

LEI Nº 454 /2019

Ipu - Ceará, de 11 de abril de 2019

**DISPÕE SOBRE A
CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO
DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –
SIM E OS PROCEDIMENTOS DE
INSPEÇÃO SANITÁRIA EM
ESTABELECIMENTOS QUE
PRODUZAM PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL E VEGETAL,
NO MUNICÍPIO DE IPU – CE E
DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

O PREFEITO MUNICIPAL de Ipu, no Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais e constitucionais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte lei:

Art. 1º. Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Ipu - Ceará, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal, cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

Parágrafo único. Esta Lei está em conformidade com a Lei Federal nº 9.712/1998, o Decreto Federal nº 5.741/2006 e o Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa).

Art. 2º. A inspeção sanitária das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário, compreendido da matéria-prima até a elaboração do produto final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura e Secretaria de Saúde, que depois de instalada, poderá ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º. A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

§ 2º. Entende-se por estabelecimentos de produtos vegetais, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, de vegetais e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

§ 3º. Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

§ 4º. Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura e Secretaria Municipal de Saúde de Ipu - CE, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 5º. A inspeção sanitária dar-se-á:

I – Nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização, com o objetivo de obtenção de bebidas e alimentos de consumo humano, excluídos restaurantes, lojas de conveniência em postos de combustíveis, padarias, lanchonetes, pizzarias, bares, açougue e similares;

II – Nas propriedades urbanas e rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal e vegetal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial;

III – Para fins de aprovação dos projetos de registro ao Sistema de Inspeção Municipal – SIM;

IV – Nas pocilgas e estabelecimentos congêneres cuja criação de animais seja de corte e tenha finalidade comercial.

§ 6º. Caberá à Secretaria Municipal de Agricultura e Secretaria Municipal de Saúde designar o corpo técnico de fiscais do quadro de estatutários, com conhecimento técnico na área, preferencialmente com nível superior completo, para compor o Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Ipu-CE, para fins de competência e responsabilidade das atividades de inspeção sanitária referente ao parágrafo **5º**, incisos **I, II, III e IV**.

I – A equipe de fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Ipu-CE será composta por 4 (quatro) fiscais, sendo que cada secretaria supramencionada ficará responsável pela indicação de 2 (dois) fiscais.

II – A cada inspeção em que for verificada irregularidade, apresentará os fiscais competentes um relatório circunstanciado, sugerindo medidas ou solicitando providências à bem da higiene pública e das leis vigentes.

III – Aos fiscais do SIM de IPU-CE serão disponibilizados equipamentos de proteção individual, fardamento e crachás de identificação.

§ 7º. O Alvará de Licença Sanitária para os estabelecimentos especificados no parágrafo 5º, incisos I, II, III e IV, será expedido pelo Departamento de Vigilância Sanitária de Ipu, órgão da Secretaria Municipal de Saúde, sempre precedido de inspeção *in loco* e laudo de aprovação pelas autoridades fiscalizadoras competentes.

I – A liberação do Alvará de Licença Sanitária será efetuada mediante pagamento da taxa prevista no art. 88, § 2º da Lei Municipal N° 081/2001;

II – O pagamento das taxas de que trata o inciso anterior será efetuado em observância aos Benefícios Fiscais estabelecidos no art. 34 da Lei Municipal N° 292/2011;

III – O Alvará de Licença Sanitária terá validade de 1 (um) ano.

Art. 3º. Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 4º. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, órgão vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Secretaria Municipal de Saúde de Ipu – CE - poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, o Estado do Ceará e a União, como poderá solicitar a adesão ao SUASA.

Parágrafo único. Após a adesão do SIM ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 5º. A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal, após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final, compreendendo a fiscalização em estabelecimentos comerciais, incluídos lojas de conveniência em postos de combustível, restaurantes, padarias, pizzarias, mercantis, mercadinhos, bodegas, lanchonetes, bares, açougues e similares, sendo de responsabilidade e competência do Departamento de Vigilância Sanitária – VISA, órgão da Saúde do Município de Ipu - CE, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 6º. O SIM respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal e vegetal, dispendo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, assim como hortifrutigranjeiros, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

I – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica;

II – Estabelecimento de abate e industrialização de médios animais (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de

produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica;

III – Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agro industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados;

IV – Estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos;

V – Estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos;

VI – Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas;

VII – Estabelecimentos industrial de leite e derivados – enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite;

VIII – Fábrica de polpas de frutas – estabelecimentos que beneficiam frutas para extração de polpas, conformes exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e seus respectivos instrumentos regulamentadores;

IX – Fábrica de processados e minimprocessados de produtos hortifrutigranjeiros – estabelecimentos que selecionam e beneficiam produtos vegetais in natura para consumo;

X – Fábricas de doces e compotas de produtos vegetais – estabelecimentos que processam frutas e legumes para produção de doces e compotas;

XI – Pocilga – local destinado à suinocultura de corte com emprego de técnicas de criação, manejo sanitário, limpeza e higiene diárias, feita com estrutura de alvenaria, piso cimentado, escoamento de resíduos para sumidouro e, em aglomerados habitacionais, cercada por muro.

