



PARECER CONJUNTO Nº **DAS COMISSÕES REUNIDAS DE**
POLÍTICA URBANA, METROPOLITANA E MEIO AMBIENTE; DE ADMINISTRAÇÃO
PÚBLICA; DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE ECONÔMICA; DE SAÚDE,
PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE
O PROJETO DE LEI Nº 0362/2022.

De autoria do Executivo, o presente 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”.

A propositura busca estabelecer regras gerais a serem observadas no projeto e no licenciamento dos citados estabelecimentos, além de indicar que tal atividade deverá ser enquadrada na subcategoria de uso Ind-1b, no grupo de atividades Ind-1b-1, nos termos do art. 102, inciso I.

“Art. 102. Classificam-se como Ind-1b os seguintes grupos de atividades:

I - Ind-1b-1: fabricação de produtos alimentícios e bebidas: estabelecimentos destinados à fabricação de produtos de padaria, confeitaria, pastelaria, rotisserie, dentre outros, com área construída computável de até 1.000m² (mil metros quadrados), cujo potencial poluidor, em especial de odores, seja passível de controle tecnológico”

Segundo o autor, 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. Sendo necessário medidas mitigadoras 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.

Considerado **legal** pela Comissão de **Constituição, Justiça e Legislação Participativa**, a proposição foi encaminhada para análise das Comissões de Política Urbana,



Metropolitana e Meio Ambiente; de Administração Pública; de Trânsito, Transporte, Atividade Econômica; de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher e de Finanças e Orçamento, a fim de ser analisada, conforme previsto no inciso II, III, IV, V e VII do art. 47 do Regimento Interno desta Casa.

Ao examinar a matéria, verifica-se que a propositura tem como finalidade atenuar os impactos gerados pelo desenvolvimento deste tipo de negócio, que reúne, na maioria das vezes, dezenas de cozinhas que comercializam comida para viagem (delivery). Via de regra, através de serviços de entrega terceirizados, e são alvo de reclamações e ações judiciais de moradores, que entendem que estas deveriam estar localizadas em zonas industriais.

Para tanto, estabelece regras para o cumprimento dos parâmetros de incomodidade, veda a utilização do passeio e das vagas na via pública, disponibiliza espaço interno na edificação para estacionamento e acomodação dos prestadores de serviço de entrega, sendo uma vaga para cada 12 m² de área de cozinha, bem como estipula 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.

As Comissões Reunidas, no âmbito de suas competências, entendem que a citada atividade interfere na dinâmica urbana, impactando na qualidade de vida dos moradores e cidadãos, e que o presente projeto de lei se apresenta como um instrumento capaz de atenuar as consequências de sua instalação, contudo, julga necessário, em especial, que a licença para esta atividade considere os referidos estabelecimentos em sua integralidade, ou seja, pela totalidade das cozinhas instaladas, e que haja um responsável pela atividade principal (conjunto de cozinhas), além de estabelecer que a atividade, quando ultrapassar 20 (vinte) cozinhas ou 1000m² (um mil metros quadrados) de área construída computável seja enquadrada na subcategoria de uso Ind-2, no grupo de atividades Ind-2-1, nos termos do art. 103, I, da Lei nº 16.402, de 22 de março de 2016. Depreendem ainda que a atividade principal não seja considerada de baixo risco.

Diante do exposto, e considerando que a medida visa mitigar os problemas urbanísticos, de saúde e de segurança decorrentes desta atividade, a **Comissão de Política**



Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente posiciona-se **favoravelmente** à sua aprovação, nos termos do seguinte **substitutivo**.

Tendo em vista a relevância da iniciativa, no que se refere aos aspectos da gestão pública, a **Comissão de Administração Pública** manifesta-se de maneira **favorável** ao projeto de lei, na forma do seguinte **substitutivo**.

Levando em conta que a proposição apresenta medidas importantes para o funcionamento e o desenvolvimento da cidade, a **Comissão de Trânsito, Transporte e Atividade Econômica**, manifesta-se **favoravelmente** a sua aprovação, nos termos do seguinte **substitutivo**.

A **Comissão de Saúde, Promoção Social, Trabalho e Mulher** entende que a proposição, tanto do ponto de vista da saúde quanto do que diz respeito a geração e manutenção de empregos, é meritória e, portanto, merece prosperar, razão pela qual se manifesta **favoravelmente** a sua aprovação, na forma do seguinte **substitutivo**.

