekādā veidā neapdraud teritorijas apmeklētājus.
 |
| ***( X ) Izvēles kritēriji*** |
| **5.** | **Uzņēmuma darbinieki pārzina citas Zaļā sertifikāta (un videi draudzīgas) saimniecības reģionā un sadarbojas ar tām.** | 4 |  | * + Uzņēmums iespēju robežās īsteno sadarbību, kas var izpausties kā informācijas apmaiņa, kopīgu produktu/piedāvājuma veidošana, sadarbība projektos, kopējos pasākumos, savstarpēji apmaiņas pakalpojumi, produkcijas (piemēram, zāļu tējas) vai pakalpojumu piedāvājums klientiem u.c.;
	+ Darbinieki pārzina arī citus videi draudzīgos un sertificētos uzņēmumus reģionā (piemēri: Zaļā atslēga, Eiropas puķīte, bioloģiskās saimniecības, Zilā karoga pludmales, eko – produktu ražotājus, naktsmītnes u.c.);
	+ Ja uzņēmums atrodas ĪADT, tas sadarbojas, cenšas savos izdevumos, mājaslapās un vizītkartēs u.c. minēt, ka atrodas un savus pakalpojumus piedāvā nacionālajā parkā, dabas parkā u.tml.
 |
| **6.** | **Zaļā sertifikāta ēdināšanas uzņēmums uzrunā savus klientus vides aizsardzības jautājumos.** | 3 |  | * + Uzņēmumā ir pieejama informācija par pasniegto ēdienu produktu izcelsmi un audzēšanas apstākļiem.
	+ Tiek izvēlēts veids, kā komunicēt par tādām lietām kā: izvēlies vietējo, šķiro atkritumus, taupi resursus, pasūti tik, cik apēdīsi, nejautā pēc plastmasas salmiņa u.tml.
 |
| **IEGŪTO PUNKTU SUMMA** |  |  |
| **Piezīmēm:** |

**II Enerģijas resursu racionāla izmantošana**

***No 9 punktiem, kurus iespējams iegūt izvēles kritēriju jomā šajā kategorijā, minimālais punktu skaits ir 4 (4/9)***

| **Nr.** | **Kritērijs** | **Punkti** | **Izpilde** | **Kritērija piemērošanas prasības** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***(O) Obligātie kritēriji*** |
| **7.** | **Regulāri tiek reģistrēts un analizēts uzņēmuma kopējais elektroenerģijas un kurināmā patēriņš, kā arī patēriņš pa atsevišķām ierīcēm vai to grupām.** | X |  | * Dati par patērēto elektrības un energoresursu patēriņu tiek apkopoti katru mēnesi vai vismaz reizi sezonā un analizēti attiecībā pret apmeklētāju/pasākumu skaitu (piemēram, tiek uzstādīti atsevišķi mērītāji vai skaitītāji atsevišķām saimniekošanas jomām/grupām)
* Informācija ir pieejama auditoram pēc pieprasījuma;
* Auditors var saņemt skaidrojumu/vīziju vai plānu par to, kā samazināt gan kopējo enerģijas patēriņu, gan pa atsevišķām grupām (piemēram, par dažādām virtuves tehnikas grupām - telpu apsildei, veļas mazgāšanai u.c.).
 |
| **8.** | **Ēku (t.sk. logu un durvju) siltumizolācija atbilst Latvijas būvnormatīvos noteiktajām prasībām.** | X |  | * Auditoram ir pieejama informācija par pasākumiem, kas veikti, lai uzlabotu ēkas siltumizolāciju;
* Ir veikts vai ir plānots veikt ēku energoauditu.
 |
| **9.** | **Ne mazāk kā 75% gadījumu, telpu un āra teritorijas apgaismojumam tiek izmantotas energoefektīvās spuldzes.** | X |  | * Auditoram ir pieejama informācija par pasākumiem, kas veikti, lai uzlabotu apgaismošanas sistēmu (iepirkto spuldžu skaits, optimizēts apgaismojums, uzstādīti kustības sensori, krēslas slēdži, taimeri u.tml.);
* Spuldzes, kuru degšanas laiks ir ilgāk nekā piecas stundas diennaktī, atbilst vismaz A energoefektivitātes klasei. Piemēri: luminiscences (fluorescētās) spuldzes, gaismas diožu (LED) spuldzes u.c.;
* Nomaiņas gadījumā spuldzes tiek nodotas atbilstošā vietā un kārtībā.
 |
| **10.** | **Apsildes un dzesēšanas iekārtas (gaisa kondicionieri, siltumsūkņi) tiek lietotas atbilstoši sezonai un/vai meteoroloģiskajiem apstākļiem. Tiek veikti visi pasākumi, lai taupītu enerģiju un iekārtas lietotu tikai īpašas nepieciešamības gadījumā.** | X |  | * Ir jābūt vienai atbildīgai personai, kura seko līdzi iekārtu darbībai, rūpējas par temperatūras režīmu atbilstību klimatiskajiem apstākļiem un veic regulāras pārbaudes, kā iekārtas tiek ekspluatētas. Ja ir iespējams, nelietot mākslīgās dzesēšanas paņēmienus. To vietā izvēlēties izmantot vēdināšanu, noēnošanu un citas līdzīgas darbības.
* Atbildīgais darbinieks seko līdzi tam, lai ir izvietotas norādes, ka logiem un durvīm ir jābūt aizvērtiem, ja tiek izmantotas apsildes vai dzesēšanas iekārtas;
* Telpās iespēju robežās tiek sekots līdzi klientu izmantotajām gaisa kondicionēšanas iekārtām.
 |
| **11.** | **Ledusskapji un saldētavas tiek ekspluatētas tā, lai maksimāli novērstu enerģijas zudumus. Visas virtuves iekārtas tiek darbinātas saskaņā ar labas prakses principiem. Kad tās ir jāmaina, tiek iegādātas iekārtas ar augstāko iespējamo energoefektivitāti (A+).** | X |  | * Šīs iekārtas novietotas tā, lai maksimāli novērstu enerģijas zudumus (neatrodas pārāk aukstās telpās, pārāk tuvu sienām, siltuma avotiem vai citiem priekšmetiem, kas traucē siltuma apmaiņas procesu);
* Iekārtas tiek pareizi ekspluatētas (ir atkausētas, nav pārblīvētas ar produktiem, izvēlēts piemērots temperatūras režīms (noregulēts uz 4 0 C, saldētavā uz – 18 0 C);
* Uz saldējamās iekārtas nav novietotas citas elektroierīces, piemēram, mikroviļņu krāsniņas u.tml.).
 |
| ***( X ) Izvēles kritēriji*** |
| **12.** | **Ēku logi ir nomazgāti** | 1 |  | * Mazgāšanas mērķis ir labāka gaismas caurlaidība;
* Kritēriju piemēro, ja tas ir atbilstošs (būvei ir logi)
 |
| **13.** | **Individuālajā siltumapgādē netiek izmantots fosilais kurināmais.** | 2 |  | * + Kritērijs attiecas uz uzņēmumiem, kuriem ir neatkarīga apkures sistēma;
	+ Šajā gadījumā ar fosilo kurināmo tiek saprasts mazuts, degeļļa un ogles, dabas gāze un saspiestā vai sašķidrinātā gāze.
 |
| **14.** | **Daļa no elektroenerģijas un siltums tiek saražota bez kurināmā patēriņa vai izmantojot atjaunojamos enerģijas resursus.** | 3 |  | * Daļa no izmantotās elektroenerģijas un siltumenerģijas tiek ražota uz vietas - no atjaunojamiem enerģijas resursiem (ūdens, vējš, saule, ģeotermiskie resursi, biomasa, biogāze, siltumsūknis, saules kolektori un baterijas u.tml.);
* Ja saimniecībā neražo elektroenerģiju, tad ir pieejams (vismaz daļai) elektroenerģijas ekosertifikāts vai ES izcelsmes apliecinājums, ka tā ražota videi draudzīgā veidā.
 |
| **15.** | **Virtuves iekārtām, veļas un trauku mazgāšanas mašīnām un biroja tehnikai ir *A klases* energoefektivitāte vai pamatots plāns veco iekārtu nomaiņai.** | 2 |  | * Auditoram ir jāuzrāda tehniskā dokumentācija vai cita veida informācija par iekārtu energoefektivitātes klasi;
* Šis kritērijs attiecas uz ledusskapjiem, trauku mazgājamām mašīnām, veļas mazgāšanas mašīnām, biroja iekārtām u.c.
 |
| **16.** | **Apkures un kondicionēšanas ierīces ir regulējamas, izvēloties piemērotu dzīvojamo telpu temperatūru.** | 1 |  | * Kritērijs attiecas tikai uz tādiem uzņēmumiem, kuri tiek apkurināti vai kondicionēti;
* Apkures un kondicionēšanas ierīcēm ir regulēšanas iespējas.
 |
| **IEGŪTO PUNKTU SUMMA** |  |  |
| **Piezīmēm:** |

