

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO****GABINETE DO PREFEITO****Núcleo de Preparo e Registro de Atos Oficiais**

Viaduto do Chá, 15, - Bairro Centro - São Paulo/SP - CEP 01020-900

Telefone:

Ofício ATL SEI nº 064140895

Senhor Presidente,

Tenho a honra de encaminhar a Vossa Excelência, a fim de ser submetido ao exame e deliberação dessa Egrégia Câmara, o incluso projeto de lei que visa estabelecer regras aplicáveis a estabelecimentos formados por um conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção por diferentes restaurantes e/ou empresas, destinada à comercialização de refeições e alimentos por serviço de entregas, sem acesso de público para consumo no local, configurando operação conjunta, regime de conglomerado ou condomínio de cozinhas.

Este tipo de estabelecimento, popularmente conhecido como “Dark Kitchen”, se consolidou especialmente no recente período de restrições impostas pela pandemia do Covid-19, como consequência da privação do acesso direto a restaurantes e similares, mediante o alternativo incremento do acesso do público consumidor aos aplicativos de entrega de refeições.

A implantação e o desenvolvimento da atividade no território da Cidade de São Paulo vem sendo discutida, internamente, no âmbito das Secretarias Municipais de Urbanismo e Licenciamento, das Subprefeituras e do Verde e do Meio Ambiente, bem como foi objeto de debate em audiência específica realizada por essa Colenda Casa, centrando-se, precipuamente, nos impactos gerados no entorno dos estabelecimentos, especialmente quanto à emissão de gases, odores e ruídos e ao intenso tráfego dos prestadores do serviço de entrega, os quais vem sendo relatados pelos moradores dos arredores, em diferentes pontos da Cidade.

Levada a efeito a análise acima mencionada, ponderou-se pela adequação da formação de proposta de projeto de lei a reger o tema, de iniciativa deste Poder Executivo, para discussão no âmbito do processo legislativo, em prestígio ao princípio democrático e em homenagem à participação social própria aos projetos de lei que versam sobre matérias inseridas no campo do zoneamento, que sujeitas à realização de 2 (duas) audiências públicas, nos termos da Lei Orgânica do Município.

A construção da proposta ora remetida pautou-se na cumulatividade gerada pela operação conjunta de diversas cozinhas e na essencialidade do entregador para o desenvolvimento do modelo de negócio adotado. De outra parte, teve como cerne a mitigação, sob o aspecto urbanístico, dos impactos decorrentes da combinação de tais fatores, considerada, ademais, a importância da atividade para a Cidade de São Paulo, tanto sob o prisma econômico, mas também sob a perspectiva de uma nova forma de organização da produção, marcada pelo compartilhamento do espaço, que poderá ser reproduzida em outras áreas.

Assim, como apontado pela Coordenadoria de Legislação e Uso do Solo – DEUSO, as medidas necessárias para a conformação do regramento não se limitariam à inclusão de atividade não listada mediante alteração do decreto que classifica os usos, até porque, mesmo na seara do

enquadramento, seria essencial a previsão de restrição nas correspondentes subcategorias de uso nR1, ffs. 2 nR2 e nR3, considerados os grupos de atividades, atividades e subclasses atualmente previstos e listados relacionados ao abastecimento alimentício, para que se preservasse as operações em cozinhas únicas, que constituem modelo de negócio distinto do ora em voga.

Posto isso, a sistemática ora proposta engloba previsões com relação ao enquadramento da atividade, ao cumprimento dos parâmetros de incomodidade, à vedação de utilização do passeio e das vagas na via pública, à previsão de áreas na edificação destinadas aos prestadores do serviço de entrega e suas motocicletas, objetivando internalizá-los no lote enquanto aguardam os produtos, bem como estabelece a necessidade de definição de responsável pela atividade, considerada em sua integralidade, em decorrência da cumulatividade, inclusive para os fins da fiscalização das regras nela previstas.

Dessa forma, evidenciado o interesse público de que se reveste a iniciativa, submeto-a à apreciação dessa Egrégia Casa Legislativa, contando com seu indispensável aval.

Na oportunidade, renovo-lhe meus protestos de apreço e consideração.

RICARDO NUNES

Prefeito

Ao

Excelentíssimo Senhor

MILTON LEITE

Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de São Paulo



Ricardo Luis Reis Nunes

Prefeito(a)

Em 24/05/2022, às 21:01.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://processos.prefeitura.sp.gov.br>, informando o código verificador **064140895** e o código CRC **FBC66BFF**.

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 6068.2022/0004782-1

SEI nº 064140895



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
GABINETE DO PREFEITO

PROJETO DE LEI

Estabelece regras aplicáveis a estabelecimentos formados por um conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção por diferentes restaurantes e/ou empresas, destinada à comercialização de refeições e alimentos essencialmente por serviço de entregas, sem acesso de público para consumo no local, configurando operação conjunta, regime de conglomerado ou condomínio de cozinhas, popularmente conhecidas como “dark kitchens”.