Quanto ao aspecto financeiro, a **Comissão de Finanças e Orçamento** nada tem a opor, uma vez que as despesas decorrentes da execução da lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas, se necessário, posicionando-se com parecer **favorável** à proposição, nos termos do seguinte **substitutivo**.

SUBSTITUTIVO Nº **DAS COMISSÕES REUNIDAS**
DE POLÍTICA URBANA, METROPOLITANA E MEIO AMBIENTE; DE ADMINISTRAÇÃO
PÚBLICA; DE TRÂNSITO, TRANSPORTE, ATIVIDADE ECONÔMICA; DE SAÚDE,
PROMOÇÃO SOCIAL, TRABALHO E MULHER E DE FINANÇAS E ORÇAMENTO SOBRE
O PROJETO DE LEI Nº 0362/2022.

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 ou conglomerado de cozinhas, popularmente conhecidas como “dark kitchens” e dispõe sobre aspectos fiscalizatórios da Lei nº 16.402, de 22 de março de 2016.

A Câmara Municipal DECRETA:

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 ou conglomerado 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 principal 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 das Leis nº 16.402, de 22 de março de 2016, nº 16.642, de 9 de maio de 2017, e respectivos regulamentos, 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, a atividade referida no art. 1º desta Lei deverá ser enquadrada na seguinte conformidade:

I - subcategoria de uso Ind-1b, no grupo de atividades Ind-1b-1, nos termos do art. 102, inciso I, da Lei nº 16.402, de 22 de março de 2016, na hipótese em que abranger de 03 (três) até 20 (vinte) cozinhas, limitada à área construída computável de até 1.000m² (um mil metros quadrados);

II - na subcategoria de uso Ind-2, no grupo de atividades Ind-2-1, nos termos do art. 103, I, da Lei nº 16.402, de 22 de março de 2016, na hipótese em que ultrapassar 20 (vinte) cozinhas ou 1000m² (um mil metros quadrados) de área construída computável.

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 22 de março de 2016, sem prejuízo das disposições previstas nesta Lei, devendo ser estritamente observadas as normas técnicas a que remete o referido quadro.

§ 1º Para a instalação dos estabelecimentos referidos no art. 1º desta Lei deverá ser apresentado previamente, à Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente, Memorial de Caracterização do Empreendimento nos termos do regulamento.

§ 2º Os estabelecimentos já instalados até a data de entrada em vigor desta lei terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para apresentar o Memorial de Caracterização do Empreendimento.

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 atividade quando no aguardo dos produtos.

§ 1º Os estabelecimentos serão responsáveis 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 22 de março de 2016, e respectivo regulamento.

§ 3º Os estabelecimentos referidos no art. 1º desta Lei não poderão funcionar entre 1h00 (uma hora) e 5h00 (cinco horas), a menos que providenciem adequação acústica e não gerem incomodidade.

Art. 6º Os estabelecimentos referidos no art. 1º desta Lei deverão atender integralmente a NBR 14518-2020 ou a norma que vier a substituí-la, observando-se adicionalmente que para promover a dispersão ambiental da carga poluente, a descarga de gases de exaustão deve ser feita a uma altura de 5m (cinco metros) em relação ao topo de todas as construções e tomadas de ar dentro de um raio de 25m (vinte e cinco metros), a partir do centro do terminal de descarga e em cota com no mínimo 10m (dez metros) acima do solo.

§ 1º A instalação para descarga de gases de exaustão de que trata o “caput” deverá ser contabilizada no cálculo do gabarito de altura máxima da edificação, nos termos do Quadro 1 da Lei nº 16.402, de 22 de março de 2016.

§ 2º Poderá ser aceita solução alternativa para descarga de gases de exaustão, desde que comprovada sua efetividade.

§ 3º O disposto neste artigo deverá ser atestado por profissional habilitado, nos termos do regulamento.

Art. 7º Os estabelecimentos referidos no artigo 1º desta Lei deverão atender as exigências da legislação de parcelamento, uso e ocupação do solo e do Código de Obras e Edificações, acrescidas, para fins de instalação, em face da cumulatividade e da essencialidade do serviço de entrega explicitados no seu artigo 2º, as seguintes condições:

I - além da proporção mínima prevista no item 8.6 do Anexo I da Lei nº 16.642, de 9 de maio de 2017, será obrigatória a previsão de área interna ao estabelecimento, para o estacionamento e acomodação de motocicletas, de forma compatível com o fluxo de veículos,



observada a proporção mínima de 01 (uma) vaga para cada 12 m² (doze metros quadrados) de área de cozinha;

II - para fins de cálculo da quantidade de instalações sanitárias, nos termos do item 9.3 do Anexo I da Lei nº 16.642, de 9 de maio de 2017, deverão ser considerados os prestadores dos serviços de entrega;

III – obrigatoriedade de instalação de abrigo de lixo compatível com o número de cozinhas.