**III Ūdens resursu racionāla izmantošana**

***No 8 punktiem, kurus iespējams iegūt izvēles kritēriju jomā šajā kategorijā, minimālais punktu skaits ir 3 (3/8).***

| **Nr.** | **Kritērijs** | **Punkti** | **Izpilde** | **Kritērija piemērošanas prasības** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***(O) Obligātie kritēriji*** |
| **18.** | **Tiek veikta regulāra ūdens resursu patēriņa uzraudzība.** | X |  | * Ūdens patēriņa datus reģistrē saskaņā ar katru saņemto rēķinu vai vismaz reizi 3 mēnešos, fiksējot patērētā ūdens daudzumu;
* Ja nav ūdens skaitītāju vai ūdens rēķins neatspoguļo reālo patēriņu saistībā ar viesu aktivitātēm, tiek izvēlēta darbība, kādā veidā noteikt patērētā ūdens daudzumu (pēc izsūknētajiem notekūdeņiem vai citiem rādītājiem);
* Gada/vairāku gadu griezumā ir jāveic ūdens patēriņa izvērtējums;
* Auditoram ir pieejama informācija par ūdens patēriņa monitoringu un uzņēmuma vīziju turpmākajiem taupīšanas pasākumiem.
* Visi uzņēmuma darbinieki ir apmācīti taupīgā ūdens patēriņa principu lietošanā.
 |
| **19.** | **Ja uzņēmumā ir vietējā kanalizācijas sistēma, tad ir nodrošināta 100% notekūdeņu attīrīšana.** | X |  | * Ja nav lokālās attīrīšanas iekārtas, visi notekūdeņi tiek savākti nosēdakās;
* Ja ir uzstādītas notekūdeņu attīrīšanas iekārtas, tās darbojas.
 |
| **20.** | **75% gadījumu vidējā ūdens plūsma no krāniem klientiem izmantojamās izlietnēs nepārsniedz 8 litrus minūtē.** | X |  | * Kritērijs neattiecas uz vannas krāniem, veļas mazgāšanas telpām un privātām telpām.
 |
| **21.** | **Uzstādītie tualetes podi ir aprīkoti ar ekonomisko ūdens patēriņa mehānismu.** | X |  | * Tualetes podiem ir dalītais ūdens patēriņš vai cita veida ekonomēšanas mehānisms.
 |
| **22.** | **Trauku un veļas mazgāšanai izmantotās iekārtas atbilst A klasei.** | X |  | * Auditoram ir pieejama dokumentācija, kas apstiprina tehniskās iekārtas atbilstību minētajai klasei.
 |
| ***( X ) Izvēles kritēriji*** |
| **23.** | **Vismaz 80% no uzstādītajiem krāniem ūdens padeves regulēšana notiek ar maisītāja (vienroča) palīdzību.** | 2 |  | * Vismaz 80% krānu ļauj precīzi un ātri regulēt ūdens temperatūru un plūsmu.
 |
| ***( I ) Ideālie kritēriji*** |
| **24.** | **Āra teritorijā ir izvietotas seperācijas vai ekoloģiskās sausās tualetes, ja notiek āra pasākumi.** | 1 |  | * Uzņēmuma teritorijā ir iekārtotas un tiek izmantotas sausās komposta vai seperācijas tualetes, ja notiek āra pasākumi.
* Tiek ievērotas visas sanitārās prasības attiecībā uz tualešu izmantošanu un apsaimniekošanu.
 |
| **25.** | **Lietus notekūdeņi tiek savākti un izmantoti tehniskām vajadzībām.** | 2 |  | * Lietus ūdeņi tiek izmantoti dārza, siltumnīcu laistīšanai u.c. vajadzībām.
 |
| **26.** | **Ir izveidotas un funkcionē bioloģiskās attīrīšanas iekārtas.** | 3 |  | * Uzņēmuma notekūdeņus attīra ar sertificētām bioloģiskās attīrīšanas iekārtām;
* Auditoram ir pieejama atbilstoša dokumentācija.
 |
| **IEGŪTO PUNKTU SUMMA** |  |  |
| **Piezīmēm:** |

