



DIÁRIO OFICIAL PORTO ALEGRE

Órgão de Divulgação do Município - Ano XXVIII - Edição 7044 - Quinta-feira, 6 de Julho de 2023.

Divulgação: Quinta-feira, 6 de Julho de 2023. **Publicação:** Sexta-feira, 7 de Julho de 2023.

Executivo - DOCUMENTOS OFICIAIS

Documentos Oficiais

Secretaria Municipal de Administração e Patrimônio

Protocolo: 433936

INSTRUÇÃO NORMATIVA 013/2023 PROCESSO 22.0.000074193-4

Institui normas e procedimentos de utilização e funcionamento do Mercado Público Central.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PATRIMÔNIO, no uso de suas atribuições legais;

RESOLVE:

CAPÍTULO I DO MERCADO PÚBLICO CENTRAL

Art. 1º O Mercado Público Central de Porto Alegre é considerado de valor histórico e cultural e de expressiva tradição para a cidade de Porto Alegre, nos termos do que dispõe a Lei Municipal nº 4.317, de 16 de setembro de 1977, localizado no quarteirão formado pelo Largo Glênio Peres (Praça XV), Avenida Borges de Medeiros, Avenida Júlio de Castilhos e Praça Parobé, no Centro Histórico de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, estando sua administração a cargo da Secretaria Municipal de Administração e Patrimônio - SMAP.

Art. 2º Os espaços existentes no Mercado Público Central são definidos, conceituados e identificados no Caderno de Obras e suas atualizações, e no conjunto de plantas do edifício.

CAPÍTULO II DA ADMINISTRAÇÃO DO MERCADO PÚBLICO CENTRAL DE PORTO ALEGRE

Art. 3º No âmbito do Mercado Público Central, compete à SMAP, por intermédio da Diretoria de Gestão do Patrimônio - DGPAT - e respectivas Unidades de Trabalho subordinadas:

- I - gerenciar e fiscalizar os Contratos de prestações de serviços de limpeza, vigilância, manutenção da infraestrutura predial, água, esgoto, energia elétrica, aquisição de insumos e outras despesas relacionadas ao custeio do Mercado Público Central;
- II - acompanhar, autorizar e fiscalizar manutenções de infraestrutura predial, projetos e execução de obras e serviços de engenharia, tanto nas áreas de uso comum como nas de uso privativo, objeto das permissões de uso;
- III - manter controle efetivo dos Contratos celebrados, observando sua vigência, indicando a possibilidade de sua prorrogação ou a necessidade de abertura de novo certame;
- IV - realizar todos os atos preparatórios para a aquisição de materiais e contratação de obras e serviços em geral destinados ao funcionamento do Mercado Público, tais como estudo técnico preliminar, pesquisa de mercado, planilha de formação de preços e elaboração de projeto básico e/ou termo de referência, objetivando a contratação de serviços através de licitação;
- V - encaminhar solicitação de PL (pedido de liberação de recursos), emitir prévio empenho e encaminhar para a aprovação, garantindo a realização das despesas em tempo hábil para o início da prestação de serviços dos Contratos, bem como nas renovações contratuais e PLs na virada do ano;
- VI - encaminhar em tempo hábil a liquidação dos empenhos das despesas realizadas, bem como manter saldo compatível e monitorar o saldo de empenho disponível no sistema, para que não haja suspensão dos serviços por insuficiência de recursos;
- VII - receber requerimentos, sugestões e reclamações em todos os assuntos pertinentes ao funcionamento do Mercado Público Central, mediante o seguinte e-mail: smap.mercadopublico@portoalegre.rs.gov.br;
- VIII - cumprir, exigir e fiscalizar periodicamente, junto aos permissionários, o cumprimento das normas administrativas estabelecidas neste regulamento e demais legislações pertinentes, assim como aplicar as penalidades previstas neste instrumento;

