



REPUBLIKA E SHQIPËRISË

AGJENCIA E PROKURIMIT PUBLIK AUTORITETI KOMBËTAR I USHQIMIT

Nr. 10181 Prot

Nr. 8514 Prot

Tiranë, më 19/11 / 2018

Tiranë, më 19/11 / 2018

Drejtuar: Autoriteteve Kontraktore

Lënda: *Rekomandim mbi hartimin e kriterëve të veçanta për kualifikim dhe specifikimet teknike për prokurimin e produkteve ushqimore.*

Agjencia e Prokurimit Publik (në vijim "APP") dhe Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (në vijim "AKU"), në kuadër të bashkëpunimit institucional, referuar Marrëveshjes së Bashkëpunimit të nënshkruar ndërmjet dy palëve Nr. 7378 Prot., datë 26.07.2018, parashikimeve të Ligjit Nr. 9643, datë 20.11.2006 "Për prokurimin publik", i ndryshuar, dhe akteve nënligjore në zbatim të tij, si dhe Ligjit Nr. 9863, datë 28.01.2008 "Për Ushqimin", i ndryshuar, dhe legjislacionit e akteve ligjore e nënligjore në fuqi për fushën e sigurisë ushqimore dhe mbrojtjes së konsumatorit, mbrojtjes së bimëve dhe shëndetit të kafshëve, hartojnë këtë rekomandim të përbashkët me qëllim përcaktimin e standardeve të unifikuara për produktet ushqimore, të detyrueshme për t'u përdorur nga autoritetet kontraktore në procedurat e prokurimit me këtë objekt prokurimi.

Këto standarde vendosen me qëllim që t'i shërbejnë autoriteteve kontraktore për të siguruar rritjen e cilësisë së ushqimit për grupe të veçanta të konsumatorëve që janë nën kujdesin dhe përgjegjësinë e këtyre autoriteteve kontraktore.

Autoritetet kontraktore, duhet të mbajnë në konsideratë këtë material orientues gjatë hartimit të kriterëve për kualifikim, hartimit të specifikimeve teknike për këtë objekt prokurimi, gjatë procesit të vlerësimit të ofertave të paraqitura në procedurat e prokurimit që kanë si objekt produktet ushqimore, si dhe gjatë zbatimit të kontratës.

Në hartimin e kriterëve për kualifikim, për objektet e prokurimit që përfshijnë **shërbimin e prodhimit/përpunimit/furnizimit/shpërndarjes së produkteve ushqimore**, autoriteti kontraktor duhet të mbajë në konsideratë kërkesat e veçanta që përcaktohen nga legjislacioni i fushës, sa i takon licencave, lejeve etj, që duhet të disponojë operatori ekonomik ofertues.

Në çdo rast, kërkesat e veçanta për kualifikim duhet të hartohen në përpjesëtim me natyrën dhe përmasat e kontratës që do të prokurohet, si dhe të jenë kritere jodiskriminuese.

I. Hartimi i Specifikimeve Teknike për produktet ushqimore.

Në hartimin e specifikimeve teknike për produktet ushqimore, autoriteti kontraktor duhet të mbajë në konsideratë që produktet ushqimore kategorizohen në:

– Ushqime me Origjinë Shtazore
dhe

– Ushqime me Origjinë Joshtazore.

Ndarja e tyre, referuar veprimtarisë të operatorëve ekonomikë që prodhojnë, përpunojnë dhe shpërndajnë produkte ushqimore, përcaktohet sipas Shtojcës 1, **bashkëlidhur këtij rekomandimi.**

I.1. Për produktet ushqimore të freskëta të fruta-perime të papërpunuar.

Në fletë analizat që do shoqërojnë çdo sasi të mallit të lëvruar, operatori ekonomik të shënojë sasinë e prodhimit që i referohet kjo fletë analizë.

I.2. Për ushqimet dhe produktet ushqimore¹.

Në vendosjen e specifikimeve teknike për këtë kategori të produkteve duhet të mbahet në konsideratë që, për të gjithë produktet ushqimorë do të zbatohen dispozitat e Legjislacionit për Ushqimin.