**IV Atkritumu apsaimniekošana**

***No 6 punktiem, kurus iespējams iegūt izvēles un ideālo kritēriju jomā šajā kategorijā, minimālais punktu skaits ir 3 (3/6).***

| **Nr.** | **Kritērijs** | **Punkti** | **Izpilde** | **Kritērija piemērošanas prasības** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***(O) Obligātie kritēriji*** |
| **27.** | **Uzņēmumam ir vīzija (redzējums), kādā veidā samazināt atkritumu daudzumu nākotnē.** | X |  | * Auditoram izklāstāms viedoklis, kādā veidā uzņēmums nākotnē plāno samazināt gan kopējo atkritumu daudzumu, gan arī pa atsevišķām grupām un uzlabot šķirošanas procesu.
 |
| **28.** | **Uzņēmumam vai telpu izīrētājam ir noslēgts līgums ar atkritumu apsaimniekotāju.** | X |  | * Auditoram uzrādāms līgums;
* Atkritumu izvešana notiek regulāri.
 |
| **29.** | **Uzņēmuma darbinieki ir informēti par atkritumu šķirošanas, savākšanas un nodošanas kārtību.** | X |  | * Ir nodrošināti nepieciešamie apstākļi un nosacījumi noteiktu atkritumu veidu šķirošanai;
* Ja uzņēmumā strādā vairāki darbinieki, auditors var pajautāt, cik tie ir informēti par uzņēmuma politiku un rīcību minētajā jomā.
 |
| **30.** | **Uzņēmumā šķiro un nodod kritērija piemērošanas prasībās uzskaitīto veidu atkritumus.** | X |  | * Iespēju robežās tiek šķiroti vismaz šādi atkritumi: plastmasa un papīrs/kartons, metāla iepakojums, stikls, organiskie atkritumi, baterijas, elektriskie un elektroniskie atkritumi un bioloģiskie/pārtikas atkritumi.
 |
| **31.** | **Klienti tiek informēti par atkritumu šķirošanas kārtību.** | X |  | * Klienti tiek informēti par atkritumu šķirošanas iespējām ar speciālu uzlīmju, informatīvu zīmju un savstarpējas komunikācijas palīdzību.
 |
| **32.** | **Izlietotās baterijas, akumulatori un spuldzes tiek krāti atsevišķā kārbā.** | X |  | * Klientiem ir pieejama informācija un atbilstoši konteineri izlietotajām baterijām;
* Uzņēmuma darbinieki izlietotās baterijas savāc atsevišķi un nogādā tās uz centralizētajiem savākšanas punktiem.
 |
| **33.** | **Saimnieciskās darbības rezultātā radušies bīstamie atkritumi un izmantotās ķīmiskās vielas un produkti (dzīvsudrabs, azbests, medikamenti, krāsas, lakas, sadzīves ķīmija, augu aizsardzības līdzekļi, degviela u.c.) vai liela mēroga atkritumi un nolietojušās tehniskās iekārtas tiek nodotas atbilstoši pastāvošajai kārtībai.** | X |  | * Uzņēmuma personāls ir informēts par sadzīves un bīstamo atkritumu specializētu savākšanu un uzglabāšanas kārtību;
* Uzņēmuma atbildīgā persona par atkritumu savākšanu ir informēta par konkrētai situācijai atbilstošām iespējām par sadzīves bīstamo atkritumu nogādāšanu pārstrādei;
* Atbildīgā persona var izklāstīt auditoram uzņēmuma atkritumu apsaimniekošanas pieredzi;
* Iespēju robežās iekārtas ir jāremontē un/vai jāatdod lietošanā kādam, kuram nav nepieciešama tik intensīva to lietošana.
 |
| **34.** | **Uzņēmuma apsaimniekotājam ir zināšanas un izpratne par nolietotu dzesēšanas iekārtu, gaisa kondicionēšanas iekārtu, siltumsūkņu, ugunsaizsardzības iekārtu, elektrības sadales iekārtu apsaimniekošanu.** | X |  | * Auditors gūst pārliecību (intervijas rezultāts), ka nolietotās iekārtas tiks nodotas komersantam, kuram ir atļauja šādu iekārtu apsaimniekošanai;
* Saimniecībā ir zināms par atkritumu savākšanas un šķirošanas vietām un noteiktās teritorijas (pašvaldības) atkritumu apsaimniekošanas kārtību (dalītās sadzīves atkritumu savākšanas kārtība, elektrisko un elektronisko atkritumu nodošanas vietas un tml.).
 |
| **35.** | **Katrā tualetē/vannas istabā ir atkritumu savākšanas urna.** | X |  | * Urna nepieciešama, lai cietie atkritumi (salvetes, tualetes papīrs, higiēnas preces u.c.) nenonāktu ūdensvadā un tālāk – attīrīšanas iekārtās;
* Tualetē nepieciešamas norādes (informācija), kas ir jādara ar attiecīgā veida atkritumiem.
 |
| **36.** | **Produktu pirmapstrādes, pārstrādes un ēdienu pagatavošanas un pasniegšanas gaitā, kā arī pasākumos uzņēmums neizmanto vienreiz lietojamos izstrādājumus (traukus un galda piederumus), izņemot, ja tie ir no biosabrūkošiem materiāliem.** | X |  | * Izņēmums var būt gumijas cimdi, ja darbiniekam ir lakoti nagi.
 |
| ***( X ) Izvēles kritēriji*** |
| **37.** | **Organiskas izcelsmes virtuves atkritumi un dārza atkritumi (ja tādi ir) tiek šķiroti BIO tvertnēs/novietnēs.** | 1 |  | * Personāls un klienti ir informēti par organiskās izcelsmes atkritumu šķirošanu BIO novietnēs.
* Organiskās izcelsmes atkritumi tiek šķiroti saskaņā ar PVD noteikumiem.
 |
|  |  |  |  |  |
| **38.** | **Saimniecībā tiek lietoti biosabrūkošie polimēra atkritumu maisi.** | 1 |  | * Kur tas iespējams, tiek lietoti biosabrūkošie maisi atkritumu savākšanai (10 – 60 l).
 |
| ***( I ) Ideālie kritēriji*** |
| **39.** | **Uzņēmumā netiek lietoti pārtikas produkti mazos iepakojumos, izņemot, ja iepakojums ir ražots no biosabrūkoša materiāla.** | 1 |  | * Restorāns, vienojoties ar piegādātājiem, izejvielas un produktus saņem transportiepakojumā vai lielākā iepakojumā (piemēram, alus kegos);
* Tiek izmantoti inovatīvi risinājumi ēdiena iesaiņošanai līdzņemšanai (piemēram, par depozīta maksu piedāvā daudzkārtlietojamu iepakojumu) vai dod atlaidi, ja pircējs ierodas ar saviem traukiem;
* Uzņēmuma prakse ir tāda, ka tiek izvēlētas preces, kas nav pārmērīgi iepakotas, vai iepakojums (piemēram, trauki), kurus var uzpildīt atkārtoti.
 |
| **40.** | **Nevajadzīgās mēbeles, tekstilmateriālus, elektropreces un citus priekšmetus, kas ir funkcionāli, pārdod vai atdod labdarības iestādēm vai citiem interesentiem.** | 1 |  | * Priekšmeti, kas uzņēmumā vairs netiek lietoti, tiek pārdoti vai atdoti atkārtotai izmantošanai;
* Vecās segas, drēbes un mēteļi tiek aizvesti uz dzīvnieku patversmēm.
 |
| **41.** | **Uzņēmuma vajadzībām papīrs tiek drukāts no abām lapas pusēm.** | 1 |  | * Tiek izmantotas jau no vienas puses lietotas (drukātas, aprakstītas) lapas;
* Ir uzstādīta kaste izlietotā papīra materiāla savākšanai.
 |
| **42.** | **Pēc iespējas galdu klāšanai tiek lietoti auduma galdauti un salvetes.** | 1 |  | * Tiek izmantots galda klājums no dabīgiem materiāliem, piemēram, kokvilnas, lina, bambusa u.c. Tādā veidā izvairoties no papildus piesārņojuma, kas rodas, izmantojot vienreizlietojamos galda klāšanas piederumus.
 |
| **IEGŪTO PUNKTU SUMMA** |  |  |
| **Piezīmēm:** |

