



Se debe utilizar un formato individual por cada una de las instalaciones de acopio, proceso, industria, preparación de alimentos, distribución, expendio o venta de productos pesqueros o acuícolas con que cuenta la Unidad Económica y presentarse como parte complementaria y anexa del formato REPA-01 correspondiente. Llenar el formulario digital auxiliándose de la presente guía. Presentarlo impreso en original por duplicado y en formato electrónico grabado en medio magnético.

1 NOMBRE DE LA INSTALACION

Anotar el nombre con el que se identifica a la instalación, local o sucursal en la que se realizan actividades de acopio, proceso, industria, preparación de alimentos, distribución, expendio o venta de pescados y mariscos o productos elaborados a base de ellos.

2 UBICACION GEOGRAFICA

Anotar en los espacios correspondientes los datos del domicilio en donde se encuentran la instalación, local o sucursal indicada en el punto num. 1, así como sus coordenadas geográficas.

3 RESPONSABLE OPERATIVO

Anotar el nombre completo de la persona física que está a cargo de la instalación, local o sucursal indicada en el punto num. 1, verificando que coincida con el que aparece en su identificación oficial.

4 TIPO DE INSTALACION

Seleccionar en el menú desplegable el tipo de perfil de la instalación que mejor se identifique con las actividades principales que realiza en la red de valor de los productos pesqueros y acuícolas.

- TIPO DE INSTALACION**
- 1 CENTRO DE ACOPIO Y PROCESO
 - 2 ATRACADERO INTEGRAL
 - 3 PLANTA DE PROCESO Y EMPAQUE
 - 4 BODEGA DE CONSERVACION
 - 5 EXPENDIO DE PRODUCTOS FRESCOS O CONGELADOS
 - 6 RESTAURANTE O EXPENDIO DE COMIDAS
 - 7 OTRA, ESPECIFIQUE

5 FUENTE DE SERVICIOS BASICOS

Seleccionar en el menú desplegable el origen de los servicios de electricidad, agua potable, drenaje y basura (disposición de desechos sólidos).

- FUENTE DE SERVICIOS BASICOS**
- 1 SIN SERVICIO
 - 2 RED PUBLICA
 - 3 SE GENERA INTERNAMENTE
 - 4 CONTRATO EXTERNO
 - 5 OTRA, ESPECIFIQUE

6 CERTIFICACIONES

Anotar el número de la licencia sanitaria otorgada por la secretaria de salud y, en su caso, el número de certificado de inocuidad o de buenas practicas de manejo otorgado por el SENASICA o por la COFEPRIS. Utilizar el espacio de observaciones para complementar la información correspondiente a la vigencia de cada certificación, o para listar otras certificaciones que pudiera tener en las instalaciones.

7 CARACTERISTICAS DEL VALOR AGREGADO

Utilizar los menús desplegables y los espacios correspondientes para desglosar los datos de cada una de las especies a las que realiza algún tipo de valor agregado, así como el volumen promedio anual de cada especie, de sus productos y de los volúmenes por tipo de mercado de destino

TIPO DE VALOR AGREGADO

- 1 LIMPIEZA Y EVISCERADO
- 2 FILETEADO
- 3 SECADO Y SALADO
- 4 DESPICADO
- 5 DESPULPADO
- 6 DESCONCHADO
- 7 DESTAZADO, TAXIDERMIA
- 8 COCIDO Y SALADO
- 9 CONGELADO INDIVIDUAL
- 10 CONGELADO MARQUETS
- 11 CONSERVACION, ALMACEN
- 12 INDUSTRIALIZACION DE SUPRODUCTOS CON CALOR
- 13 ENVASADO O EMPACADO
- 14 PREPARADION DE ALIMENTO CONDIMENTADO
- 15 OTRA, ESPECIFIQUE

PRESENTACION EMPAQUE

- 1 GRANEL
- 2 BOLSA
- 3 BLISTER, TERMOSELLADO
- 4 CAJA DE CARTON
- 5 CAJA PLASTIFICADA
- 6 CONTENEDOR O PALLET
- 7 OTRA, ESPECIFIQUE

ESPECIE

- 1 ALMEJA
- 2 ATUN
- 3 BAGRE
- 4 CALAMAR
- 5 CAMARON
- 6 CANGREJO
- 7 CATAN
- 8 CARPA
- 9 CAZON – TIBURON
- 10 COCODRILO
- 11 CORVINA
- 12 HUACHINGANO
- 13 JAIBA
- 14 LANGOSTA
- 15 LANGOSTINO
- 16 LISA
- 17 LOBINA
- 18 MANTARRAYA
- 19 MOJARRA
- 20 OSTION
- 21 RANA
- 22 ROBALO
- 23 SARDINA
- 24 SIERRA
- 25 TILAPIA
- 26 TRUCHA
- 27 OTRA, ESPECIFIQUE

