

SUBSTITUTIVO AO PROJETO DE LEI Nº 362/2022

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 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, destinados à comercialização de refeições e alimentos 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 industriais 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 10 (dez) cozinhas, limitada à área construída computável de até 500m² (quinhentos 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 10 (dez) cozinhas ou 500m² (quinhentos metros quadrados) de área construída computável.

§1º Cada cozinha a ser licenciada no empreendimento não poderá ocupar área inferior a 12 m².

§ 2º A distância mínima entre uma “dark kitchen” existente ou licenciada, e outra não deverá ser inferior a um raio de 300m (trezentos metros), sendo definido na regulamentação o centro do raio.

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 demais 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 90 (noventa) dias para apresentar o Memorial de Caracterização do Empreendimento.

§ 3º Os estabelecimentos a que se refere o art. 1º desta lei deverão manter afixado no saguão de entrada da edificação, em local visível ao público, um quadro onde conste a Razão Social, nome fantasia, logomarca e número de cadastro no órgão de vigilância sanitária (CMVS) de todas as empresas que se instalarem no 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:

- a- pelos equipamentos necessários ao desenvolvimento de suas atividades;
- b- pelos veículos a motor, em especial pelas motocicletas de usuários, entregadores e/ou fornecedores;
- c- pelas demais pessoas relacionadas à atividade quando no aguardo ou não da liberação dos produtos.

§ 1º Os responsáveis pelos estabelecimentos serão responsáveis pela incomodidade que seus prestadores de serviço, nesta qualidade, bem como seus funcionários, venham a causar a terceiros, 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.

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, devendo o estabelecimento manter a documentação atualizada anualmente.

§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 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, bicicletas ou qualquer meio utilizado para entregas, 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/retirada da mercadoria, garantindo, no mínimo, 1 (uma) instalação para homens e 1 (uma) para mulheres, com pelo menos (uma) bacia e 1 (um) lavatório e garantindo-se a acessibilidade.

III – obrigatoriedade de instalação de abrigo de lixo compatível com o número de cozinhas gerado em, pelo menos, dois dias de atividade, em local totalmente independente e sem nenhum contato com a atividade de manipulação de alimentos.

IV - previsão de espaço para carga e descarga, observado o previsto para o Quadro 4-A da Lei nº 16.402, de 2016.

V – quando a edificação ocupada pela atividade de cozinha industrial possuir a área construída superior a 1.000m², deverá ser implantado um posto de bombeiro profissional civil no período de funcionamento – Ind. 2.

§ 1º. Para fins do disposto no inciso II, o número de prestadores de serviços de entrega/retirada de mercadorias será correspondente ao número de vagas de motocicletas, considerando um mínimo de duas instalações sanitárias adicionais.

§ 2º Considera-se bombeiro profissional aquele que, habilitado nos termos da Lei, exerça, em caráter habitual, função remunerada e exclusiva de prevenção e combate a incêndio.

Art. 8º O passeio público, bem como a via pública, não poderão ser utilizados para as atividades de que trata o art. 1º, incluindo-se a utilização para estacionamento e parada de motocicletas, bicicletas, veículos de entrega de mercadorias, seja de que porte forem, e a espera pelos prestadores dos serviços de entrega/retirada de mercadoria.

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 ou quaisquer outros veículos automotores.

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, 8º e 11 desta Lei, bem como o disposto no parágrafo §1º deste artigo;

IV – apresente, no prazo de 90 (noventa) 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 90 (noventa) dias para se adequar às disposições previstas nos artigos 4º, 5º, 6º e 7º.

§ 3º Para os estabelecimentos tratados neste artigo, as adequações às disposições previstas no art. 7º poderão 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.

§ 4º O disposto no art. 8º deverá ser observado imediatamente após a publicação da presente Lei.

§ 5º 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, até o encerramento da atividade.

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 e sua responsabilização 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. O artigo 146 da Lei nº 16.402, de 22 de março de 2016, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 146.

§1º As medições deverão ser efetuadas pelos agentes competentes na forma da legislação aplicável, por meio de sonômetros devidamente aferidos, de acordo com as normas técnicas em vigor nos imóveis receptores da fonte sonora.

.....

§ 4º Desde que previamente autorizados pelo Poder Público, os eventos e shows de grande porte, assim definidos em decreto regulamentar, que por sua natureza não ocorrem de forma continuada, estão sujeitos ao limite de pressão sonora RLAq de 75db (setenta e cinco decibéis).

§ 5º As disposições constantes do § 4º deste artigo não eximem os responsáveis do cumprimento de medidas mitigadoras relacionadas com o ruído a serem implementadas no estabelecimento ou entorno, conforme o caso.”

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.