**V Tīrīšanas, mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļu racionāla izmantošana**

***No 2 punktiem, kurus iespējams iegūt izvēles un ideālo kritēriju jomā šajā kategorijā, minimālais punktu skaits ir 1 (1/2).***

| **Nr.** | **Kritērijs** | **Punkti** | **Izpilde** | **Kritērija piemērošanas prasības** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***(O) Obligātie kritēriji*** |
| **43.** | **Dezinfekcijas līdzekļi tiek izmantoti atbilstoši tiesību aktiem un ražotāja instrukcijai.** | X |  | * Auditors tiek informēts par to, kur, kad, kādus un kādā veidā uzņēmumā izmanto dezinfekcijas līdzekļus. Auditors var pārliecināties, ka darbinieks/i, kura darba pienākumos ir strādāt ar dezinfekcijas un tīrīšanas līdzekļiem, ir apmācīts un stingri vadās pēc Zaļā sertifikāta darbības principiem;
* Šādu līdzekļu izlietotais iepakojums ir jāapsaimnieko kā produkts, kurš bijis saskarē ar bīstamām vielām.
 |
| **44.** | **Izmantotie mazgāšanas līdzekļi ir videi un cilvēka veselībai draudzīgi.** | X |  | * Tiek izmantoti mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi ar samazinātu fosfora daudzumu;
* Auditoram tiek uzrādīti lietotie mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi oriģinālajā iepakojumā vai izplatītāja/ražotāja izsniegts sertifikāts. Ja lielā iepakojuma sadalīšanas gadījumā tiek izmantotas mazāka tilpuma tvertnes, tām jābūt marķētām atbilstoši visām drošības prasībām.
 |
| **45.** | **Pie ārdurvīm ir novietoti kājslauķi.** | X |  | * Pie visām ārdurvīm ir novietoti kājslauķi netīrumu, sniega, ūdens savākšanai.
 |
| **46.** | **Vismaz 50% no izmantotajiem mazgāšanas un tīrīšanas līdzekļiem ir ekomarķējums.** | X |  | * Mazgāšanas līdzekļi atrodas oriģinālajos iepakojumos vai arī ir uzrādāms sertifikāts (čeks, cits dokuments), kas apstiprina līdzeklim piešķirto sertifikātu. Lielos iepakojumus sadalot, skat. 44. punktu.
 |
| **47.** | **Netiek izmantoti videi un cilvēka veselībai kaitīgi gaisa atsvaidzinātāji.** | X |  | * Tualetēs un telpās netiek izmantoti gaisa atsvaidzinātāji, izņemot, ja tie ir dabiskas izcelsmes un videi un cilvēka veselībai draudzīgi (auditors var par to pārliecināties).
 |
| ***( X ) Izvēles kritēriji*** |
| **48.** | **Telpu un virsmu uzkopšanā tiek pielietotas tehnoloģijas ar ierobežotu ķīmisko vielu pielietošanu.** | 1 |  | * Tiek izmantotas mikrošķiedru drānas un citas videi un cilvēka veselībai draudzīgas tehnoloģijas.
 |
| ***( I ) Ideālie kritēriji*** |
| **49.** | **Mazgāšanas, tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļi tiek iegādāti lielos iepakojumos un lietoti atkārtoti uzpildāmos traukos.** | 1 |  | * Lielie iepakojumi ir pieejami un uzrādāmi auditoram.
 |
| **IEGŪTO PUNKTU SUMMA** |  |  |
| **Piezīmēm:** |