IX - exigir dos permissionários o cumprimento das normas sanitárias, de prevenção e proteção contra incêndio, Código de Posturas Municipal e administrativas vigentes;
X - ingressar na área objeto da permissão para fiscalizar o espaço de uso permitido em situações de emergência ou em razão de interesse público relevante;
XI - autorizar e determinar a suspensão ou paralisação das atividades pelos permissionários, em casos excepcionais;
XII - manter o controle das despesas correntes e das informações necessárias para a realização do rateio das despesas, a fim de fixar as correspondentes cotas condominiais a serem cobradas dos permissionários; e
XIII - deliberar em processos administrativos relacionados a solicitações de eventos e sobre as solicitações e horários de acessos de pessoas e equipamentos ao interior do Mercado Público Central para a preparação de eventos, manutenções, reformas e atividades fora do expediente normal, segundo os regulamentos locais.

CAPÍTULO III

DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO E DE ACESSO AO MERCADO PÚBLICO CENTRAL

Art. 4º O horário de funcionamento do Mercado Público Central será:

I - para o público externo:

- a) das 07h30min às 19h, de segundas-feiras a sextas-feiras;
- b) das 07h30min às 18h, aos sábados;
- c) das 19h às 22h, de segundas-feiras a sextas-feiras, em caráter facultativo para restaurantes, bares e lanchonetes;
- d) das 19h às 22h, de segundas-feiras a sextas-feiras, e das 18h às 22h, aos sábados, em caráter facultativo, para as lojas térreas do anel externo que possuem acesso independente, vedado o ingresso ao interior do Mercado Público;
- e) das 10h às 16h, aos domingos, em caráter facultativo;
- f) nas semanas que antecedem períodos especiais de vendas, o horário será definido conforme proposto pela Associação dos Permissionários do Mercado Público (ASCOMPEPC), com a anuência da SMAP.

II - para o público interno (permissionários e seus funcionários), das 05h30min até 02 horas após o fechamento ao público;

III - para os fornecedores: das 05h30min até às 09h30min, de segunda-feira a sábado, vedada a circulação de mercadorias após este horário.

§ 1º O acesso, circulação ou permanência de pessoas autorizadas pelas empresas permissionárias, exclusivamente para ingresso em seus estabelecimentos, fora dos dias e horários estabelecidos neste artigo, deverão ser previamente autorizados pela Equipe de Serviços de Infraestrutura dos Próprios (ESIP) mediante requerimento a ser encaminhado para o e-mail smap.mercadopublico@portoalegre.rs.gov.br, com, no mínimo, 12 (doze) horas de antecedência, informando nome completo, CPF e a finalidade da autorização.

§ 2º Terão acesso e circulação irrestritos os funcionários da SMAP, em missão ou serviço, bem como trabalhadores de empresas contratadas para segurança, limpeza e manutenção do Mercado, todos devidamente e previamente sob autorização emitida pela SMAP, portando sua identificação individual.

§ 3º Os funcionários das empresas contratadas pelo Município ou Permissionários, para prestação de serviço no Mercado Público Central, deverão portar crachás de identificação.

§ 4º À empresa de vigilância do Mercado Público Central caberá a identificação dos trabalhadores do prédio, através dos respectivos crachás ou identificação, controlando a circulação em áreas de uso restrito como vestiários e refeitório.

§ 5º As lojas do pavimento térreo do anel externo, que possuem acesso independente, na hipótese de funcionamento no horário previsto no inciso I, alínea "d", deverão providenciar o fechamento das portas que dão acesso à circulação dos corredores internos do Mercado Público.

§ 6º O fechamento das portas internas é de responsabilidade exclusiva de cada permissionário, cabendo-lhes o uso de correntes e cadeados em perfeito estado de conservação e funcionamento, bem como o cumprimento efetivo do horário de fechamento destas portas.

§ 7º Ato do titular da SMAP poderá determinar o funcionamento do Mercado Público Central em horários e dias diversos aos estipulados neste artigo.

Art. 5º No horário de encerramento das atividades comerciais da parte interna do Mercado Público Central, a equipe de vigilância procederá ao fechamento dos portões e acessos do prédio, deixando apenas um deles para saídas e entradas controladas, a partir do qual poderá sinalização de direcionamento no pavimento térreo, com indicação das áreas que ainda manterão estabelecimentos abertos.