Parágrafo único. Para fins do disposto no inciso II, o número de prestadores de serviços de entrega será correspondente ao número de vagas de motocicletas, considerando um mínimo de duas instalações sanitárias adicionais.

Art. 8º O passeio público não poderá ser utilizado para as atividades de que trata o art. 1º, incluindo-se a utilização para colocação de motocicletas ou bicicletas e a espera pelos prestadores dos serviços de entrega.

Parágrafo único. 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 neste diploma, seja para carga e descarga, seja para acomodação de motocicletas e bicicletas.

Art. 9º A expedição da licença a que se refere o art. 136 da Lei nº 16.402, de 22 de março de 2016, deverá considerar os estabelecimentos referidos no art. 1º desta Lei em sua integralidade, dela constando o responsável pela atividade principal, inclusive para os fins de que tratam os artigos 4º, 5º, 6º, 7º e 8º desta Lei.

§ 1º A atividade principal de que trata o “caput” deste artigo não será considerada baixo risco nos termos previstos na Lei nº 16.402, de 22 de março de 2016.

§ 2º A expedição de licenças individualizadas para as cozinhas industriais que integram o estabelecimento como atividade secundária, em atendimento à normatização vigente, não exime do cumprimento ou exclui a responsabilidade decorrente do “caput” deste artigo.



Art. 10. O estabelecimento que se enquadre no previsto no art. 1º, comprovadamente instalado até a data de publicação desta Lei, permitido para o local na legislação vigente quando de sua instalação, poderá permanecer em funcionamento desde que:

I - tenha sido instalado de acordo com a legislação em vigor à época da sua instalação;

II - atenda aos parâmetros de incomodidade previstos na Lei nº 16.402, de 22 de março de 2016;

III – atenda as condições estabelecidas nos artigos 4º, 5º, 6º, 7º e 8º desta Lei, bem como o disposto nos parágrafos deste artigo;

IV – apresente, no prazo de 180 (cento e oitenta) dias, documento comprobatório da regularidade da edificação.

§ 1º Na hipótese de que trata o “caput” deste artigo:

a) não serão permitidas ampliações da edificação, sendo admitidas somente reformas essenciais à segurança e higiene dessas edificações, bem como a instalação de equipamentos e adequações necessários ao atendimento aos critérios previstos nesta Lei;

b) não será permitida a ampliação do número de cozinhas que constituem a atividade secundária do estabelecimento;

c) nas hipóteses de revogação, extinção ou cassação das licenças existentes, não será permitida a expedição de novas licenças de funcionamento para cozinhas que integram o estabelecimento até que se atenda aos parâmetros previstos no art. 3º.

§ 2º Os estabelecimentos instalados anteriormente à data de vigência desta Lei terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para se adequar às disposições previstas nos artigos 4º, 5º, 6º e 7º.

§ 3º O disposto no art. 8º deverá ser observado imediatamente após a publicação da presente Lei.

§ 4º A ausência de atendimento ao disposto no § 2º acarretará a cassação da licença de funcionamento.



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

Art. 12. Os profissionais habilitados e/ou 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 – NT's vigentes, bem como por qualquer sinistro ou acidente decorrente de deficiências de projeto, execução e instalação.

§ 1º Caso comprovada a inveracidade dos documentos e informações apresentados pelos profissionais habilitados e técnicos responsáveis, bem como a deficiência do projeto, execução, implantação e instalação em razão da atuação ou omissão desses profissionais, a Prefeitura comunicará o respectivo órgão de classe e órgãos competentes para apuração nas esferas administrativa, cível e/ou criminal.

§ 2º A veracidade das informações e documentos de que trata este artigo é de inteira responsabilidade do proprietário ou possuidor e do profissional habilitado e/ou técnico responsável.

Art. 13. Para fins do artigo 146 da Lei nº 16.402, de 22 de março de 2016, a medição deverá ocorrer nos terrenos receptores da fonte sonora.

Art. 14. Esta Lei observa o previsto nas alíneas "a" e "b" do § 2º do art. 46 da Lei Orgânica do Município de São Paulo.

Art. 15. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Sala das Comissões Reunidas, em