



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA**  
do Estado de São Paulo

PODER LEGISLATIVO

**Projeto de Lei n° 177/2026**

Processo Número: **6758/2026** | Data do Protocolo: 10/03/2026 18:22:48



Autenticar documento em <http://sempapel.al.sp.gov.br/autenticidade>  
com o identificador 3200360030003300340036003A004300, Documento assinado digitalmente conforme  
art. 4º, II da Lei 14.063/2020.



### Projeto de Lei

*Estabelece a presença de bombeiros civis em cozinhas industriais compartilhadas ("dark kitchens") e em complexos gastronômicos, feiras e eventos culinários no Estado de São Paulo.*

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SÃO PAULO DECRETA:

Artigo 1º - É obrigatória a presença de bombeiros civis em cozinhas industriais compartilhadas ("dark kitchens") e em complexos gastronômicos, feiras e eventos culinários no Estado de São Paulo.

Artigo 2º - Para fins de aplicação desta lei, consideram-se como cozinhas industriais compartilhadas ("dark kitchens") os estabelecimentos formados por um conjunto de cozinhas industriais destinadas à produção de refeições por diferentes restaurantes, empresas ou operadores, com comercialização por serviços de entrega (delivery), com ou sem acesso de público para consumo no local, caracterizando operação conjunta ou conglomerado de cozinhas.

Artigo 3º - Os estabelecimentos abrangidos por esta lei deverão:

I- manter todos os equipamentos e sistemas de proteção e prevenção contra incêndios em condições de funcionamento, conforme legislação vigente e normas técnicas aplicáveis;

II- realizar manutenção periódica de equipamentos de cocção, exaustão, ventilação, gás combustível e demais sistemas associados, conforme normas técnicas e recomendações dos fabricantes;

III- manter sinalização de emergência, rotas de fuga e iluminação de emergência conforme as legislações municipais, estaduais, federais e normas técnicas aplicáveis.

Artigo 4º - Será observada a seguinte proporcionalidade na presença dos bombeiros civis para cumprimento desta lei:

I- nos complexos gastronômicos, feiras culinárias e eventos gastronômicos com presença de público, deverá contar com:

a) 1 (um) bombeiro civil para locais com público estimado de até 500 pessoas;

b) 2 (dois) bombeiros civis para locais com público estimado entre 500 e 1.000 pessoas;

c) 1 (um) bombeiro civil adicional para cada 1.000 pessoas ou fração.

II- nas cozinhas industriais compartilhadas ("dark kitchens") com área construída superior a 750m<sup>2</sup> (setecentos e cinquenta metros quadrados), ao menos 1 (um) bombeiro civil durante todo o período de funcionamento das atividades.

Artigo 5º - A contratação de bombeiros civis deverá:

I- observar a legislação trabalhista vigente, especialmente a Lei Federal nº 11.901/2009;

II- atender às disposições da Convenção Coletiva de Trabalho da categoria profissional;





III- atender legislações estaduais referente credenciamento no Corpo de bombeiros do Estado.

Artigo 6º - Os estabelecimentos que mantiverem bombeiros civis deverão disponibilizar:

I- equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados às atividades de prevenção e combate a incêndios;

II- equipamentos de proteção respiratória, quando aplicáveis às atividades de resposta a emergências;

III- kit de primeiros socorros destinado ao atendimento inicial de emergências médicas e traumáticas;

IV- desfibrilador Externo Automático (DEA) disponível em local de fácil acesso, com capacitação dos bombeiros civis e brigadistas para utilização do equipamento.

Artigo 7º - O Poder Executivo poderá regulamentar esta lei no que couber.

Artigo 8º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

#### **JUSTIFICATIVA**

O presente Projeto de Lei tem como objetivo estabelecer regras de segurança para estabelecimentos conhecidos como dark kitchens (cozinhas industriais compartilhadas) e para complexos gastronômicos, feiras culinárias e eventos gastronômicos com presença de público, com foco na prevenção de incêndios, proteção da vida e redução

de riscos operacionais.

Os complexos gastronômicos estão se espalhando por áreas das cidades e as feiras gastronômicas o setor atrai grande públicos e com isso riscos adicionais que precisam ser controlados, dando maior segurança à população exposta. Uso inobservado de gás combustíveis, riscos de vazamentos e explosões em trailers e quiosques. As legislações

não atendem esse novo modelo de negócio comercial.

Nos últimos anos, observa-se um crescimento acelerado do modelo de negócios baseado em cozinhas industriais compartilhadas voltadas ao serviço de delivery, popularmente conhecidas como dark kitchens. Esses empreendimentos concentram, em um mesmo espaço físico, diversas operações gastronômicas simultâneas, muitas vezes utilizando grande quantidade de equipamentos térmicos, sistemas de gás combustível, fritadeiras industriais, fornos e chapas.

Esse modelo operacional aumenta significativamente a carga de incêndio e o risco de acidentes, especialmente quando não há fiscalização adequada, padronização de sistemas de segurança ou presença de profissionais capacitados para resposta inicial a

emergências.





Estudos técnicos indicam que as cozinhas industriais estão entre os ambientes comerciais com maior risco de incêndio, devido à combinação de altas temperaturas, uso intensivo de óleo e gordura inflamável, sistemas elétricos de alta potência e gás combustível.

Entre as principais causas de incêndios nesse tipo de estabelecimento destacam-se: acúmulo de gordura em coifas e dutos de exaustão; vazamentos de gás combustível; falhas elétricas ou sobrecarga em equipamentos; ausência de manutenção preventiva; improvisações em instalações após ampliações ou reformas.

Além dos riscos inerentes às cozinhas industriais, os complexos gastronômicos e eventos culinários apresentam outro fator crítico: a elevada concentração de público, muitas vezes em ambientes temporários ou adaptados, o que amplia o potencial de vítimas em caso de incêndio ou emergência.

Nesse contexto, torna-se essencial a presença de profissionais qualificados para prevenção, resposta imediata e primeiros socorros, como os bombeiros civis, especialmente durante o horário de funcionamento dos estabelecimentos.

A legislação proposta também se fundamenta em normas técnicas internacionais e nacionais de segurança contra incêndio. Destaca-se a NFPA 96 – *Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations*, norma internacional amplamente adotada em projetos de proteção contra incêndios em cozinhas comerciais.

No Estado de São Paulo, o Corpo de Bombeiros da Polícia Militar regulamenta os sistemas de segurança por meio das Instruções Técnicas (ITs) do Regulamento de Segurança Contra Incêndio. Essas normas têm como objetivo garantir condições mínimas de segurança para ocupações comerciais e industriais, sendo fundamentais para a prevenção de incêndios e redução de danos humanos e patrimoniais.

Dados recentes demonstram ainda o aumento de ocorrências de incêndios estruturais em ambientes industriais e comerciais no Brasil, com crescimento significativo de registros em monitoramentos realizados por instituições especializadas em segurança

contra incêndio.

Diante desse cenário, torna-se necessário atualizar e fortalecer o arcabouço normativo aplicável a novos modelos de operação gastronômica, garantindo que a expansão desse setor econômico ocorra com padrões adequados de segurança, prevenção e resposta a emergências.

**Carlos Giannazi - PSOL**



# PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi assinado eletronicamente e pode ser acessado no endereço <http://sempapel.al.sp.gov.br/autenticidade> utilizando o identificador 3200380031003300380031003A005000

Assinado eletronicamente por **Carlos Giannazi** em 10/03/2026 17:55

Checksum: **D8F34818D1744C2CC9FAD667F9628D7D600E80C5565A9F06AF78E5620ED3D020**