Ndërmjet të tjerave, autoriteti kontraktor duhet të përcaktojë në specifikimet teknike që:

- a. Operatori ekonomik duhet të paraqesë raport analizë origjinale ose kopje të noterizuar, lëshuar nga një laborator i autorizuar i kontrollit ose i referencës, për produktet e ofruara.
- b. Raport analiza përkatëse duhet të jetë sipas llojit të produktit, numrit të Lotit², dhe jetëgjatësisë së produktit dhe të ketë lidhje me produktin/mostrën e ofertuar. Në këtë raport analizë duhet të jetë shënuar: emërtimi i produktit ose një e dhënë tjetër që tregon ose lidh këtë raport analizë me produktin e ofertuar.
- c. Produkti kur të lëvrohet, duhet të jetë i shoqëruar me çertifikatën e origjinës dhe fletë analizë për treguesit e sigurisë e cilësisë, sipas legjislacionit në fuqi për ushqimin.
- d. Të gjithë treguesit organo-leptikë dhe fiziko-kimikë të produktit të ofertuar/mostrës që përfaqësojnë artikullin duhet të përputhen plotësisht me treguesit e shënuar në specifikime teknike dhe të Standardit Shtetëror përkatës. Standardet shtetërore për karakteristikat e produkteve ushqimore janë të disponueshme dhe janë të publikuara nga Drejtoria e Përgjithshme e Standartizimit (DPS) në faqen e internetit www.dps.gov.al.
- e. Produktet ushqimore, objekt i Vendimit të Këshillit të Ministrave Nr. 1344, datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore”, neni 4 dhe 13, të jenë të pajisura me etiketat respektive.
- f. Frigoriferët e instaluar në ambientet e operatorit ekonomik të kenë rregjistrat përkatës për monitorimin e temperaturës, sipas Udhëzimit të Ministrit të Bujqësisë Nr. 22 datë 25.11.2010 “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”.

¹ Produkte ushqimore janë ato të përcaktuara, sipas parashikimit të nenit 3, pika 1 të Ligjit Nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për Ushqimin”, i ndryshuar.

² Sipas përkufizimit të Udhëzimit Nr.12, datë 26.09.2010 “Lot” është sasi e identifikueshme e një produkti ushqimor të shpërndarë në të njëjtën kohë dhe të konfirmuar zyrtarisht se ka karakteristika të përbashkëta të tilla si origjinën, llojin, tipin e paketimit, ambalazhuesin, dërguesin. “Nënlot” nënkupton një pjesë të përcaktuar të një loti të madh, për të aplikuar metodën e marrjes së mostrës mbi këtë pjesë, secili nënlot duhet të jetë fizikisht i ndarë dhe i identifikueshëm. Sipas VKM 760, datë 16.09.2015 në pikën 11 të Kreut III specifikohet “Në rastet e proceseve komplekse të prodhimit dhe/ose përpunimit, produktit përfundimtar i jepet një kod gjurmueshmërie/Lot-i, i cili përmban datën e kodit, kohën e prodhimit/përpunimit, numrin e lot-it, duke lejuar prodhimin të jetë i grupuar dhe të japë një lidhje mbrapa me lëndët e para të përdorura, kohën e prodhimit etj”.

- g. Automjetet e përdorur për transportin e produkteve duhet të jenë të pajisura me matës temperature (taograf) për gjurmimin e temperaturës gjatë lëvizjes të mjetit.

I.3. Produkt mishi/ i përpunuar mishi.

Në hartimin e specifikimeve teknike për produktin “mish/i përpunuar mish”, autoriteti kontraktor duhet të kërkojë në specifikimet teknike që:

- a. Pjesa e karkasës (shpatull, kofshë dhe gjoks) duhet të jetë e vulosur me vulën e kontrollit veterinar.
- b. Çdo parti/karkasë mishi duhet të shoqërohet me certifikatë veterinare, e cila garanton sigurinë e produktit “mish” dhe me të cilën vërtetohet se, nga kontrolli i kryer nuk është prekur nga sëmundje, por që është i sigurt dhe se lejohet të tregtohet për konsum publik.

II. Hartimi i specifikimeve teknike për shërbimin e ushqimit social (për grupet e veçanta si spitale, kopshte, shkolla, reparte ushtarake, IEVP, etj).