CAPÍTULO IV

DA CARGA E DESCARGA

Art. 6º A carga ou descarga de mercadorias e equipamentos, para todos os permissionários, deverá ser efetuada de segundas-feiras a sábados, das 05h30min às 09h30min, excetuando-se os dias em que não houver funcionamento do Mercado e, após este horário, somente mediante autorização da ESIP/DGPAT/SMAP.

§ 1º É vedada circulação de carrinhos de qualquer ordem pelo período das 11h às 15h, período de grande circulação, assim como durante eventos ou apresentações.

§ 2º A circulação de resíduos das peixarias e açougues destinados à Câmara Fria deverá ocorrer de segunda-feira a sexta-feira, no turno da manhã, até às 09h30min, e, no turno da tarde, exclusivamente no intervalo das 17h às 19h.

§ 3º Todas as empresas permissionárias deverão identificar, registrar e controlar os fornecedores que entregarem mercadorias, aos quais somente é permitido o ingresso temporário no Mercado.

Art. 7º Na carga ou descarga de mercadorias e equipamentos deverá ser observado o seguinte:

I - todos os produtos deverão transitar, com o uso de carrinho, em embalagens fechadas, que não propiciem vazamento, em especial carnes e peixes, sob regramentos sanitários, de modo a não liberarem resíduos de qualquer natureza;

II - o transporte de cargas através de carrinhos deverá ser feito pelos corredores ou pelo elevador de carga, não sendo permitido o uso das escadas convencionais ou rolantes, bem como o elevador social;

III - os carrinhos de transporte somente poderão permanecer nos corredores e demais áreas de uso coletivo e de serviços, pelo tempo necessário para sua carga ou descarga para o interior do estabelecimento, não sendo permitido seu estacionamento defronte ao mesmo além do previsto;

IV - as mercadorias e equipamentos transportados sob responsabilidade dos permissionários também não poderão ser depositadas nos corredores ou demais áreas de uso coletivo e de serviços além do tempo necessário para o seu manuseio e depósito no interior dos estabelecimentos;

V - os caminhões frigoríficos ou similares, quando estacionados na área de carga e descarga ao lado do Mercado, não poderão escoar resíduos orgânicos ou fluidos produzidos pelo descongelamento dos alimentos, despejados para a via e bocas de lobo da rede pluvial. A contaminação do local por liberação destes resíduos ensejará, aos seus infratores, aplicação das penalidades previstas neste regulamento, no Código Municipal de Limpeza Urbana, bem como nas demais legislações ambientais e sanitárias pertinentes;

VI - os equipamentos e mercadorias não poderão ser depositados nas áreas de circulação com rotas de fuga e de saídas de emergências, conforme Plano de Prevenção Contra Incêndio.

CAPÍTULO V DO ACONDICIONAMENTO E DA COLETA DO LIXO

Art. 8º O acondicionamento, coleta e destinação do lixo produzido no interior do Mercado deverão atender ao disposto na Lei Complementar Municipal nº 728/2014 (Código Municipal de Limpeza Urbana), além do seguinte:

I - o lixo orgânico será acondicionado pelos permissionários em sacos de lixo pretos reforçados de 60 litros, com espessura de 0,14 a 0,18 *micra*, atendendo os regramentos sanitários, de modo a não liberarem resíduos de qualquer espécie durante a movimentação de acordo com os regramentos do Departamento Municipal de Limpeza Urbana – DMLU;

II - o lixo seco, assim entendido como embalagens de papelão, potes, garrafas, latinhas, plástico, metal e vidro, deverá ser separado em sacos plásticos na cor verde com capacidade máxima de 100 litros;

III - as caixas de papelão deverão ser apresentadas à coleta devidamente desmontadas (abertas), limpas e secas (sem contaminação por resíduos orgânicos ou líquidos) e preferencialmente dobradas;

IV - no caso dos resíduos de peixes e carnes, estes deverão ser acondicionados em caixas específicas para estes resíduos;

V - os resíduos orgânicos produzidos por peixarias e açougues são de responsabilidade dos mesmos, e deverão ser destinados na forma da Lei ou recolhidos por empresas devidamente habilitadas para prestar tal serviço, devendo esta relação ser apresentada à ESIP/DGPAT/SMAP;