Art. 1º Esta Lei estabelece regras aplicáveis aos estabelecimentos formados por um conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção por diferentes restaurantes e/ou empresas, destinada à comercialização de refeições e alimentos essencialmente por serviço de entregas, sem acesso de público para consumo no local, configurando operação conjunta, regime de conglomerado ou condomínio de cozinhas, popularmente conhecidas como “dark kitchens”.

Parágrafo único. O cumprimento das disposições específicas de natureza urbanística e edilícia constantes desta Lei não exime os responsáveis pela atividade e pela operação das cozinhas do atendimento à normatização aplicável às atividades não residenciais, tanto de natureza municipal, como estadual e federal.

Art. 2º Para a sistematização, consolidação e previsões constantes desta Lei foram consideradas as seguintes diretrizes:

I – a cumulatividade decorrente da operação conjunta de cozinhas industriais de diferentes restaurantes e/ou empresas;

II – a essencialidade do serviço de entrega para a viabilização do funcionamento;

III – os impactos decorrentes dos fatores descritos nos incisos I e II deste artigo para o entorno dos estabelecimentos;

IV – o cotejo entre o descrito nos incisos I, II e III deste artigo com as disposições legais vigentes, previstas nas Leis nº 16.402, de 22 de março de 2016, e nº 16.642, de 9 de maio de 2017, e em suas normas regulamentadoras, especialmente os grupos de atividades listadas, os parâmetros de incomodidade e os critérios e parâmetros técnicos para a elaboração dos projetos.

Art. 3º Em decorrência da cumulatividade a que se refere o art. 2º desta Lei, deverão ser adotadas as medidas administrativas tendentes ao enquadramento, no decreto a que se refere o artigo 158 da Lei nº 16.402, de 2016, da atividade referida no art. 1º desta Lei na subcategoria de uso Ind-1b, no grupo de atividades Ind-1b-1, nos termos do art. 102, inciso I, da referida lei.

§ 1º Para o cumprimento do previsto no “caput” deste artigo, deverão ser adotadas as medidas administrativas tendentes à eventual adequação nas correspondentes subcategorias de uso nR1, nR2 e nR3, nos termos do art. 98 da Lei nº 16.402, de 2016, considerados os grupos de atividades, atividades e subclasses atualmente previstos e listados relacionados ao abastecimento alimentício.

§ 2º Eventual readequação do enquadramento de que trata o “caput” deste artigo deverá ser precedida de manifestação técnica prévia e alteração do decreto de classificação dos usos a que se refere o art. 158 da Lei nº 16.402, de 2016, em que se considere:

I - o cumprimento dos parâmetros de incomodidade vigentes e a obrigatoriedade da adoção de meios

tecnológicos para a mitigação de incomodidade gerada;

fls. 4

II - o porte dos estabelecimentos, conforme critério que combine o número de cozinhas e a metragem de área construída computável, a serem definidos e previstos expressamente no ato regulamentar referido no “caput” deste artigo.

Art. 4º Os estabelecimentos referidos no art. 1º desta Lei deverão comprovar o atendimento aos parâmetros fixados no Quadro 4B da Lei nº 16.402, de 2016, quanto à emissão de gases, vapores e odores, devendo ser estritamente observadas as normas técnicas a que remete o referido quadro.

§ 1º A comprovação do atendimento do previsto no “caput” deste artigo deverá ser atestada por meio de declaração e laudo técnico assinado por profissional habilitado, que considere o estabelecimento de forma integral e não apenas as cozinhas isoladamente, e aborde expressamente a adequação do sistema de ventilação e exaustão utilizado.

§ 2º O laudo técnico referido no §1º deste artigo deverá ser renovado periodicamente, conforme determinações das normas técnicas vigentes ou previsão em regulamento desta Lei.

§ 3º As obrigações previstas no “caput” e nos §§ 1º e 2º deste artigo aplicam-se a todos os estabelecimentos de que trata o art. 1º desta Lei, mesmo àqueles instalados anteriormente à sua data de entrada em vigor, em obediência ao art. 113 da Lei nº 16.402, de 2016.

Art. 5º Os estabelecimentos referidos no art. 1º desta Lei deverão observar os limites de produção de ruídos estabelecidos na legislação vigente, sendo de sua responsabilidade o ruído gerado pelos equipamentos necessários ao desenvolvimento de suas atividades, bem como pelas motocicletas e entregadores relacionados à edificação quando no aguardo dos produtos.

§ 1º O estabelecimento será responsável pela incomodidade que seus prestadores de serviço, nesta qualidade, venham a causar, ainda que em área externa às suas dependências, como passeio e vias públicas.

§ 2º Em caso de descumprimento das disposições do “caput” deste artigo, deverão ser aplicadas as medidas previstas na Lei nº 16.402, de 2016, e respectivo decreto regulamentar.

§ 3º Os estabelecimentos referidos no art. 1º desta Lei não poderão funcionar entre 1h e 5h, a menos que providenciem adequação acústica e não gerem incomodidade.