Autoritetet kontraktore në hartimin e specifikimeve teknike për shërbimin e ushqimit social për grupet e veçanta, duhet të mbajnë në konsideratë si më poshtë vijon:

- a. Operatori ekonomik duhet të zbatojë kërkesat e Ligjit Nr. 9863 datë 28.01.2008 “Për Ushqimin” i ndryshuar, për furnizimin/shpërndarjen me produktet ushqimorë në ambientet e përcaktuara nga autoriteti kontraktor, si dhe për ruajtjen e higjenes dhe mjedisit, kushteve tekniko-teknologjike dhe personelit.
- b. Produktet e përdorura për përgatitjen e ushqimeve duhet të jenë në përputhje dhe në respektim të standarteve të kërkuara në aktet ligjore e nënligjore në fuqi, konform manualit të vetëkontrollit HAÇP.
- c. Transporti i ushqimit të përgatitur nga kuzhina e shërbimit të ushqimit social për grupet e veçanta deri te konsumatori, të realizohet me mjete, pajisje dhe enë të posaçme (termuse) të llojeve dhe madhësive të ndryshme në funksion të sasisë që ofrohet, si dhe për të ruajtur nivelin kulinar të ushqimit (e rëndësishme është ruajtja e temperaturës sipas llojit të produktit).
- d. Produktet ushqimore (lënda e parë) që do të përpunohen, trajtohen apo ambalazhohen në ambientet e përpunimit (kuzhinës) që disponon sipërmarrësi të jenë të shoqëruara me fletë analizën përkatëse.
- e. Operatori ekonomik, të respektojë rregullat e higjenes për larjen, pastrimin, dhe përpunimin e zarzavateve, frutave, sipas kërkesave të ligjeve në fuqi në fushën e higjenes dhe ushqimit.
- f. Operatori për qëllime higjene dhe pastrimi të përdorë detergjente dhe solucione kimike të certifikuara nga institucionet e njohura me ligj dhe të pa dëmshme për shëndetin e njerëzve të përcaktuara sipas akteve përkatëse³.
- g. Operatori ekonomik duhet të sigurojë një higjene të përditshme në mbajtjen e pajisjeve të kuzhinës, ambienteve të gatimit, atyre të ndarjes së ushqimit dhe mensave.

³ Aktualisht në fuqi është Urdhëri nr. 365 datë 03.08.2012 i Ministrisë të Shëndetësisë “Për miratimin e listës dhe përdorimin e lëndëve që përdoren për dezinfektim, deratizim, desinsektim në shëndet publik”.

- g.1. Operatori ekonomik duhet të realizojë larjen dhe dezinfektimin e enëve dhe pajisjeve që përdoren. Pastrimi i inventarit të imët kryhet nga operatori ekonomik, i cili duhet të mbajë dhe rregjistrat e pastrimit.
- g.2. Në rast të sëmundjeve infektive, të përdoren për shpërndarje të ushqimit vetëm pajisje të veçanta dhe një përdorimshe.
- h. Operatori ekonomik, do të paketojë dhe të evadojë çdo ditë mbeturinat që krijohen si rezultat i prodhimit, shpërndarjes dhe konsumit të ushqimit, në vendet e caktuara si vend grumbullimi mbeturinash.
- i. Materiali në kontakt me ushqimin (termuset, enët, etj, me të cilat transportohet ushqimi) të jenë material i përshtatshëm dhe lehtësisht të pastrueshëm, sipas kërkesave të Udhëzimit të Ministrit të Bujqësisë Nr. 22, datë 25.11.2010 “*Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor*”, me mbyllje hermetike (për të siguruar mbrojtjen nga mjedisi i jashtëm). Enët që përdoren për transportin dhe/ose shpërndarjen e ushqimit duhet të jenë me material jo të dëmshëm për shëndetin.
- j. Punonjësit e operatorit ekonomik në momentin e përgatitjes/shërbimit të ushqimit në ambientet e autoritetit kontraktor, duhet të jenë të pajisur me uniformën, veshjen përkatëse të punës (*përparëse, grykëse, këpucë, pantallona, këpucë*), këta të fundit të jenë të pajisur me librezë shëndetësore.
- k. Operatori ekonomik duhet që në çdo kohë të shoqërojë ushqimin e gatuar me dokumentacionin përkatës deri në konsumimin e plotë të tij dhe të garantojë sigurinë e produktit nëpërmjet gjurmueshmërisë së tij, sipas VKM nr. 760, datë 16.09.2015 “*Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor*” dhe analizave të ujit që përdor.
- l. Operatori ekonomik është i detyruar të ruajë në raftet të veçanta në mjedisin e kuzhinës, kampionet e ushqimit të gatuar që shpërndahet për ngrënie për të gjitha vaktet. Afati i ruajtjes së mostrave (kampionëve) është 24-orë. Kur ka denoncime për cilësinë e ushqimit, ky afat zgjat deri në zgjidhjen e problemit dhe kryerjen e analizave laboratorike.
- m. Operatori ekonomik, do të mbulojë shpenzimet ekonomike të nevojshme për realizimin e analizave laboratorike të mostrave të ushqimit gatuar, sa herë që kërkohet nga autoriteti kontraktor.