VI - cada permissionário armazenará seu lixo, devidamente separado, no interior de seu estabelecimento, até os horários da coleta, devidamente classificados de acordo com a cor do saco como lixo orgânico e lixo seco;

VII - o serviço de coleta pegará os sacos de lixo na porta dos estabelecimentos, sendo proibida sua colocação nos corredores ou áreas de uso coletivo e de serviços, bem como sua apresentação à coleta de forma misturada, ou em embalagens abertas, rasgadas ou em desacordo com o padrão estabelecido. Fora das condições adequadas, o serviço de coleta não estará autorizado a efetuar o recolhimento dos resíduos até que a situação seja corrigida pelo permissionário;

VIII - ao permissionário é proibido fornecer resíduos de qualquer espécie a catadores ou recicladores, dentro das dependências do Mercado Público;

IX - após o recolhimento, o lixo será armazenado em depósitos específicos (lixo seco – na sala de lixo seco, e o lixo orgânico em *container* - na câmara fria), observando-se os horários para acesso aos locais, até sua coleta pelo DMLU e/ou empresas recicladoras previamente autorizadas pela ESIP/DGPAT/SMAP;

X - as lixeiras do prédio destinam-se ao uso exclusivo do público externo frequentador do Mercado, sendo proibida sua utilização por permissionários para descarte de resíduos ou embalagens dos estabelecimentos, ainda mais quando ultrapassam a capacidade de armazenamento desses recipientes.

Art. 9º Os roteiros e horários de coleta de lixo serão determinados pela ESIP/DGPAT/SMAP, devendo ser coletado separadamente o lixo seco do lixo orgânico, em, no mínimo, três horários para cada da categoria de lixo.

Art. 10 A coleta de lixo, exceto os resíduos especiais gerados pelas peixarias e açougues, será efetuada pela empresa responsável pela limpeza do Mercado Público.

Parágrafo único. A coleta e destinação final dos resíduos gerados pelas peixarias e açougues são de responsabilidade destes.

CAPÍTULO VI DA EXPOSIÇÃO DE MERCADORIAS, DOS EQUIPAMENTOS PARA DIVULGAÇÃO E DAS ÁREAS DE MESA

Art. 11 A exposição de mercadorias no Mercado Público deve atender às seguintes especificações:

I - é vedada a exposição de produtos pendurados nas cortinas de ferro, estruturas de luminosos ou em qualquer outro tipo de esquadria, ou ainda de seu alinhamento para fora do prédio, na área externa de passeio público;

II - as estruturas internas para pendurar as mercadorias devem ser objeto de projeto, sujeito à aprovação da ESIP/DGPAT/SMAP;

III - é facultada a utilização das áreas frontais externas às lojas, bancas, *boxes* e balcões, na parte interna do prédio, para exposição de mercadorias, desde que o avanço da área de uso permitido não ultrapasse 50cm x 160cm de altura, em expositores de metal ou plástico com rodízios;

IV - é proibida a exposição de produtos em caixas de madeira ou mesmo sobre estas.

§ 1º Para as lojas localizadas nas quatro entradas principais do Mercado Público não será permitida a utilização dos 50cm frontais para exposição de suas mercadorias, conforme determinação da EPAHC/SMCEC.

§ 2º Para os *boxes* de revistas ou estruturas similares igualmente não será permitida a utilização dos 50cm de área excedente, tanto para expositores quanto para quaisquer tipos de extensão do estabelecimento. Os referidos *boxes* deverão ser objeto de aprovação prévia da ESIP/DGPAT/SMAP, não sendo permitido equipamento com altura superior a 160cm.