**VI Videi un cilvēka veselībai bīstamu vielu un materiālu lietošanas ierobežojumi**

***No 1 punkta, kuru iespējams iegūt izvēles kritēriju jomā šajā kategorijā, minimālais punktu skaits ir 1 (1/1).***

| **Nr.** | **Kritērijs** | **Punkti** | **Izpilde** | **Kritērija piemērošanas prasības** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***(O) Obligātie kritēriji*** |
| **50.** | **Telpās un ārpus tām ir novietoti saprotami smēķēšanas noteikumi atbilstoši tiesību aktos noteiktajai kārtībai un ierobežojumiem.** | X |  | * Smēķēšanas noteikumi (rakstiski, vai uzlīmju – ikonu veidā) ir izvietoti koplietošanas telpās un āra teritorijā;
* Ir norādītas teritorijas/zonas, kurā var smēķēt.
 |
| **51.** | **Uzņēmuma āra vidē netiek lietoti ķīmiskie augu aizsardzības līdzekļi un citi savienojumi, kas nelabvēlīgi ietekmē vidi un cilvēka veselību.** | X |  | * Kritērijs attiecas uz ēkām pieguļošo zaļo zonu, dārziem.
 |
| ***( X ) Izvēles kritēriji*** |
| **52.** | **Telpās nav izmantoti polivinilhlorīda (PVC) grīdas klājumi un tā paša materiāla dārza mēbeles.** | 1 |  | * Auditoram ir iespēja pārliecināties, ka priekšmeti nav izgatavoti no PVC materiāliem;
* Kritērijs piemērojams gadījumā, ja tas nav pretrunā ar saimniecības ražošanas prasībām.
 |
| **IEGŪTO PUNKTU SUMMA** |  |  |
| **Piezīmēm:** |

**VII Transporta pakalpojumi**

***No 6 punktiem, kurus iespējams iegūt izvēles un ideālo kritēriju jomā šajā kategorijā, minimālais punktu skaits ir 1 (1/6).***

| **Nr.** | **Kritērijs** | **Punkti** | **Izpilde** | **Kritērija piemērošanas prasības** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***(O) Obligātie kritēriji*** |
| **53.** | **Ir izveidots atbilstoša izmēra stāvlaukums klientu (grupu) autotransporta novietošanai.** | X |  | * Ja ēdināšanas uzņēmumā tiek uzņemtas lielākas tūristu grupas, kas pārvietojas ar autobusu, tad izveidots atbilstoša izmēra stāvlaukums.
 |
| **54.** | **Klientiem ir pieejama informācija par sabiedriskā transporta (autobuss, vilciens, tuvējās pilsētas transports) iespējām.** | X |  | * Klientiem domātajā informācijas mapē ir ievietoti sabiedriskā transporta kursēšanas laiki u.c. saistītā informācijas.
* Uzņēmuma darbinieki zina un var informēt par pieejamo transportu vai arī var norādīt, kur šāda informācija atrodama (mājaslapa, cits resurss).
 |
| ***( X ) Izvēles kritēriji*** |
| **55.** | **Ir pieejama informācija par tuvāko elektrouzlādes punktu elektro – un hibrīdautomobiļiem.** | 1 |  | * Klientiem domātajā informācijas mapē ir atbilstoša kontaktinformācija vai karte ar atliktiem punktiem;
* Uzņēmuma darbinieki zina un/vai var norādīt, kur šāda informācija atrodama (mājaslapa, cits resurss), kā, piemēram, <https://elektrumveikals.lv/lv/majai/e-auto-uzlade/par-elektrotransportu>.
 |
| ***( I ) Ideālie kritēriji*** |
| **56.** | **Ir izveidots elektromobiļu uzlādes punkts.** | 3 |  | * Uzlādes punktā ir vismaz parastās elektrorozetes pieslēgums (230V, 16A, iztur 10A nemainīgu strāvu uzlādes laikā).
 |
| **57.** | **Ir izveidoti tehniski atbilstoši un droši velostatīvi.** | 2 |  | * Uzņēmuma āra teritorijā ir uzstādīti velostatīvi (piemēram, apgriezta „U” burta formā), pret kuriem velosipēdu var atbalstīt un pieslēgt pie rāmja, nevis priekšējā riteņa). Pie tā novietots velosipēds nevar apgāzties un salauzt priekšējo riteni;
* Drošība šī kritērija kontekstā attiecas uz drošu tā novietošanu, nevis atstāšanu uz ilgstošāku laika periodu.
 |
| **IEGŪTO PUNKTU SUMMA** |  |  |
| **Piezīmēm:** |