III. Hartimi i Kritereve të Veçanta për Kualifikim.

Në hartimin e kritereve të veçanta për kualifikim, autoriteti kontraktor duhet të mbajë në konsideratë që:

- a. Në objektet e prokurimit për ***prodhim/përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz***, operatori ekonomik ofertues duhet të disponojë Licencë, kategoria II.1.A.1 – “*Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz*”, të lëshuar nga Qendra Kombëtare e Biznesit.
- a.1. Për të plotësuar këtë kriter për kualifikim, operatori ekonomik ofertues duhet të paraqesë licencën kategoria II.1.A.1 – “*Prodhim, përpunim dhe shpërndarje me shumicë e ushqimeve*

për njerëz” në emër të tij, pasi licenca duhet t’i përkasë operatorit ekonomik të interesuar të ofertojë për procedurën e prokurimit të shpallur nga autoriteti kontraktor.

- a.2. Theksojmë se, gjatë vlerësimit të ofertave autoriteti kontraktor do të mbajë në konsideratë faktin se, nuk lejohet përdorimi i licencës të një operatori tjetër ekonomik.
- a.3. Për këto lloj procedura të prokurimi, personeli që do të realizojë procesin e prodhimit të ushqimit, të ketë kualifikimin e nevojshëm profesional, të vërtetuar me dokumentacion përkatës.
- b. Në rastet kur, operatorët ekonomikë nuk kanë detyrim ligjor të licencohen nga QKB duhet të paraqesin Ekstraktin Tregtar, ku në fushën e veprimtarisë të jetë i përfshirë edhe objekti që prokurohet.
- c. Operatori ekonomik të jete i pajisur me Çertifikatë të Sistemit të Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore ISO 22000:2018, ose ekuivalente me to.
- d. Operatori ekonomik të ketë në pronësi ose në përdorim ambiente të përshtatshme për magazinim të mallrave të kërkuara, për të gjithë periudhën e zbatimit të kontratës. Ambientet e kërkuara duhet të plotësojnë kushtet higjieno sanitare dhe tekniko teknologjike.
- e. Operatori të ketë në pronësi ose në përdorim, automjet të përshtatshëm ATV (frigorifer) për transportimin e mallrave, automjet të përshtatshëm ATP (jo frigorifer) për transportimin e mallrave, në përputhje me specifikimet teknike të kërkuara, dhe që plotësojnë kushtet higjieno sanitare.
- f. Në procedurat e prokurimit që kanë si objekt **“produkte mishi/të përpunuar mishi”** dhe **“produkt qumësht dhe produkte të tij”**, në rastet kur kërkohet që subjekti të ketë kontratë me fermë, operatori ekonomik ofertues duhet të sigurojë dhe të dokumentojë furnizimin në vijimësi e të vazhdueshëm për periudhën e kërkuar nga ferma vendase, ose nga importi, me dokumentacion të rregullt.
- g. Operatori ekonomik duhet të operojë duke plotësuar standardet në fuqi për sigurinë ushqimore. Për këtë, ai duhet të paraqesë vetdeklarim, ku të deklarojë se nga kontrolli i fundit ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

Ndërsa, operatori ekonomik i shpallur fitues përpara lidhjes së kontratës ka detyrimin të paraqesë dokumentacion provues, ku të provohet se nga kontrolli i fundit i AKU ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

Ky rekomandim shoqërohet me shtojcën 1, dhe hyn në fuqi sot në datë 19.11.2018.

Për Agjencinë e Prokurimit Publik
Drejtor i Përgjithshëm

Reida KASHI



Për Autoritetin Kombëtar të Ushqimit
Drejtor i Përgjithshëm

Agim ISMAILI



SHTOJCA 1

Kategorizimi i operatorëve ekonomikë që prodhojnë, përpunojnë dhe shpërndajnë ushqime me origjinë shtazore dhe jo shtazore.

