



ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAMERI
PODER EXECUTIVO
CNPJ nº 01.763.606/0001-41

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE IPAMERI, Estado de Goiás, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município, Faz saber, que a Câmara Municipal aprovou e eu, Prefeito Municipal sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.1º – Fica Instituído no Município de Ipameri, o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. subordinado à **Secretaria Municipal do Agronegócio**, destinado à inspeção e fiscalização sanitária, para a industrialização e beneficiamento de bebidas e alimentos destinados ao consumo humano de origem animal e/ou vegetal, em conformidade com a Lei Federal nº 9.712 de 20/11/1998 e o Decreto Federal nº 5.741, de 30/03/2006, que instituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 2º – A inspeção sanitária de bebidas e alimentos de origem animal e/ou vegetal processados para o consumo humano refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação, controle sanitário e fiscalização, compreendido desde a matéria prima até a elaboração do produto final.

§ 1º – Para fins desta lei, entende-se por processamento ou elaboração de produtos de origem animal e vegetal, o procedimento utilizado na obtenção de produtos destinados ao consumo humano, que tenham características tradicionais, culturais ou regionais, ainda que produzidos em pequena escala, obedecidos os parâmetros fixados em regulamento publicado pela Secretaria Municipal do Agronegócio.

§ 2º – Será obrigatória a indicação de um responsável técnico qualificado, em todos os estabelecimentos/locais em que sejam manufaturadas ou industrializadas bebidas e/ou alimentos de consumo humano de origem animal e/ou vegetal.

§ 3º – Será obrigatória, no momento do abate, a presença de um fiscal do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. em matadouros e/ou abatedouros, devidamente legalizados.

§ 4º – Além da presença, obrigatória, no momento do abate, os fiscais do S.I.M., realizarão visitas eventuais para inspeção de rotina.

§ 5º – A inspeção sanitária se dará:

I – nos locais de produção 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 para consumo humano.

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

Art. 3º – As inspeções exercidas pelo S.I.M., da Secretaria Municipal do Agronegócio, para produtos de origem animal será supervisionada por médico-veterinário, conforme disposto na Lei Federal nº 5.517/1968 e, para produtos de origem vegetal, bebidas e alimentos, será supervisionada por engenheiro agrônomo ou zootecnista, e terão como objetivo:

I – o controle das condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas, de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

II – O controle de qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, transportados, armazenados e engarrafados os produtos antes do ponto de venda;

III – a fiscalização das condições de higiene das pessoas que trabalham nos estabelecimentos referidos no inciso anterior;

IV – a fiscalização e controle de todos os materiais utilizados na manipulação, acondicionamento e embalagem de produtos de origem animal e vegetal;

V – a disciplina dos padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos dos produtos de origem animal e vegetal;

VI – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal, vegetal e seus derivados;

VII – a realização dos exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico-químicos, enzimáticos e dos caracteres organolépticos de matéria-prima e produtos, quando necessário, sendo o ônus atribuído à indústria ou ao produtor.

Art. 4º – O poder Executivo poderá solicitar apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estadual e federal, no que for necessário, para fiel cumprimento desta lei, podendo ainda, no interesse da saúde pública, exercer fiscalização conjunta com esses órgãos e requerer, no que couber, a participação da Secretaria Municipal de Saúde e de associações profissionais ligadas à matéria.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. poderá solicitar o auxílio policial, quando necessário, para o desenvolvimento de suas funções.

Art. 5º – A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário das bebidas e produtos alimentícios de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, na distribuição e na comercialização até o consumo final, incluídos

restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080/1990.

Art. 6º – Todas as ações da inspeção, a cargo do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., e da fiscalização sanitária serão executadas visando um processo educativo, sem, no entanto, prejuízo da aplicação de sanções cabíveis.

Art. 7º – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia evitando-se superposições, paralelismo e duplicidades.