**VIII Pārtika un ēdināšanas pakalpojumi**

***No 9 punktiem, kurus iespējams iegūt izvēles un ideālo kritēriju jomā šajā kategorijā, minimālais punktu skaits ir 2 (2/9).***

| **Nr.** | **Kritērijs** | **Punkti** | **Izpilde** | **Kritērija piemērošanas prasības** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***( X ) Obligātie kritēriji*** |
| **58.** | **Uzņēmumam ir jābūt reģistrētam PVD sistēmā.** | X |  | * Atkarībā no ēdināšanas tipa un atbilstoši reģistrācijas prasībām.
 |
| **59.** | **Klienti tiek informēti, kuri produkti atbilst bioloģiskās saimniecības, godīgas tirdzniecības un citu ekomarķējumu prasībām.** | X |  | * Auditors var pārliecināties, ka ēdienkartē vai pie ēdieniem (bufetes tipa galda klājuma gadījumā) ir marķējums, kas norāda bioloģiskās lauksaimniecības produkta izcelsmi;
* Ēdienkartē tiek noradītas vietējās izcelsmes ēdiena sastāvdaļas.
 |
| **60.** | **Klientiem ir nodrošināta informācija, ka ūdensvada ūdens ir dzerams.** | X |  | * Kritērijs attiecas uz vietām, kur ūdens ir kvalitatīvs;
* Vienmēr tiek piedāvāts dzeramais ūdens karafē (ar vai bez svaigiem zaļumiem u.c.), kuru lieto pats ēdinātājs (t.i., ne tikai rūpnieciski fasētais ūdens);
* Kritērijs veicina plastmasas pudeļu lietošanas ierobežošanu vai to nelietošanu;
* Pie krāniem ir atbilstoša satura informācija.
 |
| **61.** | **Vismaz 85% no pasniegtajiem ēdieniem tiek sagatavoti uz vietas uzņēmuma virtuvē vai sagataves tiek piegādātas no zināmie vietējiem uzņēmumiem.** | X |  | * Auditoram ir iespēja pārliecināties, ka uzņēmuma virtuve ir attiecīgi aprīkota un darbinieki, kuri gatavo viesiem, ir kvalificēti;
* Audita laikā uzņēmums var uzrādīt attiecīgu pārskatu par to, ka 85% no ēdieniem tiek gatavoti uz vietas vai arī to sagataves tiek sagādātas no zināmiem vietējiem uzņēmumiem.
 |
| **62.** | **Klientiem tiek piedāvāts arī ēdiens bez dzīvnieku izcelsmes produktiem.** | X |  | * Pēc klientu pieprasījuma uzņēmumā var pagatavot ēdienu bez dzīvnieku izcelsmes produktiem (veģetāriešiem, vegāniem, svaigēdājiem u.c.);
* Šāds ēdiens ir pieejams arī darbinieku ēdināšanā.
 |
| **63.** | **Telpā ir iespēja dzeramo ūdeni papildināt klienta līdzpaņemtajā traukā.** | X |  | * Divas iespējas: pēc klienta lūguma personāls iepilda ūdeni viesu dzeramā ūdens traukos (individuālai lietošanai) vai arī ir pieejama speciāli aprīkota vieta, kur ūdeni iepildīt dzeramtraukā.
 |
| **64.** | **Darbinieku ēdināšana arī atbilst tiem pašiem kritērijiem kā viesiem pasniedzamajiem ēdieniem.** | X |  | * Auditors var pārliecināties, ka darbinieku ēdināšanā izmantotie produkti neatšķiras no tiem, kuri izmantoti, lai pagatavotu ēdienu viesiem.
 |
| ***( X ) Izvēles kritēriji*** |
| **65.** | **Klientiem tiek piedāvāti pašu saimniecībā, tuvējā apkārtnē un/vai Latvijā audzēti un ražoti pārtikas produkti.** | 2 |  | * Kritērijs attiecas uz dārzeņiem, augļiem, ogām, sēnēm, piena un gaļas produktiem, olām, medu, sulām u.c. vietējiem produktiem. Piegādājot vietējās izcelsmes produktus, uzņēmumam ir jācenšas pēc iespējas izmantot videi draudzīgus produktu iepakošanas un transportēšanas risinājumus;
* Pēc iespējas jācenšas šādus produktus ne tikai pasniegt uzņēmuma klientiem, bet lietot arī darbinieku virtuvē;
* Auditors var pārliecināties par šāda fakta esamību (pēc pavadzīmēm).
 |
| **66.** | **Klientiem tiek piedāvāti bioloģiski sertificēti pārtikas produkti, kas galvenokārt ražoti Latvijā.** | 2 |  | * Auditoram ir pieejama atbilstoša dokumentācija;
* Auditors var pārliecināties, ka pārvaldniekam ir plāns, kā ar katru darbības gadu palielināt bioloģiski sertificēto (pašmāju preču zīme "Latvijas ekoprodukts" un/vai Eiropas Savienības vienotais bioloģiskās pārtikas marķējums "Zaļā ekolapiņa" uz iepakojuma) pārtikas produktu īpatsvaru.
* Auditoram ir pieejama informācija, kā šādu produktu daudzums ir mainījies periodā starp auditiem.
 |
| **67.** | **Klientiem tiek piedāvāti īpaši ēdieni, kuru receptes un pagatavošana balstās uz Latvijas tradīcijām un to izejvielas ir g.k. vietējās (Latvijas, reģionu) izcelsmes.** | 2 |  | * Ēdienu piedāvājums, to nosaukumi un apraksts izlasāms ēdienkartē, mājaslapā vai citur.
 |
| ***( I ) Ideālie kritēriji*** |
| **68.** | **Ēdiena gatavošanā netiek izmantoti produkti, kuru marķējumā ir ietverta norāde, ka tie “satur ģenētiski modificētus organismus”.** | 2 |  | * Klientiem ēdiena gatavošanā netiek izmantoti pārtikas produkti, kuru marķējumā ir ietverta norāde, ka tie “satur ģenētiski modificētus organismus”;
* Telpā, kur klienti tiek ēdināti, ir redzama informācija, ka ēdiens nesatur ĢMO.
 |
| **69.** | **Iegādājoties pienu un piena produktus, ne mazāk kā 25% procenti no to masas vai vērtības ir ražoti atbilstoši bioloģiskās lauksaimniecības metodēm, kā arī, iegādājoties graudaugu pārstrādes produktus (piemēram, auzu pārslas, kviešu milti, griķi), ne mazāk kā 25% procenti no produktu masas vai vērtības ir ražoti atbilstoši bioloģiskās lauksaimniecības metodēm.** | 1 |  | * Bioloģiska piena un graudaugu produkcija ir plaši pieejama, tāpēc uzņēmēji tiek aicināti izvēlēties šāda veida produktus pēc iespējas vairāk. Tos iegādājoties, tiek paveikts liels ieguldījums vides un veselības saglabāšanā.
 |
| **IEGŪTO PUNKTU SUMMA** |  |  |
| **Piezīmēm:** |