Kategoria kryesore e origjinës të produktit Shtazore (OSH) - Jo Shtazore (OJSH)	Kodi	Kategoria kryesore	Kodi i veprimtarisë specifike	Nën Kategoria	Kodi i veprimtarisë specifike	Veprimtaria Specifike e Operatorit ekonomik
ORIGJINE SHTAZORE	A.1	Prodhimi primar	A.1.1	Thertore – Mish i kuq		
			A.1.2	Thertore – Mish i bardhë		
			A.1.3	Thertore – Mish gjahu		
			A.1.4	Anije peshkimi		
	A.2	Përpunimi	A.2.1	Prerje mishi/përpunim mishi	A.2.1.1	Stabilimente prerje/paketim mishi
					A.2.1.2	Stabilimente të mishit të grirë
					A.2.1.3	Stabilimente për MNM
					A.2.1.4	Stabilimente përpunim produkte mishi
			A.2.2	Përpunim qumështi	A.2.2.1	Qendër grumbullimi qumështi
					A.2.2.2	Stabilimente qumështi si lëndë e parë (Fermat Prodhuese)
					A.2.2.3	Stabiliment përpunimi/trajtimi Qumështi dhe produkte me bazë qumështi (Fabrika të Automatizuara)
					A.2.2.4	Stabiliment përpunimi Qumështi dhe produkte me bazë qumështi (Fabrika gjysëm të Automatizuara)
					A.2.2.5	Baxho
					A.2.2.7	Njësi prodhimi dhe tregtimi akulloresh (kasata/yogurteri)
			A.2.3	Peshk dhe stabilimente të Përpunimit të molusqeve të gjallë bivalvor	A.2.3.1	Ngrirës/mjete ngrirje
					A.2.3.2	Stabilimente përpunim peshku
					A.2.3.3	Qendër purifikimi Midhje
					A.2.3.4	Qëndër përpunim Midhje
					A.2.3.5	Stabilimente të standartizimit dhe paketimit të peshkut
					A.2.3.6	Qëndër shpërndarje Midhje

			A.2.4	Vezë dhe produkte të përpunuara nga vezët	A.2.4.1	Stabilimente grumbullim vezë / stabilimente seleksionimi
					A.2.4.2	Stabilimente përpunim vezë
					A.2.4.3	Stabilimente vezë lëng
					A.2.4.4	Qendër paketimi vezë
			A.2.5	Përpunim këmbë bretkose	A.2.5.1	Stabilimente të përpunimit të këmbëve të bretkocës
			A.2.6	Përpunim kërmijsh	A.2.6.1	Stabilimente të përpunimit të kërmijve
			A.2.7	Përpunimi dhe zbutja e dhjamrave dhe yndyrnave shtazore)	A.2.7.1	Qendër grumbullimi
					A.2.7.2	Stabilimente përpunimi
			A.2.8	Përpunim i stomakut, gjakut dhe të brëndshmeve		
			A.2.9	Përpunim Xhelatinë/ kolagjen		
			A.2.10	Përpunim /ambalazhim mjalti		
	A.3	Shpërndarja	A.3.1	Ruajtje	A.3.1.1	Të ngrira/freskëta, rifuxho
					A.3.1.2	Të ngrira/freskëta, paketuar
					A.3.1.3	Temperaturë ambienti, rifuxho
					A.3.1.4	Temperaturë ambienti, paketuar
			A.3.2	Paketim dhe/ose ambalazhim	A.3.2.1	Të ngrira/freskëta,
					A.3.2.2	Temperaturë ambienti
			A.3.3	Shitje me shumicë	A.3.3.1	Tregtim me shumicë peshku
					A.3.3.2	Qendër shpërndarje molusqe bivalve
					A.3.3.3	Supermarkete ushqimore
			A.3.4	Transporti	A.3.4.1	Të ngrira/freskëta, rifuxho
					A.3.4.2	Të ngrira/freskëta, paketuar
					A.3.4.3	Temperaturë ambienti, rifuxho
					A.3.4.4	Temperaturë ambienti, paketuar
			A.3.5	Shitje me Pakicë	A.3.5.1	Tregtim mishi
					A.3.5.2	Tregtim peshku
					A.3.5.3	Tregtim bulmeti