Art. 8º – Para obter o registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. o produtor, pessoa física ou jurídica, deverá apresentar requerimento instruído com os seguintes documentos:

I – requerimento simples de registro do produto elaborado por empresa ou produtor autônomo dirigido ao Secretário do Agronegócio contendo, obrigatoriamente, dados pessoais do interessado e descrição básica do produto;

II – termo de compromisso indicando a adoção de boas práticas de fabricação;

III – CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual ou CPF no caso de pessoa física;

IV – planta baixa ou croqui das instalações, com “*layout*” dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a metragem espacial, fonte e forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos e roedores;

V – memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados pelo produtor;

VI – apresentação do rótulo do produto ou descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;

VII – 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;

VIII – certificado de curso de boas práticas de fabricação e manipulação em instituição reconhecida;

IX – indicação do responsável técnico pela produção, que deverá ser devidamente habilitado junto ao respectivo conselho regional;

X – para os produtos de origem láctea, exames certificadores de ausência de tuberculose e brucelose, a cada ano, para as propriedades livres das mesmas, e a cada seis meses para as propriedades diagnosticadas positivas;

XI – licença sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Municipal;

XII – licença de funcionamento expedida pela Prefeitura Municipal;

XIII – certidão negativa de tributos e taxas municipais;

XIV – comprovante de recolhimento da taxa de fiscalização conforme disposto no Código Tributário do Município.

XV – licença expedida pela Secretária Municipal do Meio Ambiente e Recursos Hídricos.

§ 1º – Os documentos descritos nos itens XI, XII, XIII, XIV e XV deverão ser renovados anualmente, sob pena de revogação do registro no S.I.M.

§ 2º – Os demais documentos deverão ser renovados sempre que houver alteração nos dados fornecidos ao S.I.M.

§ 3º – É vedada a limitação de acesso ao registro sanitário, e à comercialização das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e/ou vegetal, em função do caráter estrutural, incluindo escalas das construções, instalações, máquinas e equipamentos, desde que asseguradas à higiene, sanidade e inocuidade das bebidas e alimentos de consumo humano.

Art. 9º – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade/produto, devendo, para isso, 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 antes do início da outra.

Art. 10 – A embalagem das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e/ou vegetal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único. Os produtos fornecidos na forma a granel, serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma visível, contendo informações indispensáveis, segundo legislação vigente.

Art. 11 – Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade, inocuidade e sua identidade.

Art. 12 – A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em decretos, regulamentos e portarias específicas.

Art. 13 – Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal correrão por conta de dotação orçamentária própria da Secretaria Municipal do Agronegócio, constates na Lei Orçamentária do Município.

Art. 14 – Para o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. de Ipameri, fica alterada a estrutura Administrativa da **Secretaria Municipal do Agronegócio**, instituída no art. 71 da Lei nº 2.902/2013, acrescentando-lhe a letra “h” no inciso II do

art. 72, bem como estabelecer no seu §8º do art. 74 a competência da Divisão de Inspeção Sanitária:

"Art. 72 - A Secretaria Municipal do Agronegócio possui a seguinte estrutura básica:

II - Departamento de Agricultura e Pecuária

h - Divisão de Inspeção Sanitária".

Art. 74 -

§8º - À Divisão de Inspeção Sanitária compete a fiscalização e inspeção sanitária para a industrialização e beneficiamento de bebidas e alimentos destinados ao consumo humano de origem animal e/ou vegetal, em conformidade com a Lei Federal nº 9.712 de 20/11/1998 e o Decreto Federal nº 5.741, de 30/03/2006, que instituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA)".

Art. 15 - Fica criado o cargo de Fiscal de Inspeção Sanitária Municipal, de provimento efetivo, que passará a constar do Anexo III da Lei Municipal nº 2.283 (Quadro de Pessoal Efetivo) no Grupo Ocupacional: Operacional, na forma seguinte:

Denominação do Cargo	Quantitativo	Nível	Vencimento
Fiscal de Inspeção Sanitária Municipal	02	Nível superior de medicina-veterinária, e engenharia-agronômica, ou zootecnia.	RS 2.470,00

Parágrafo único - As habilitações e pré-requisitos para ocupação do cargo criado no caput deste artigo são as descritas abaixo, que integrarão o anexo IV da Lei Municipal nº 2.283:

TÍTULO DO CARGO: FISCAL DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL

MISSÃO: São atribuições do Fiscal de Inspeção Sanitária Municipal a defesa sanitário animal: a

produtos de origem animal e vegetal para o consumo humano, que tenham características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em menor ou maior escala procedendo ao acompanhamento, avaliação, controle sanitário e fiscalização, desde a matéria prima até a elaboração do produto final. Fiscalizar e controlar todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal; fiscalizar e controlar os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal; emitir relatórios, laudos, termos, pareceres, lavrar auto de infração, de apreensão e de interdição de estabelecimentos ou de produtos, quando constatarem o descumprimento de obrigação legal relacionada com as atribuições a seu cargo, realizar serviços internos e externos, inclusive informatizados, relacionados com o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. e com o Plano Diretor Rural.