**IX Vides izglītība, informācijas aprite un komunikācija, videi draudzīgas aktivitātes un produkts**

***No 9 punktiem, kurus iespējams iegūt izvēles un ideālo kritēriju jomā šajā kategorijā, minimālais punktu skaits ir 3 (3/9).***

| **Nr.** | **Kritērijs** | **Punkti** | **Izpilde** | **Kritērija piemērošanas prasības** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***(O) Obligātie kritēriji*** |
| **70.** | **Zaļais sertifikāts ir novietots klientiem labi redzamā vietā.** | X |  | * Sertifikāts novietots koplietošanas telpās, kur tas labi redzams ikvienam interesentam;
* Šis kritērijs attiecas uz tām saimniecībām, kurām tiek pagarināts sertifikāta termiņš.
 |
| **71.** | **Ir sagatavota informācija ar Zaļā sertifikāta materiāliem, nolikumu un kritērijiem.** | X |  | * Nolikums u.c. materiāli ir drukāti uz abām lapas pusēm;
* Tie pēc pieprasījuma ir pieejami klientiem.
 |
| **72.** | **Informācija par to, ka uzņēmumam ir piešķirts Zaļais sertifikāts, ir redzama virtuālajos medijos un drukātajos materiālos.** | X |  | * Kritērijs attiecas uz uzņēmuma mājas lapu, sociālo tīklu kontiem, drukātiem u.c. veida sagatavotiem mārketinga materiāliem;
* Uzņēmuma vides politikai ir jābūt vērstai uz komunikāciju ar sabiedrību un klientu, paskaidrojot, kāpēc un kādā veidā tiek ievēroti “Zaļā sertifikāta” kritēriji.
 |
| **73.** | **Uzņēmums piedāvā vai arī klientiem ir pieejama informācija par apkārtnes dabas tūrisma objektiem, dabai draudzīgās aktīvās atpūtas piedāvājumu, ĪADT, vides gidiem u.c.** | X |  | * Klientiem pieejamā vietā ir novietoti informācijas materiāli par vietējām dabas un kultūrvēsturiskajām vērtībām, dabas aizsardzību (t.sk. apkaimes ĪADT), dzīvnieku un augu noteicēji u.c. veida informācija.
 |
| **74.** | **Klientiem labi redzamā(s) vietā(s) (t.sk. virtuālā vidē) novietoti „Zaļie padomi”.** | X |  | * “Zaļie padomi” izstrādāti saskaņā ar *Zaļā sertifikāta* nolikumu un tie var būt: uzlīmes, piktogrammas, karikatūras, iespiesti vai drukāti materiāli u.c., kas atgādina saudzēt ūdeni, elektroenerģiju, citus dabas resursus, šķirot atkritumus, saglabāt dabas daudzveidību u.c.;
* Uzņēmuma interneta resursos ir ievietoti linki (saites) uz citiem resursiem, kur ievietoti „Zaļie padomi”.
 |
| ***( X ) Izvēles kritēriji*** |
| **75.** | **Uzņēmuma darbiniekiem un klientiem ir pieejama informācija, kurās institūcijās vai kādā veidā ir jāvēršas par apkārtnē konstatētajiem vides pārkāpumiem.** | 1 |  | * Informācija ir ievietota klientiem domātajā mapītē vai citādi pieejama;
* Ir pieejama informācija par mobilo aplikāciju [www.videssos.lv](http://www.videssos.lv/) un tās lietošanas principiem.
 |
| **76.** | **Klientiem ir pieejama informācija par apkaimes dabas daudzveidību.** | 3 |  | * Uzņēmuma darbinieki pārzina apkaimes interesantākos dabas tūrisma objektus, ainaviskas vietas, dabas takas, dabas daudzveidības elementus (sugas, biotopus) un var izstāstīt par tiem saviem klientiem.
 |
| **77.** | **Uzņēmuma darbiniekiem ir izveidoti kontakti ar Dabas aizsardzības pārvaldi - viņi ir informēti par aktualitātēm dabas aizsardzības, ilgtspējīgas tūrisma, vides izglītības un citās ar ĪADT saistītās jomās.** | 3 |  | * Šis kritērijs attiecināms uz situāciju, ja uzņēmums atrodas ĪADT. Minētajā situācijā šis ir vērtējams kā obligātais kritērijs;
* Auditoram tiek izklāstīta uzņēmuma pieredze;
* Uzņēmuma saimnieki/darbinieki iespēju robežās piedalās DAP un/vai citu ĪADT tūrismā iesaistīto pušu rīkotajos pasākumos (tūrisma foruma sanāksmēs, vides izglītības pasākumos, talkās u.c.).
 |
| ***( I ) Ideālie kritēriji*** |
| **78.** | **Uzņēmums piedāvā un praktizē vidi izzinošus un izglītojošus pasākumus.** | 2 |  | * Auditoram ir iespēja pārliecināties par šādu pasākumu (nometnes, kursi, semināri) norises esamību.
 |
| **IEGŪTO PUNKTU SUMMA** |  |  |
| **Piezīmēm:** |