Art. 12 As faixas, cartazes, luminosos, placas e outros identificadores instalados no Mercado Público por permissionários devem atender às seguintes especificações:

I - é obrigatória a colocação de luminosos de identificação em todos os módulos de bancas, balcões de peixe, lojas e *boxes*, nos respectivos acessos às galerias e corredores internos do Mercado, obedecido o Caderno de Obras e a prévia aprovação do projeto junto à ESIP/DGPAT/SMAP;

II - é facultativa a colocação de luminosos nas portas externas das lojas térreas, obedecido ao Caderno de Obras e a prévia aprovação, pela ESIP/DGPAT/SMAP, do respectivo projeto;

III - são vedados os seguintes meios de divulgação:

a) qualquer tipo de placa, faixa, cartaz e adesivo, fixados em vidros ou fachadas externas, bem como quaisquer congêneres que ultrapassem o alinhamento de portas e/ou cortinas de ferro dos estabelecimentos, sendo permitida sua colocação apenas sobre as soleiras da porta, respeitando o Plano de Prevenção Contra Incêndio;

b) cavaletes com lousa para anúncio de produtos fora dos limites do alinhamento de portas e/ou cortinas de ferro dos estabelecimentos;

c) quaisquer equipamentos e/ou utilização de quaisquer meios de divulgação externa à área de permissão;

d) quaisquer tipos de equipamentos fixados às esquadrias ou por fora delas, tais como câmeras de vídeo, luminárias, etc;

e) quaisquer equipamentos sonoros para apregoar produtos, vedado uso equipamento que emita som que exceda o espaço do estabelecimento, tais como televisores, caixas de som, etc.;

f) fazer uso da área de passeio público, do mobiliário urbano ou da fachada externa da edificação para exposição, depósito ou estocagem de mercadorias, vasilhames, ou apetrechos, afixação de faixas e cartazes ou para suporte de toldos e barraca;

IV - é permitido o uso de expositor, tipo púlpito, totem ou pedestal de piso, para divulgação do cardápio ou produtos na frente do estabelecimento, até o limite permitido neste regulamento;

V - todos os luminosos, de todos os estabelecimentos, deverão permanecer acesos e em perfeito estado de conservação e funcionamento, durante o horário de funcionamento do Mercado, devendo constar quadrante e número/letra do estabelecimento;

VI - deverá ser preservado o fácil acesso às caixas de passagem elétricas e telefônicas, localizadas na parte interna dos luminosos.

Art. 13 A critério da DGPAT/SMAP, a delimitação das áreas de mesa externas às lojas e bancas deverá ser feita com divisórias leves e baixas, tais como floreiras ou grades.

§ 1º O projeto de divisória referida deverá ser aprovado pela ESIP/DGPAT/SMAP.

§ 2º O espaço entre uma divisória e outra deve respeitar o Plano de Prevenção Contra Incêndio.

§ 3º A aquisição, instalação e manutenção das divisórias aqui tratadas ficarão sob responsabilidade dos respectivos permissionários.

§ 4º No perímetro das áreas de mesa externas, não serão permitidos avanços de áreas bem como quaisquer outros equipamentos ou mobiliários, admitido exclusivamente, além das próprias mesas e cadeiras padronizadas, o uso de ventiladores com climatizador de aspersão ou evaporativo.

§ 5º A limpeza, conservação e manutenção periódica das mesas, cadeiras, guarda-sóis e delimitadores das áreas de mesa permitidas serão de exclusiva responsabilidade de seus permissionários. O mesmo se aplica às eventuais "mesas públicas", cuja preservação ficará a cargo dos bares e restaurantes situados em frente destes equipamentos.

§ 6º Aos permissionários é terminantemente proibida a utilização dos tanques do Mercado, localizados nas galerias do 2º pavimento, para qualquer tipo de fim, principalmente para despejos de água servida, restos de comida ou gordura, lavagem de toalhas e outros utensílios.

CAPÍTULO VII DAS ÁREAS DE ARMAZENAMENTO

Art. 14 O armazenamento de mercadorias é permitido nos mezaninos, nos depósitos e no interior da loja que esteja situado, desde que compatíveis com a atividade comercial.

Parágrafo único. Fica expressamente proibido o armazenamento e acondicionamento de mercadorias nas áreas de circulação e de serviço.

CAPÍTULO VIII DOS EQUIPAMENTOS

Art. 15 O uso de Gás Liquefeito de Petróleo - GLP - no Mercado Público é vedado.