§ 4º O previsto neste artigo aplica-se a todos os estabelecimentos de que trata o art. 1º desta Lei, mesmo àqueles instalados anteriormente à sua data de entrada em vigor, em obediência aos arts. 113 e 147 da Lei nº 16.402, de 2016.

Art. 6º O estabelecimento deverá atender as exigências do Código de Obras e Edificações relativas ao provimento de espaços para a acomodação dos prestadores de serviços de entrega, observado o previsto nesta Lei.

Art. 7º Ficam acrescidos ao Anexo I da Lei nº 16.642, 9 de maio de 2017, os seguintes itens:

“.....

8.6.1. Para o estabelecimento que abriga um conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção por diferentes restaurantes e/ou empresas, destinada à comercialização de refeições e alimentos essencialmente por serviço de entregas, sem acesso de público para consumo no local, configurando operação conjunta, regime de conglomerado ou condomínio de cozinhas, além da proporção mínima prevista no item 8.6, será obrigatória a previsão de área interna ao estabelecimento, para o estacionamento e acomodação de motocicletas, na proporção de 1 (uma) vaga para cada 12 m² (doze metros quadrados) de área de cozinha.

.....” (NR)

“.....

9.4. Para o estabelecimento que abriga um conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção por diferentes restaurantes e/ou empresas, destinada à comercialização de refeições e alimentos essencialmente por serviço de entregas, sem acesso de público para consumo no local, configurando operação conjunta, regime de conglomerado ou condomínio de cozinhas, para fins de cálculo da quantidade de instalações sanitárias devem ser considerados os prestadores dos

serviços de entrega.

fls. 5

....." (NR)

Art. 8º Os estabelecimentos instalados anteriormente à data de vigência desta Lei terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para se adequar às alterações promovidas por seu art. 7º no Anexo I da Lei nº 16.642, de 2017.

Parágrafo único. O atendimento do previsto no “caput” deste artigo poderá ocorrer em outro imóvel desde que:

I - seja demonstrada a impossibilidade de seu atendimento na edificação existente, sem que haja demolição parcial ou total;

II - o outro imóvel atenda a distância mínima a ser fixada em regulamentação;

III - sejam cumpridos eventuais outros requisitos fixados em regulamentação.

Art. 9º A expedição da licença a que se refere o art. 136 da Lei nº 16.402, de 2016, deverá considerar os estabelecimentos referidos no art. 1º desta Lei em sua integralidade, dela constando o responsável pela atividade, inclusive para os fins de que tratam os arts. 4º, 5º e 10 desta Lei.

Parágrafo único. A expedição de eventuais licenças individualizadas para as cozinhas industriais que integram o estabelecimento, em atendimento à normatização vigente, não exime do cumprimento ou exclui a responsabilidade decorrente do “caput” deste artigo.

Art. 10. Os estabelecimentos a que se refere o art. 1º desta Lei não poderão utilizar o passeio público para o desenvolvimento de sua atividade, incluindo-se a utilização para colocação de motocicletas ou bicicletas e a espera pelos prestadores dos serviços de entrega.

§ 1º Os estabelecimentos a que se refere o art. 1º desta Lei e seus prestadores de serviços não poderão reservar vagas de estacionamento na via pública para o desenvolvimento da atividade tratada nesse diploma, seja para carga e descarga ou para acomodação de motocicletas e bicicletas.

§ 2º O descumprimento do previsto neste artigo ensejará a aplicação das medidas fiscalizatórias previstas em lei, observado previsto no art. 9º desta Lei quanto à legitimidade do responsável pela atividade.

Art. 11. O descumprimento das obrigações previstas nesta Lei ensejará a adoção das medidas fiscalizatórias pertinentes.

Art. 12. Os profissionais habilitados e técnicos responsáveis, nos limites de sua atuação, respondem pela veracidade dos documentos e informações apresentados segundo as disposições desta Lei, de seu decreto regulamentar e das Normas Técnicas – NTs vigentes, bem como por qualquer sinistro ou acidente decorrente de deficiências de projeto, execução, instalação e manutenção.

Parágrafo único. Caso comprovada a inveracidade dos documentos e informações apresentados pelos profissionais habilitados e técnicos responsáveis, bem como a deficiência do projeto, execução, implantação, instalação e manutenção em razão da atuação ou omissão desses profissionais, a Prefeitura bloqueará o seu cadastramento por até 5 (cinco) anos em novos processos de licenciamento, comunicando o respectivo órgão de classe.

Art. 13. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.



Ricardo Luis Reis Nunes
Prefeito(a)

Em 24/05/2022, às 20:11.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://processos.prefeitura.sp.gov.br>, informando o código verificador **064138471** e o código CRC **847EC380**.

Materia PL 362/2022. Documento digitalizado e autenticado por TAIRO BATISTA ESPERANCA. Sua validade pode ser conferida em <https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Home/AbriuDocumento?plD=378483>.