**X Bērnu un personu ar īpašām vajadzībām intereses**

***No 5 punktiem, kurus iespējams iegūt izvēles un ideālo kritēriju jomā šajā kategorijā, minimālais punktu skaits ir 1 (1/5).***

| **Nr.** | **Kritērijs** | **Punkti** | **Izpilde** | **Kritērija piemērošanas prasības** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***(O) Obligātie kritēriji*** |
| **79.** | **Uzņēmuma piedāvātais produkts ir bērniem draudzīgs.** | X |  | * Bērniem draudzīgā vide attiecas uz iekšējo (ēku) un ārējo vidi (āra teritorija), kā arī personāla attieksmi.
 |
| **80.** | **Baseinu malas, dīķu un ūdenskrātuvju krasti ir relatīvi droši.** | X |  | * Saimnieki informē bērnu vecākus par tuvumā esošām ūdenstilpnēm/tecēm;
* Uzņēmuma teritorijā nav ūdenskrātuves/teces ar stāviem un krastiem, vecas un nestabilas laivas, pontoni u.c. elementi.
 |
| ***( X ) Izvēles kritēriji*** |
| **81.** | **Bērniem iekārtotas drošas un videi draudzīgas atpūtas un spēļu vietas.** | 1 |  | * Āra teritorijā ir izveidoti bērnu rotaļu laukumi (drošā vietā) un atpūtas vietas;
* Smilšu kastes un bērnu rotaļu laukumu aprīkojumu izgatavošanā izmantotie materiāli ir dabīgi un atbilst kvalitātes prasībām;
* Aprīkojums funkcionē, ir droši lietojams un bez acīmredzamiem bojājumiem;
* Ja telpās ir bērnu stūrītis, ir pieejamas grāmatas, rotaļlietas un spēles.
 |
| **82.** | **Telpas (daļa vai kāda no telpām) un tuvējā apkārtne ir pielāgota cilvēkiem ar īpašām vajadzībām.** | 2 |  | * Uzņēmums iespēju robežās nodrošina cilvēku ar īpašām vajadzībām uzņemšanu;
* Klientu zonā ir tualete, kas aprīkota ar standarta aprīkojumu un atbalsta rokturiem, zemāku spoguli un citām ierīcēm pieejamā augstumā, kā arī brīvu vietu 1 m platumā pie klozetpoda.
 |
| ***( I ) Ideālie kritēriji*** |
| **83.** | **Bērniem ir iespēja komunicēt ar mājdzīvniekiem.** | 2 |  | * Uzņēmumā ir iespējams apskatīt un vērot lauku mājdzīvniekus: govis, kazas, trušus, zirgus, mājputnus;
* Ja uzņēmumā nav mājdzīvnieku, ir pieejama informācija par saimniecībām reģionā, kur bērniem ir iespējams iepazīt lauku vidi.
 |
| **IEGŪTO PUNKTU SUMMA** |  |  |
| **Piezīmēm:** |

**XI Pagalms un apstādījumi**

***No 4 punktiem, kurus iespējams iegūt izvēles un ideālo kritēriju jomā šajā kategorijā, minimālais punktu skaits ir 1 (1/4).***

| **Nr.** | **Kritērijs** | **Punkti** | **Izpilde** | **Kritērija piemērošanas prasības** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***( X ) Izvēles kritēriji*** |
| **84.** | **Uzņēmumā tiek izmantotas viedās apstādījumu laistīšanas sistēmas.** | 2 |  | * Lai samazinātu laistīšanai nepieciešamo ūdens patēriņu, tiek izmantotas viedās laistīšanas sistēmas, piemēram, automātiski ieslēdzot laistīšanu rīta un vakara stundās, izmantojot mitruma sensoru sistēmu vai pilienveida laistīšanu, kas samazina iztvaikojošā ūdens daudzumu un vislabāk nodrošina mitrumu augu saknēm;
* Laistīšanai var izmantot arī savākto lietus ūdeni, saimniecībā izmantoto ūdeni (*grey water*) vai attīrītus notekūdeņus;
* Auditoram ir iespēja pārliecināties par minēto kritēriju izpildi.
 |
| ***( I ) Ideālie kritēriji*** |
| **85.** | **Ierīkojot apstādījumus, tiek** **izmantotas vietējās augu sugas.** | 2 |  | * Atbalstot bioloģisko daudzveidību, uzņēmums iespēju robežās, ierīkojot jaunus apstādījumus, izmanto vietējās augu sugas, atsevišķās vietās atstājot arī dabiskus biotopus: pļavas, ežmalas, nenopļautas grāvmalas u.c.;
* Uzņēmumam ir plāns apstādījumu atjaunošanai, izskatot iespējas izmantot vietējās sugas. Ja ir nezāles, savvaļas dzīvnieki vai patogēni, uzņēmuma ir plāns, kā ierobežot to izplatību, kontrolēt vai iznīdēt;
* Pārbaudes laikā uzņēmējs uzrāda dokumentāciju par pēdējo 12 mēnešu laikā iegādātajiem vietējo sugu augiem, kā arī plānu vietējo sugu ieviešanai apstādījumos un invazīvo sugu apkarošanai.
 |

***Piezīmēm:*** ----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------