Art. 16 O uso de aquecedores de ambiente, ou para preparo ou aquecimento de comida e/ou água no Mercado Público, deve atender às seguintes especificações:

I - os aquecedores de ambiente (estufas) somente serão permitidos se forem elétricos, ligados a tomadas com capacidade para tanto, previstas em projeto aprovado pela ESIP/DGPAT/SMAP, ou a gás natural, desde que ligados à rede do Mercado e garantidos por respectivo laudo técnico do fornecedor e abastecedor do combustível;

II - equipamentos de preparo e/ou aquecimento de alimentos, tais como fogões e fornos, somente serão permitidos nos bares, restaurantes e no refeitório de serviço, mediante projetos aprovados pela ESIP/DGPAT/SMAP, e desde que sejam elétricos ou alimentados por conexão à rede de gás natural;

III - é proibido uso de espiriteiras, fogareiros, lampiões, aquecedores e/ou qualquer assemelhado ou ainda qualquer equipamento que utilize álcool, querosene, óleo de qualquer tipo, lenha, ou outro material combustível. O uso de carvão somente será permitido se atendidas as exigências da legislação vigente, mediante projeto aprovado pela ESIP/DGPAT/SMAP;

IV - o aquecimento de água para consumo próprio será possível, nas lojas e bancas em geral, através de equipamento elétrico;

V - os permissionários deverão encaminhar à ESIP/DGPAT/SMAP, semestralmente, laudo de funcionamento das fritadeiras elétricas, quanto ao desligamento automático via termostato e/ou timer.

Art. 17 Deverão ser obedecidas a legislação vigente de prevenção contra incêndio e o Plano de Prevenção Contra Incêndio.

Art. 18 A instalação de equipamentos e elementos de segurança e de proteção no Mercado Público deve atender às seguintes determinações:

I - a colocação de grades, telas e portas de segurança somente será permitida mediante aprovação de projeto específico pela ESIP/DGPAT/SMAP, respeitado o disposto no Caderno de Obras;

II - o uso de toldos para proteção de aberturas somente será permitido nas portas das fachadas externas obedecendo ao disposto no Caderno de Obras, mediante projeto previamente analisado aprovado pela ESIP/DGPAT/SMAP.

Art. 19 Compete aos permissionários, quando for o caso, realizar a limpeza das coifas e chaminés, apresentando o devido relatório à ESIP/DGPAT/SMAP a cada semestre.

CAPÍTULO IX DOS EVENTOS

Art. 20 Os eventos nas áreas públicas do Mercado Público deverão ser previamente analisados e aprovados pela ESIP/DGPAT/SMAP, que efetivará os controles e registros de praxe, conforme a legislação de eventos vigente.

Art. 21 Os eventos realizados nas áreas privadas externas do estabelecimento, internas ao Mercado, deverão ter anuência da equipe da ESIP/DGPAT/SMAP responsável pelo local, com antecedência mínima de 07 (sete) dias.

Parágrafo único. Ainda que as referidas áreas de mesa sejam privativas e consideradas extensão exclusiva de cada restaurante ou lancheria, estão localizadas em ambientes coletivos e integrados, razão pela qual todo e qualquer evento deverá ser previa e expressamente autorizado pela ESIP/DGPAT/SMAP.

Art. 22 Por restrições acústicas no prédio, a liberação para execução de atividades artísticas ou culturais, que necessitem o uso de sonorização amplificada, se dará a partir do horário de fechamento das bancas internas do Mercado. Antes do horário previsto, somente com autorização expressa da ESIP/DGPAT/SMAP, que, julgado o mérito ou importância do evento, buscará alternativas para minimização dos problemas.

Art. 23 São proibidas apresentações simultâneas que possam trazer prejuízo acústico ou poluição sonora ao bom ambiente

do Mercado.

Art. 24 A ESIP/DGPAT/SMAP exigirá a comprovação do recolhimento da taxa do Escritório Central de Arrecadação e Distribuição de Direitos Autorais (ECAD) para a realização de eventos que envolvam a reprodução ou interpretação de música.