TIPO DE PRODUCTO

- 1 VIVO
- 2 ENTERO CRUDO
- 3 EVISCERADO CRUDO
- 4 DESCABESADO CRUDO
- 5 DESCONCHADO CRUDO
- 6 FILETE CRUDO
- 7 HUEVA ENTERA
- 8 ENTERO COCIDO
- 9 DESCABEZADO COCIDO
- 10 DESPICADO COCIDO
- 11 PULPA COCIDA
- 12 SECO SALADO
- 13 EMBUTIDO
- 14 ALIMENTO PREPARADO LISTO PARA CONSUMO
- 15 CURTIDO, DISECADO
- 16 OTRA, ESPECIFIQUE

8 INFRAESTRUCTURA

Utilizar los menús desplegables y los espacios correspondientes para desglosar toda la infraestructura que posee en la instalación. En el espacio “cantidad con iguales características” anotar el número de artículos que tienen la misma descripción. En el espacio de “identificación” anotar el nombre, número de serie o número interno con el que se identifica a la infraestructura (ejemplo, cuartos fríos, vitrinas, contenedores, etc.)

TIPO DE INFRAESTRUCTURA

- 1 BODEGA
- 2 CUARTO FRIO
- 3 MUELLE
- 4 HIELERA O CONTENEDOR ENHIELADO
- 5 NEVERA ELECTRICA
- 6 VITRINA O REFRIGERADOR
- 7 SALA DE PROCESO
- 8 AREA O PISO DE VENTA

MATERIAL ESTRUCTURAL

- 1 TIERRA (RUSTICO)
- 2 CONCRETO, FERROCEMENTO
- 3 BLOCK
- 4 LADRILLO
- 5 MOSAICO
- 6 ADOQUIN
- 7 MADERA
- 8 ADOBE
- 9 LAMINA DE CARTON
- 10 LAMINA GALVANIZADA
- 11 PVC
- 12 FIBRA DE VIDRIO
- 13 ALUMINIO
- 14 VIDRIO
- 15 ACERO INOXIDABLE
- 14 OTRA, ESPECIFIQUE

9 EQUIPO DE TRANSPORTE

Utilizar los menús desplegables y los espacios correspondientes para desglosar todo el equipo de transporte de productos pesqueros o acuícolas que posee en la instalación, así como su capacidad de carga y sistema de conservación que utiliza en forma permanente o con mayor frecuencia.

- TIPO**
- 1 CAMION
 - 2 CAMIONETA
 - 3 TRAILER
 - 4 CONTENEDOR
 - 5 CARRO DE FERROCARRIL
 - 6 BARCO
 - 7 OTRA, ESPECIFIQUE

- SISTEMA DE CONSERVACION**
- 1 HIELO
 - 2 AGUA Y OXIGENO
 - 3 TEMPERATURA CONTROLADA
 - 4 ATMOSFERA CONTROLADA
 - 5 OTRA, ESPECIFIQUE

10 RED DE VALOR

Utilizar los menús desplegables y los espacios correspondientes para desglosar cada una de las personas físicas o morales que le proveen de pescados y mariscos o de productos derivados de ellos que utiliza como materia prima en la instalación.

Asimismo, desglosar cada uno de sus clientes a quienes destina el producto acopiado y/o procesado en la instalación; en el caso de expendios de ventas al menudeo o de restaurante, en donde no se tengan datos de cada uno de los clientes, se debe anotar como “venta para consumo directo” y dejar sin llenar el espacio de RFC y Registro.

FOTOGRAFIA PANORAMICA DE INSTALACION

En este espacio, adjuntar una imagen digital de vista panorámica donde se aprecie el tipo de instalación señalado en el punto 4 y el aspecto de su contorno urbano-geográfico.

FOTOGRAFIA DE BODEGA Y CUARTO FRIO

En este espacio, adjuntar por lo menos una imagen digital donde se aprecie la bodega y la infraestructura para conservación de la materia prima y del producto procesado en la instalación.

FOTOGRAFIA DE AREA DE PROCESO

En este espacio, adjuntar por lo menos una imagen digital donde se aprecie la sala y equipo de proceso y, en su caso, el área dedicada a la venta del producto al menudeo.

CHECK LIST DE DOCUMENTOS REQUERIDOS (presentar original para cotejo y copia simple)

- CROQUIS DE LOCALIZACION DE LA INSTALACION.
- IDENTIFICACION DEL RESPONSABLE OPERATIVO.
- DOCUMENTO QUE DEMUESTRE LEGAL POSESION DEL INMUEBLE.
- LICENCIA SANITARIA.
- CERTIFICADOS DE INOCUIDAD EN SU CASO.