PRÉ-REQUISITO: para ingresso na função de Fiscal de Inspeção Sanitária Municipal:

01 – Habilitação em curso de nível superior de medicina-veterinária, ou engenharia-agronômica, ou zootecnia;

02 – Aprovação em concurso público, conforme dispuser o Edital que indicará o número de vaga para cada profissão

03 – Registro profissional;

04 – O Poder Executivo fica autorizado a contratar de forma temporária, os profissionais do S.I.M., até a realização de concurso público.

CAPÍTULO II

DAS SANÇÕES

Art. 16 – A infração ao disposto nesta lei sujeita o infrator às seguintes sanções:

I – a advertência formal, notificando o infrator da irregularidade quando este for primário.

II – multa, devendo a mesma ser aplicada em dobro no caso de reincidência. No caso de múltiplas reincidências a multa será aplicada conforme o número de reincidências registradas pela fiscalização.

III – apreensão e/ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas ou falsificadas.

IV – suspensão da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

V – apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados.

VI – apreensão de rotulagem impressa em desacordo com as condições legais;

VII – interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente.

VIII – após a terceira reincidência será expedido pelos técnicos do S.I.M, Relatório de Certificação de Irregularidade Permanente, que será publicado pelo Município na imprensa local e, ensejará o cancelamento do registro do produto, que estiver em desacordo com as orientações da Secretaria Municipal do Agronegócio.

§ 1º – Para fins desta lei considera-se reincidência o cometimento de infração à legislação sanitária, duas ou mais vezes dentro do período de um ano, contado da data da fiscalização e que não estejam em grau de recurso aguardando julgamento.

§ 2º – As multas previstas neste artigo e classificadas abaixo, atingirão o grau máximo, no caso de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e meios a seu alcance para cumprir a lei:

a) **leves** – aquelas em que o infrator for beneficiado por circunstância atenuante;

b) **graves** – aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

c) **gravíssimas** – aquelas em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

§ 3º – A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de franquia de atividade à ação fiscalizadora.

§ 4º – A interdição de que trata o inciso VII poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 5º – Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, o registro será automaticamente cancelado.

§ 6º – Da decisão de cancelamento de registro de produto, caberá recurso, em que será assegurado o direito à ampla defesa e contraditório, no prazo de 15 (quinze) dias.

§ 7º – As penalidades previstas nos incisos deste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

Art. 17 – A pena de multa será cobrada em moeda nacional, obedecidos aos seguintes critérios:

I – de 3,0 UFIP a 6,0 UFIP nas infrações leves;

II – mais de 6,5 UFIP a 12 UFIP nas infrações graves;

III – mais de 12,5 UFIP a 24 UFIP nas infrações gravíssimas.

CAPÍTULO III

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 18 – As infrações ao disposto nesta lei serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciando com a lavratura do auto de infração.

Parágrafo único. Deverá constar do Auto de Infração a assinatura do autuado, ou na sua ausência ou recusa a observação correspondente ao fato e a entrega da referida peça fiscal ao protocolo da Prefeitura para as providências cabíveis.

Art. 19 – Quando apesar da lavratura do auto de infração, subsistir, obrigação para o infrator dar cumprimento, será feita intimação para que cumpra a obrigação, no prazo de 20 (vinte dias), contados da ciência, sob pena da aplicação das penalidades previstas nesta lei, prazo que poderá ser aumentado conforme a natureza da obrigação e a existência de trabalho visando sanar a infração.

§ 1º – A desobediência para cumprimento da obrigação e da determinação contida na intimação a que se refere o caput deste artigo, além de sua execução forçada, acarretará na imposição de multa diária de acordo com os valores correspondentes à classificação da infração, até o exato cumprimento da prestação, sem prejuízo de outras penalidades previstas na legislação vigente.