Art. 25 Fica vedada a utilização de espaços do Mercado Público Central para eventos de cunho político-partidário e sindical.

Art. 26 É vedado realizar nas áreas comuns ao Mercado Público Central qualquer tipo de propaganda ou *marketing* de empresas e marcas que não tenham sido objeto de seleção pública de proposta para utilização daquele espaço.

Art. 27 Fica proibido qualquer tipo de comércio ambulante, a prática e a comercialização de jogos de azar ou qualquer outro tipo de atividade ilícita ou não autorizada nas dependências do Mercado Público Central.

Art. 28 A exploração publicitária e outras formas de utilização dos espaços comuns do Mercado Público Central, por concessionários, permissionários ou por terceiros, dependerá de autorização do poder público municipal.

Art. 29 Os demais eventos, realizados em quaisquer espaços do Mercado e não previstos no artigo anterior, igualmente deverão ser aprovados pela DGPAT/SMAP, nos mesmos prazos e condições estabelecidos, pela legislação vigente.

CAPITULO X DAS REFORMAS E MELHORIAS

Art. 30 Os permissionários poderão realizar melhorias e/ou reformas nos espaços das bancas e lojas, após análise técnica de projetos de engenharia civil, elétrica e hidrossanitários, pela ESIP/DGPAT/SMAP.

§ 1º Nos serviços a que se refere o caput deverão ser observados os ditames da Norma ABNT-NBR-16280.

§ 2º Na elaboração dos projetos deverão ser observados na íntegra as premissas e requisitos do Caderno de Obras do Mercado Público e seus anexos, bem como as diretrizes e Pareceres Técnicos da EPAHC e COMPACH.

§ 3º Os projetos deverão ser entregues em arquivos eletrônicos, com antecedência mínima de 15 dias, antes do início planejado para início dos serviços, através do endereço eletrônico smap.mercadopublico@portoalegre.rs.gov.br.

CAPITULO XI DAS PENALIDADES E MULTAS

Art. 31 O descumprimento total ou parcial das determinações desta Instrução Normativa, das obrigações estabelecidas no Termo de Permissão de Uso, bem como das normas da legislação e regulamentação aplicáveis, ensejará, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal e de outras penalidades previstas na legislação e na regulamentação vigentes, a cominação, isolada ou concomitantemente, das penalidades a serem fixadas, garantidos o contraditório e a ampla defesa:

I - advertência por escrito: quando se tratar de infração leve, que será formulada, quando for o caso, junto à determinação da adoção de medidas necessárias de correção;

II - multa de até 20% (vinte por cento) sobre o preço mensal da permissão de uso, podendo ser aplicada em dobro, quando houver reincidência da infração;

III - revogação da permissão de uso, nas hipóteses estabelecidas no artigo 9º do Decreto Municipal nº 21.285, de 21 de dezembro de 2021, e alterações posteriores;

IV - suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública do Município de Porto Alegre, por prazo não superior a 02 (dois) anos, nas seguintes hipóteses:

a) inexecução parcial da permissão de uso, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) inexecução total da permissão de uso; e

c) retardamento do início das atividades objeto da permissão de uso, sem motivo justificado.

V - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o permissionário ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior, nas seguintes hipóteses:

a) prática de ato fraudulento na execução da permissão de uso;

b) comportamento de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; e

c) prática de ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Parágrafo único. Sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas nos itens anteriores, a reiteração de infrações, idênticas ou não, no intervalo de 12 meses, conferirá ao Município a prerrogativa de cominar multa moratória de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor da outorga fixa mensal, até a efetiva regularização da situação que caracterizou a infração.

Art. 32 A gradação das penalidades observará a natureza da infração cometida, que variará conforme as seguintes categorias:

I - leve, quando decorrer de condutas não dolosas do permissionário, das quais ele não se beneficie economicamente;

II - média, quando decorrer de conduta dolosa e/ou da qual se constate ter o permissionário se beneficiado economicamente, de forma direta ou indireta, ensejando a aplicação de advertência e multa, de maneira isolada ou concomitante, junto à determinação da adoção de medidas necessárias de correção.

