



Projeto de Lei nº /2022, da Vereadora Cris Monteiro

Fixa diretrizes para funcionamento das “dark kitchens” no âmbito da cidade de São Paulo, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º Esta Lei estabelece as diretrizes para funcionamento das chamadas “dark kitchens” ou cozinhas-fantasma, no âmbito da cidade de São Paulo.

Art. 2º Para fins de aplicação desta lei, fica entendido como dark kitchen o estabelecimento comercial, compartilhado ou não entre diferentes usuários, dedicado ao fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar, sem acesso ou permanência de público consumidor no local de produção.

Art. 3º Ficam enquadradas as dark kitchens como empreendimento de uso não residencial (nR), classificada sua compatibilidade com a vizinhança residencial de acordo com a dimensão do estabelecimento:

I - na modalidade nR1-1: uso não residencial compatível com o uso residencial (comércio de abastecimento de âmbito local com dimensão de até 500m² – quinhentos metros quadrados – de área construída computável);

II - na modalidade nR2-3: uso não residencial tolerável à vizinhança residencial (comércio de abastecimento de médio porte, com dimensão de mais de 500m² - quinhentos metros quadrados - até 2.000m² - dois mil metros quadrados - de área construída computável);

III - na modalidade nR3-2: uso não residencial especial ou incômodo à vizinhança residencial (comércio de abastecimento de grande porte, com dimensão superior a 2.000m² (dois mil metros quadrados) de área construída computável)

Art. 4º As dark kitchens poderão funcionar em zoneamento da cidade de São Paulo, cuja ocupação seja compatível com a modalidade não residencial a cuja dimensão a edificação esteja enquadrada.

Art. 5º A concessão de alvará de funcionamento de estabelecimentos que funcionem enquanto dark kitchens ficará sujeito à comprovação de adaptações na edificação a fim de adequar-se aos limites máximo definidos pelos parâmetros de incomodidade da zona onde a edificação está localizada.

Art. 6º A concessão de licença para funcionamento de dark kitchens fica condicionada a sua instalação em local cujo acesso viário para carga e descarga seja adequado à dimensão do empreendimento, na forma de decreto regulamentador.

Art. 7º O estabelecimento destinado ao funcionamento de dark kitchens deverá contar com vagas de estacionamento para motocicletas em número suficiente a atender, no mínimo, aos parâmetros definidos pelo quadro 4A, da Lei nº 16.402, de 22 de março de 2016, ou outro que vier a substituí-lo.

Parágrafo único: Os estabelecimentos devem disponibilizar de forma gratuita espaço devidamente arejado e de fácil acesso para descanso de motofretistas, bem como banheiro(s) próprio(s) para uso destes profissionais.

Art. 8º Ficam os estabelecimentos definidos no art. 2º obrigados a realizar as adequações técnicas necessárias para cumprimento dos parâmetros previstos nesta lei, no prazo máximo de 180 (cento e oitenta dias).

Art. 9º O descumprimento das disposições previstas nesta lei sujeitará o infrator às seguintes penalidades:

I - Notificação da empresa para regularização no prazo de 30 (trinta) dias;

II - Multa de 70 UFMs (Unidade Fiscal Municipal) caso não haja regularização da situação, cumulada com multa diária de 10 UFM (Unidade Fiscal Municipal) a contar do fim da data para adequação previsto no inciso anterior.

III – Suspensão temporária das atividades até regularização.

Art. 10 As despesas decorrentes do cumprimento desta Lei correrão por conta das disposições orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 11 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

CRIS MONTEIRO
VEREADORA (NOVO/SP)

JUSTIFICATIVA

Esse Projeto de Lei possui o objetivo de regulamentar o funcionamento das “Dark Kitchens” ou Cozinhas Fantasmas no município de São Paulo. O conceito de “Dark Kitchens” ganhou força nos últimos dois anos com o advento da pandemia do Covid-19, fazendo com que as pessoas mudassem seus hábitos de consumo.

Pelo risco de contágio através do contato com outras pessoas, todos tiveram que permanecer em casa devido a um lockdown rigoroso. O movimento das pessoas ficou restrito e, por conta disso, muitas pessoas passaram a aderir ao comércio digital como formato principal para obtenção de bens e serviços. Isso aconteceu também no ramo de alimentos. As pessoas passaram a usar aplicativos e sites para comprarem produtos alimentícios e refeições.

Estimativas afirmam que em 2019, o mercado de delivery faturou R\$15 bilhões no Brasil. Segundo dados da ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), o mercado de entregas a domicílio tem crescimento constante, a uma média de 20% ao ano. Os números afirmam que o modelo econômico de delivery e entregas veio para ficar. Entende-se que seus atores e stakeholders precisam trabalhar dentro de um ambiente favorável que facilite o crescimento do setor e ao mesmo tempo garanta o seu funcionamento pleno sem importunar o convívio e o funcionamento das cidades.

As “Dark Kitchens” surgem nesse contexto de crescente fenômeno dos deliveries. São estabelecimentos que funcionam como galpões adaptados, onde diversos restaurantes podem deter uma fração ou a totalidade do espaço para o funcionamento de suas cozinhas. As cozinhas não recebem clientes e possuem como finalidade a entrega a domicílio. O intuito principal desse empreendimento é facilitar e acelerar as entregas de alimentos ao consumidor final, por isso a necessidade de algumas características específicas para o seu funcionamento, incluindo a questão da localização.

De acordo com levantamento feito pela Associação Brasileira de Franchising (ABF) no segundo trimestre de 2021, 57,4% das redes de alimentação pesquisadas já contavam com o modelo de cozinhas fantasmas ou estavam na fase de planejamento ou implementação. Para os restaurantes, o retorno financeiro é bastante expressivo, com chances de aumento do faturamento do seu negócio em até 50% com o delivery feito a partir de Dark Kitchens.

O modelo veio para ficar, o que traz alguns desafios para a cidade. Todo novo modelo econômico é disruptivo per si, seja na adaptação do negócio, na sua implementação ou no

seu funcionamento. Com as “Dark Kitchens” não é diferente. Esses empreendimentos dependem de muitos entregadores por dia, estima-se, por exemplo, uma média de 1.500 entregadores para alguns desses estabelecimentos que possuam 30 cozinhas industriais. Números expressivos que impactam no dia a dia do funcionamento de qualquer cidade.

Por conta desse impacto muitas reclamações seguidas de matérias nos meios de comunicação vieram à tona nesses últimos meses, sobretudo contra as “Dark Kitchens”. Importuno na vizinhança onde essas cozinhas estão instaladas foi algo corriqueiro. Muitos moradores que vivem próximos aos estabelecimentos se queixam de barulho incessável, odor extremamente forte, problemas no trânsito local e ameaça ao meio ambiente da região.

As reclamações são extremamente legítimas, assim como o modelo de negócios em questão. Por isso, que após debates e conversas com diversos stakeholders do setor de “Dark Kitchens” e com o próprio Executivo, surge esse Projeto de Lei para facilitar a convivência na cidade de São Paulo. O intuito é trazer formas de legitimar o funcionamento das cozinhas e permitir que os moradores ao seu redor não sejam importunados.