§ 2º – As multas diárias mencionadas no parágrafo anterior são:

- a) por infração leve 0,5 UFIP;
- b) por infração grave 1,0 UFIP;
- c) por infração gravíssima 2,0 UFIP;

Art. 20 – O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação da peça fiscal lavrada, no prazo de 15 (quinze) dias contados da intimação. O recurso tem efeito suspensivo nas multas diárias.

§ 1º – Apresentada ou não a defesa ou impugnação, o processo será julgado em primeira instância administrativa pelo responsável pelo S.I.M. que dará parecer fundamentado.

§ 2º - Intimado do julgamento condenatório, o infrator poderá propor recurso no prazo de 15 dias, em segundo grau que será julgado pela junta de Recursos Fiscais, formada pelo secretário municipal de agronegócio, responsável pelo S.I.M. e um técnico da vigilância sanitária.

§ 3º - Caso condenado, poderá o infrator propor em 15 dias, ultimo recurso administrativo junto ao Conselho Consultivo do S.I.M. formado por três membros da junta e mais dois membros do conselho consultivo do S.I.M. não sendo permitido o voto cumulativo.

§ 4º - A convocação do conselho será feita pelo secretário municipal de agronegócio.

Art. 21 – Os fiscais ficam responsáveis pelas afirmações que fizerem nas peças fiscais lavradas e nos atos decorrentes, bem como os servidores pelas alegações constantes nos documentos que expedirem, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

Art. 22 – Das decisões condenatórias de última instância, o processo seguirá o rito do processo administrativo tributário municipal, previsto na Lei Complementar nº 03/2003 e alterações posteriores (Código Tributário Municipal) inclusive, quanto à inscrição do débito em dívida ativa e for o caso.

CAPÍTULO IV

DO CONSELHO CONSULTIVO

Art. 23. O Serviço de Inspeção Municipal contará com um Conselho Consultivo, que se encarregará de elaborar normas técnicas para o funcionamento dos estabelecimentos previstos nesta Lei, bem como emitir parecer nos procedimentos referentes às atividades de aprovação e fiscalização.

Art. 24. Fica criado o Conselho Consultivo do SIM será composto por sete membros, compreendendo:

- Um representante da Secretaria Municipal do Agronegócio;
- Um representante da Secretaria Municipal de Saúde;
- Um representante da Secretaria Municipal do Meio Ambiente;
- Um representante da Sociedade Civil;
- Um representante da Associação Comercial de Ipameri;

- Um representante da Divisão Municipal de Vigilância Sanitária;

- Um representante do Sindicato dos Trabalhadores Rurais;”

§ 1º O Coordenador do S.I.M., secretário municipal de agronegócio poderá, quando houver necessidade, convidar outros técnicos para participar do Conselho Consultivo de que trata o *caput* deste artigo.

§ 2º O Conselho Consultivo reunir-se-á, periodicamente, na sede do SIM na Secretaria Municipal de Agronegócio.

Art. 25. Compete ao Conselho Consultivo de que trata o artigo anterior:

I - auxiliar o SIM na elaboração das normas e regulamentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;

II - analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;

III - analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;

IV - colaborar com a coordenação do SIM, quando solicitado.

CAPÍTULO V

DAS TAXAS

Art. 26 – Ficam instituídas taxas relativas à inspeção sanitária e vistoria, cujos valores constarão do Anexo I que integra a presente Lei.

Art. 27 – O fato gerador das taxas de que trata o artigo anterior é o exercício do poder de polícia sobre os produtos e estabelecimentos abrangidos pelas disposições desta Lei.

Art. 28 – Contribuinte das taxas é a pessoa física ou jurídica que executar atividades sujeitas à inspeção sanitária e industrial prevista nesta lei.

Art. 29 – Os valores das taxas constantes do Anexo I desta lei serão revistos de acordo com o Código Tributário de Ipameri.

Art. 30 – O Microempreendedor Individual, Microempresas e Pequenas Empresas, conforme definidas na Legislação Federal, ficam isentas das taxas anuais a que se refere esta Lei no primeiro ano da atividade econômica.