III - grave, quando decorrer de conduta dolosa e de má-fé da qual se constate ter o permissionário se beneficiado economicamente, de forma direta ou indireta, e que envolva prejuízo econômico em detrimento do Município, ensejando a aplicação das penalidades de multa, suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município e declaração de inidoneidade, de maneira isolada ou concomitante, junto à determinação da adoção de medidas necessárias de correção.

Parágrafo único. O cometimento de infração grave acarretará a revogação do Termo de Permissão de Uso.

Art. 33 Na definição das espécies de penalidade de multa e das dosimetrias indicadas no artigo anterior, deverão ser consideradas as circunstâncias de cada caso de maneira motivada, observando, sempre, a proporcionalidade entre a gravidade da falta e a intensidade da sanção, inclusive quanto ao número de frequentadores e promotores atingidos e o prolongamento, no tempo, da situação que caracterizou a infração.

Art. 34 O processo de aplicação das sanções previstas neste regulamento terá início com a notificação emitida pela DGPAT/SMAP, contendo os detalhes da infração cometida e a indicação da sanção potencialmente aplicável.

Art. 35 Fica assegurado ao permissionário o direito de apresentar defesa prévia ou demonstrar a regularização da falha relacionada à infração imputada, no prazo de 10 dias (dez) úteis, contados do recebimento da notificação da infração.

§ 1º A assinatura no ato da notificação pelo permissionário valerá como indicação da autoria, gerando o mesmo efeito à recusa do infrator em assinar o documento, fato que será certificado pelo fiscal designado, mediante a assinatura de 02 (duas) testemunhas.

§ 2º A defesa prévia ou comprovação da regularização da falha relacionada à infração imputada deverá ser encaminhada à DGPAT/SMAP, como primeira instância de julgamento.

Art. 36 Para fins da instrução do Processo Administrativo Disciplinar, a DGPAT/SMAP poderá requerer, fundamentadamente, diligência ou vistoria, juntar documentos e/ou Pareceres e aduzir alegações referentes à matéria objeto do processo, recusando, motivadamente, provas ilícitas e/ou medidas impertinentes, desnecessárias ou protelatórias.

Art. 37 Encerrada a instrução processual, o Diretor da DGPAT/SMAP deliberará sobre a aplicação da sanção, intimando o permissionário da decisão.

Art. 38 No caso de indeferimento da defesa prévia, o permissionário poderá interpor recurso, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir do recebimento da intimação do ato denegatório, para julgamento pelo titular da Secretaria Municipal de Administração e Patrimônio, que promoverá a decisão final.

Art. 39 Não tendo sido apresentada defesa prévia ou após o julgamento de eventual recurso, o processo deverá ser encaminhado à Unidade de Gestão do Patrimônio Imobiliário (UGPI) para ser providenciada a emissão do boleto de arrecadação da multa, se for o caso, e registros pertinentes.

§ 1º A falta de pagamento da multa no prazo estipulado acarretará a atualização monetária do débito pela variação do IPCA/IBGE, e o acréscimo de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, sobre o montante do débito corrigido monetariamente, a contar da data do respectivo vencimento até a data do efetivo pagamento,

§ 2º O não recolhimento da multa ensejará a instrução do processo pela Equipe Técnica subordinada à UGPI para fins de encaminhamento à Secretaria Municipal da Fazenda, visando à inscrição do débito com dívida ativa não tributária.

CAPÍTULO XII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 40 Incumbe ao permissionário assegurar o exato cumprimento e a observância da presente Instrução Normativa e do Caderno de Obras por parte de seus funcionários, sócios, prepostos e fornecedores.

Art. 41 Os casos omissos serão analisados e decididos por ato do titular da SMAP.

Art. 42 Fica revogada a Resolução nº 001/2022 da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo.

Art. 43 Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, assegurado o prazo de 30 (trinta) dias para que os permissionários promovam as adequações necessárias ao atendimento de todas as disposições previstas neste ato.

Porto Alegre, 05 de julho de 2023.

ANDRÉ LUIS DOS SANTOS BARBOSA, Secretário Municipal de Administração e Patrimônio.



[Edição Completa](#)



Imprimir