ORIGJINE JOSHTAZORE			A.3.6	Ushqimi Social	A.3.5.4	Tregtim produkte mishi (sallam, qofte,etj)
					A.3.5.5	Tregtim veze
					A.3.6.1	Katering (produkte mikse)
					A.3.6.2	Restorant (produkte mikse)
					A.3.6.3	Grupe të veçanta (fëmijë, pacientë, të moshuar, etj)
	B.1	Prodhimi	B.1.1	Pije alkolike	B.1.1.1	Birre e prodhuar dhe e ambalazhuar
					B.1.1.2	Pije alkolike e prodhuar dhe e ambalazhuar
					B.1.1.3	Verë e prodhuar dhe e ambalazhuar
			B.1.2	Pije jo-alkolike	B.1.2.1	Pije joalkolike freskuese-energjiqe e prodhuar dhe e ambalazhuar
			B.1.3	Uji i pijshëm	B.1.3.1	Uji i pijshëm pa/me gaz i prodhuar dhe i ambalazhuar
					B.1.3.2	Akull i prodhuar dhe i ambalazhuar
	B.2	Përpunimi	B.2.1	Përpunim frutash	B.2.1.1	Lëngje frutash te prodhuar dhe te ambalazhuar
					B.2.1.2	Fruta te konservuar dhe te ambalazhuar
					B.2.1.3	Fruta te përpunuara, ngrira dhe te paketuara
					B.2.1.4	Fruta të thata te përpunuara dhe te ambalazhuara
			B.2.2	Përpunim perime,drithra dhe kerpudha.	B.2.2.1	Perime te konservuara dhe te ambalazhuara
					B.2.2.2	Perime te përpunuara, te ngrira dhe te paketuara
					B.2.2.3	Mullinj Bloje
					B.2.2.4	Miell i përpunuar dhe i paketuar
					B.2.2.5	Maja e përpunuar dhe e paketuar
					B.2.2.6	Patatina, drithëra, kornflakes te përpunuara dhe te paketuara
					B.2.2.7	Produkte me bazë brumi /biskota/makarona/petë byreku/niseshte/kadaif, etj, te paketuara.
					B.2.2.8	Kërpudha te përpunuara dhe te paketuara.

			B.2.3	Përpunim Vaji dhe Margarine	B.2.3.1	Vaj / rifuxho
					B.2.3.2	Vaj i përpunuar dhe i ambalazhuar
					B.2.3.3	Margarinë e përpunuar dhe e ambalazhua
					B.2.3.4	Vaji ulliri / rifuxho
					B.2.3.5	Vaji ulliri i prodhuar, i përpunuar, i ambalazhuar.
					B.2.3.6	Majonezë, salca të ndryshme (për sallatë, etj).
			B.2.4	Përpunimi i produkteve të ndryshme	B.2.4.1	Kafe, Çaj, Erëza aromatike, etj, te përpunuara dhe te ambalazhuara
					B.2.4.2	Produkte me bazë sheqeri (karamcle, çokollata, etj), te paketuara.
					B.2.4.3	Sheqer, oriz, fasule, etj, te paketurara.
					B.2.4.4	Kripë e përpunuar dhe e ambalazhuar
					B.2.4.5	Aditivë ushqimor (Ëmbëlsues, ngjyruar, etj), te paketuara.
			B.2.5	Ushqim Për kafshë	B.2.5.1	Ushqim për shpezë të përpunuar
					B.2.5.2	Ushqim për ripërtypësi të përpunuar
					B.2.5.3	Ushqim për lagomorfë, te përpunuar
					B.2.5.4	Ushqim për peshq të përpunuar
					B.2.5.5	Ushqim për bletë të përpunuar
					B.2.5.6	Ushqim për derra të përpunuar
	B.3	Shpërndarja	B.3.1	Ruajtje/ shitje me shumicë	B.3.1.1	Të ngrira/freskëta
					B.3.1.2	Temperaturë ambiente
					B.3.1.3	Fruta dhe perime
			B.3.2	Paketim / Ambalazhim	B.3.2.1	Të ngrira/freskëta
					B.3.2.2	Temperaturë ambiente
			B.3.3	Shitje	B.3.3.1	Market ushqimor (mini markete/njësi tregtimi)
					B.3.3.2	Njësi prodhimi /tregtimi buke
					B.3.3.3	Njësi prodhimi/tregtimi buke, produkte brumi dhe ëmbëlsira.
					B.3.3.4	Njësi prodhimi dhe tregtimi ëmbëlsirash/bozë

			B.3.4	Ushqimi Social	B.3.4.1	Bar kafe
					B.3.4.2	Bar kafe/ushqim i shpejtë
					B.3.4.3	Byrektore
					B.3.4.4	Kreperi
					B.3.4.5	Piceri
					B.3.4.6	Fast food
					B.3.4.7	Mëngjezore