Art. 7º. Será constituído um Conselho Municipal de Inspeção Sanitária com a participação de dois representantes da Secretaria Municipal de Agricultura, da Vigilância Sanitária Municipal, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Tecnológico, Secretaria Municipal do Meio Ambiente, Autarquia Municipal do Meio Ambiente, Empresa de

Assistência Técnica e Extensão Rural do Ceará - EMATERCE, dos Agricultores e Criadores, e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art. 8º. Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, cadastramento de empresas, agricultores e criadores, gerando registros auditáveis.

Art. 9º. É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal ou vegetal que não esteja previamente registrado, na forma desta lei, e conforme legislação estadual e federal.

Art. 10. Os estabelecimentos registrados que preparam subprodutos não destinados à alimentação humana só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados, quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Defesa Sanitária Animal da região.

Art. 11. A Secretaria Municipal de Agricultura e Secretaria Municipal de Saúde, através dos Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, incumbidas da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal e vegetal, deverão coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves) e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos ou subprodutos, separadamente ou em ações conjuntas com outros órgãos.

Art. 12. Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido à Secretaria Municipal de Agricultura instruído pelos seguintes documentos:

I – Requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II – Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Agricultura ou Autarquia Municipal de Meio Ambiente e Controle Urbano;

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006, salvo os estabelecimentos que são dispensados de apresentá-la, que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única;

IV – Alvará de Licença Sanitária expedido pela autoridade fiscalizadora competente;

V – Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou Cadastro de Pessoa Física - CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

VI – Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra pragas, vetores e insetos;

VII – Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII – Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

§ 1º. Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico do Serviço de Extensão Rural do Estado, EMATERCE ou do Município.

§ 2º. Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 13. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos no Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 14. As embalagens de produtos de origem animal e vegetal, esse último para consumo *in natura*, deverão obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação dos produtos, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no *caput* deste artigo.

Art. 15. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 16. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 17. Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 5.741/2006.

Art. 18. Em caso de infração aos dispositivos desta lei e de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil cabível, a inspeção referente aos produtos de origem animal e vegetal acarretará, isolada ou cumulativamente, aos infratores, as seguintes sanções:

I – Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II – Nos casos não compreendidos no inciso anterior, a pena de multa será estipulada em UFIRMI (Unidade Fiscal de Referência do Município de Ipu), nos termos da Lei Municipal Nº 081/2001.

III – Apreensão ou condenação das matérias primas, produtos, subprodutos e derivados, de origem animal, quando não apresentarem condições higiênicas e sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas;

IV – Suspensão de atividades que causem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

V – Interdição, total ou parcial, do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

Art. 19. Ao infrator será concedido o prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa prévia junto a Administração Municipal, devendo fazê-la em requerimento, sendo-lhe facultado o prazo 10 (dez) dias para apresentação de recurso após a análise da defesa prévia.

Art. 20. O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa junto ao Setor Tributário do Município, contados a partir do dia em que tenha sido julgado o seu recurso em processo administrativo.

Parágrafo Único: Após o decurso da cobrança executiva, a multa não paga será inscrita em dívida ativa.

Art. 21. Verificando-se infração a esta lei ou de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas, e sempre que se constate não implicar em prejuízo iminente para a coletividade, será expedida, contra o infrator, notificação preliminar, estabelecendo-se um prazo para que este regularize a situação.

§ 1º. O prazo para a regularização da situação não deve exceder o máximo de 45 (quarenta e cinco) dias e será arbitrado pela autoridade fiscalizadora competente, no ato da notificação.

I – A contagem do prazo terá início no primeiro dia útil que seguir da assinatura ou entrega da notificação preliminar ao ciente.

§ 2º. Decorrido o prazo estabelecido, sem que o notificado tenha regularizado a situação apontada, lavrar-se-á o respectivo auto de infração.

Art. 22. A notificação será feita em formulário destacável do talonário aprovado pela Prefeitura. No talonário ficará cópia a carbono com a "ciente" do notificado.

§ 1º - No caso de o infrator ser analfabeto, fisicamente impossibilitado ou incapaz na forma da lei ou, ainda, se recusar a apor o "ciente", o agente fiscal indicará o fato no documento de fiscalização, ficando assim justificada a falta de assinatura do infrator.

§ 2º - Nos casos que impliquem risco iminente a saúde pública, e não seja possível a "ciência" pessoal do infrator, será feito mediante publicação em veículo oficial de divulgação do Município.