Art. 31 – Fica instituído o selo de Inspeção Sanitária Municipal (S.I.M.) para produtos, artesanais ou não, comestíveis de origem animal e vegetal, produzidos e comercializados no município de Ipameri – Goiás, nos termos do Anexo II.

Parágrafo único - Entende-se por produtos artesanais quaisquer produtos comestíveis de origem animal e vegetal elaborado em pequena escala e que mantenha as características tradicionais, culturais e regionais.

Art. 32 – Esta Lei será regulamentada pelo Poder Executivo, no que couber no prazo de 60 (sessenta) dias, após a sua publicação.

Art. 33 – As despesas decorrentes com o disposto nesta Lei correrão por conta das verbas próprias do orçamento, suplementadas, oportunamente, se necessário.

Art. 34 – Os casos omissos serão aplicados subsidiariamente o Código Tributário Municipal.

Art. 35 – Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

ANEXO I

DAS TAXAS DE REGISTRO E ANÁLISE:

I – Pelo Registro de Estabelecimentos:

a) Matadouros-frigoríficos; matadouros; matadouros de pequenos e médios animais; matadouros de aves 3,5 UFIP;

b) Charqueados; fábricas de conservas; fábricas de produtos suínos; fábricas de produtos gordurosos; entrepostos de carnes e derivados; fábrica de produtos não comestíveis; entrepostos frigoríficos.....3,5 UFIP;

c) Granjas; leiteiras; estábulos leiteiros; usinas de beneficiamento; fábricas de laticínio; entrepostos-usinas; entrepostos de laticínios; postos de laticínios; postos de refrigeração; postos de coagulação:2,0 UFIP;

d) Entrepostos de pescados; fábricas de conserva de pescado:.....1,5 UFIP;

e) Entrepostos de ovos; fábricas de conserva de ovos:1,5 UFIP;

f) Fábrica de conserva de Produto de origem animal (POA) – Produto artesanal: 1,5 UFIP;

g) Fábrica de conserva de Produto de origem animal (POA) – Produto industrial: 2,5 UFIP;

II – Pelo Registro de Rótulos e Produtos:0,80 UFIP;

III – Pela alteração da Razão Social:.....0,80 UFIP;

IV – Por análises periciais de produtos de origem animal: valor a ser combinado com o laboratório de análises, conforme a análise exigida pelo S.I.M.

Anexo II

SELO OFICIAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL

MODELOS:

b) FORMA: Elíptica no sentido horizontal.

c) COR: Preta

d) DIMENSÕES:

a. Modelo 01 – 5,0 (cinco) cm de comprimento por 3 (três) cm de altura.

b. Modelo 02 – 4,0 (quatro) cm de comprimento por 2,5 (dois vírgula cinco) cm.

c. Modelo 03 – 3,0 (três) cm de comprimento por 1,8 (um vírgula oito) cm de altura.

e) USO:

Modelo 01- Para Grandes embalagens.

Modelo 02 – Para embalagens de produtos com peso superior a 1 kg.

Modelo 03 – Para embalagem de produtos com peso inferior a 1 kg.

f) DIZERES: Acompanhando a margem externa superior as palavras **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, na margem interna superior as palavras **Ipameri-GO**, no centro e em negrito as palavras **SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL**, abaixo desta as iniciais **S.I.M** e o número de registro do estabelecimento (em negrito e destacados) e na margem inferior externa as palavras **SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRONEGÓCIO**.

g) Este selo deve estar impresso no rótulo do produto.

SELO – PRODUTO ARTESANAL DE QUALIDADE

- a) **FORMA, DIMENSÕES E CORES:** retângulo de 3,697 cm de altura por 3,0 (três) cm de largura.
- b) **NUMERAÇÃO:** o selo deverá ser numerado de 01 (um) a infinito, ficando a cargo da VISA à distribuição mediante controle numérico para cada estabelecimento.
- c) **DIZERES:** abaixo a caracterização do município – “Indústria Familiar, Agroindústria Artesanal Rural e Ipameri Produz”.

GABINETE DA PREFEITA DO MUNICÍPIO DE IPAMERI-GO, aos 24 (vinte e quatro) dias do mês de abril de 2013.