Art. 23. Auto de infração é o instrumento por meio do qual a autoridade municipal caracteriza a violação das disposições desta lei e

de outras leis, decretos e regulamentos do Município ou de atos complementares e instruções normativas que forem expedidas.

§ 1º – O julgamento de processo administrativo sanitário em sede de defesa prévia será realizado de forma conjunta pelo Secretário Municipal de Agricultura e Secretário Municipal de Saúde, salvo nas hipóteses de impossibilidade, impedimento ou suspeição.

§ 2º - O recurso administrativo que trata da decisão em defesa prévia será apresentado em requerimento ao Prefeito, cabendo-lhe, o julgamento, aplicação de sanção e arbitramento de multas em processo administrativo sanitário.

§ 3º. O prazo para julgamento dos processos administrativos sanitários serão de no máximo 60 (sessenta) dias, contados a partir da apresentação de defesa prévia, no caso de ausência desta, a partir da lavratura do auto de infração.

§ 4º. O não julgamento dentro do prazo supra gerará a insubsistência do processo administrativo sanitário devendo o mesmo ser anulado.

Art. 24. É de competência da Secretaria Municipal de Agricultura e Secretaria Municipal de Saúde, quando da apreensão de produtos e subprodutos de origem animal ou vegetal, de natureza clandestina, após a inspeção e fiscalização, se considerado em condições de consumo, destiná-los às instituições públicas ou filantrópicas do Município no prazo de 48 horas.

Art. 25. É de competência da Secretaria Municipal de Agricultura e da Secretaria Municipal de Saúde destinarem às entidades com fim industrial, produtos e subprodutos de origem animal ou vegetal apreendidos e sem condições para consumo ou incineração, para elaboração de derivados tais como: farinha de osso, de carne, ração, dentre outros, atendidas as normas sanitárias e de higiene pertinentes.

Art. 26. Compete à Autarquia Municipal de Meio Ambiente e Controle Urbano de Ipu fiscalizar o destino a ser dado aos resíduos de produtos e subprodutos de origem animal ou vegetal, processados ou industrializados, considerados inaproveitáveis, de maneira a não afetar o meio ambiente, tanto rural como urbano.

Art. 27. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal – SIM – serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura e Secretaria Municipal de Saúde, constantes no Orçamento do Município de Ipu – CE e/ou por convênios com o Estado ou a União.

Art. 28. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pelo Poder Executivo, após debatidos no Conselho Municipal de Inspeção Sanitária.

Art. 29. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 30. Revogam-se as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE IPU (CE), em 11 de abril de 2019.



Carlos Sérgio Rufino Moreira
Prefeito Municipal



ANEXO

TABELA 01

TABELA DE VALORES REFERENTES À TAXA PARA OBTENÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS E OUTROS SUJEITOS AO CONTROLE DO SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Licença Sanitária para funcionamento de	UFIRMI
Estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m ²).	80 UFIRMI
Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinado ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.	70 UFIRMI
Estabelecimento de abate e industrialização de médios animais (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 12 toneladas de carnes por mês.	200 UFIRMI



Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agro industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 (cinco) toneladas de carnes por mês.	90 UFIRMI
Estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 (quatro) toneladas de carnes por mês.	100 UFIRMI
Estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias por mês.	85 UFIRMI
Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.	50 UFIRMI
Estabelecimentos industrial de leite e derivados – enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 (trinta mil)	120 UFIRMI



litros de leite por mês.	
Fábrica de polpas de frutas – estabelecimentos que beneficiam frutas para extração de polpas, conformes exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e seus respectivos instrumentos regulamentadores, com produção máxima de 2 (duas) toneladas por mês.	65 UFIRMI
Fábrica de processados e mini processados de produtos hortifrutigranjeiros – estabelecimentos que selecionam e beneficiam produtos vegetais in natura para consumo, como produção máxima de 4 (quatro) toneladas por mês.	95 UFIRMI
Fábricas de doces e compotas de produtos vegetais – estabelecimentos que processam frutas e legumes para produção de doces e compotas com capacidade máxima de processamento de 5 (cinco) toneladas por mês.	70 UFIRMI
Pocilga	30 UFIRMI


Carlos Sérgio Rufino Moreira
Prefeito Municipal



GOVERNO MUNICIPAL
IPU
SEGUINDO AVANÇANDO

PREFEITURA MUNICIPAL DE IPU

Praça Abílio Martins, s/n, Centro – CEP.: 62.250-000 - Ipu/CE - CNPJ: 07.679.723/0001-08 Fone/Fax (88) 3683- 2021
Site: www.ipu.ce.gov.br E-mail: gabinete@ipu.ce.gov.br