

3844.0 — Construção e montagem de motores para autociclos, ou seja motores adequados a equipar velocípedes, motos e triciclos.

2 — As sociedades que instalem, reabram ou mudem de local estabelecimentos industriais, onde se exerçam actividades incluídas no âmbito do n.º 1, bem como as que modifiquem, por ampliação, o respectivo equipamento produtivo, devem possuir, relativamente à produção de motores, um capital social realizado igual, pelo menos, a 30 % do investimento fixo global, mas não inferior a 30 000 contos.

3 — A capacidade de produção anual dos estabelecimentos onde ocorram os actos referidos no número anterior não deve ser inferior, para as produções incluídas em qualquer dos subgrupos 3821.0 e 3841.3, a um total de motores que perfaça a potência de 30 000 cv e, para o caso de motores para autociclos (subgrupo 3844.0), a 30 000 unidades.

4 — Estes estabelecimentos devem utilizar uma tecnologia actualizada e estar apetrechados em meios técnicos e humanos que permitam verificar a conformidade dos motores produzidos com as características constantes da aprovação do modelo, feita nos termos do Decreto n.º 46 450, de 24 de Julho de 1965, e permitam também assegurar a execução dos esquemas de *contrôle* da fabricação aprovados pela entidade competente ou previstos nos códigos de construção nacionais ou equivalentes adoptados, podendo, no entanto, parte daquele apetrechamento ser dispensado se, para a realização dos correspondentes ensaios, os referidos estabelecimentos dispuserem de contrato firmado com laboratório de competência reconhecida pela mesma entidade.

5 — A direcção técnica dos estabelecimentos industriais abrangidos por este despacho deve incluir, pelo menos, um técnico habilitado com um curso superior adequado.

6 — As sociedades que instalem novas unidades, as que reabram estabelecimentos existentes, bem como as que ampliem ou transfiram os mesmos, devem garantir o cumprimento dos requisitos técnicos, económicos e financeiros, constantes deste despacho, dentro do prazo fixado para a instalação, prestando, nos termos do artigo 32.º do Decreto-Lei n.º 533/74, de 10 de Outubro, uma caução de 1200 contos.

Secretaria de Estado da Indústria e Energia, 11 de Janeiro de 1975. — O Secretário de Estado da Indústria e Energia, *José de Melo Torres Campos*.

Despacho

Requisitos específicos para a indústria de fabricação de farinhas espoadas de trigo

Nos termos do n.º 2 do artigo 10.º do Decreto-Lei n.º 533/74, de 10 de Outubro, determino:

1 — Este despacho aplica-se à produção de farinhas ou sêmolos de trigo obtidas por moenda e peneiração reiteradas do referido cereal, ou seja, à indústria de farinhas espoadas de trigo, actividade que se inclui no subgrupo 3116.2 da revisão I da Classificação das Actividades Económicas (CAE).

2 — As sociedades que instalem, reabram ou mudem de local estabelecimentos industriais produtores de farinhas espoadas ou sêmolos de trigo, bem como as que modifiquem, por ampliação, o respectivo equipamento produtivo, devem possuir um capital social realizado igual, pelo menos, a 30 % do investimento fixo global, mas não inferior a 30 000 contos.

3 — As fábricas onde se produzem farinhas espoadas ou sêmolos de trigo devem ter uma capacidade de laboração diária compreendida entre 60 t e 240 t de cereal e dispor de diagrama de fabrico adequado à laboração exclusiva de trigo.

4 — A capacidade de laboração diária avalia-se dividindo o somatório, expresso em milímetros, dos comprimentos de todas as passagens de moenda por 150.

5 — Estes estabelecimentos devem dispor, pelo menos, do seguinte:

- a) Silos para cereal;
- b) Secção de limpeza para cereal;
- c) Instalações de moenda, peneiração e purificação de sêmolos (sassage);
- d) Armazenagem de farinhas;
- e) Armazenagem de subprodutos;
- f) Laboratório.

6 — A posição relativa de várias secções e instalações deve ser tal que permita ao cereal e aos produtos fabricados seguir o percurso mais simples desde a recepção da matéria-prima até à expedição dos produtos laborados.

7 — Os silos para cereal deverão obedecer aos seguintes requisitos:

- a) Serem constituídos por células de diversas capacidades, de modo a permitirem a recolha de partidas de cereais de diferentes qualidades;
- b) Dispor de equipamento indispensável à primeira limpeza, transvazamento das células, ventilação e mistura do cereal necessário à constituição dos lotes;
- c) Serem constituídos de molde a permitirem as eventuais operações de desinfestação dos cereais que arrecadam;
- d) Terem capacidade de armazenamento não inferior à laboração possível em dois meses de trabalho;
- e) Serem equipados com instalações que permitam o *contrôle* da temperatura do cereal armazenado.

8 — A secção de limpeza de cereal deve satisfazer aos seguintes requisitos:

- a) Ter uma capacidade superior em 15 % à da instalação da moenda, quando ambas trabalharem durante períodos diários de igual duração, ou proporcionalmente, em caso contrário;
- b) Ter a aspiração privativa subdividida, pelo menos, em duas instalações, sendo uma delas destinada apenas às primeiras máquinas de limpeza, no caso de o transporte de produtos nesta secção não ser pneumático.

9 — A instalação de moenda deve obedecer às seguintes condições:

- a) Ser constituída por moinhos de cilindros de diâmetro não superior a 250 mm;
- b) Não comportar mais de cinco passagens de trituração;
- c) Não exceder o somatório do comprimento das passagens estriadas 55 % do comprimento total da linha de moenda, no caso da produção de farinhas, e não ser inferior a 75 % da mesma linha, no caso da produção de sêmolas.

10 — A superfície de peneiração deve estar compreendida entre 0,6 e 1,2 m²/t/24 h.

11 — A armazenagem de farinhas, se não for executada em silos, deve sê-lo em armazéns que obedçam aos seguintes requisitos:

- a) Possuírem uma capacidade não inferior à produção possível em duas semanas de trabalho da fábrica;
- b) Serem bem arejados;
- c) Ser o piso dos mesmos revestido de material de baixa condutividade térmica.

12 — O armazenamento de subprodutos deve fazer-se em compartimento independente do destinado a armazém de farinhas.

13 — O laboratório deve estar convenientemente apetrechado em meios técnicos e humanos para o *contrôle* do cereal e para, em conformidade com os métodos de análise oficiais e Normas Portuguesas ou outras que as substituam, realizar os ensaios químicos e físicos indispensáveis a um efectivo *contrôle* da qualidade das farinhas. O apetrechamento deste laboratório pode, porém, reduzir-se ao apenas indispensável aos ensaios de rotina se a empresa dispuser de contrato firmado com laboratório oficial ou officioso de competência reconhecida pela Direcção-Geral dos Serviços Industriais para o *contrôle* periódico da qualidade das farinhas.

14 — Todas as fábricas produtoras de farinhas espoadas ou sêmolas de trigo deverão estar equipadas por forma a realizar a embalagem mecânica dos seus produtos.

15 — A direcção técnica dos estabelecimentos produtores de farinhas espoadas ou sêmolas de trigo deve incluir, pelo menos, um técnico habilitado, no mínimo, com um curso médio adequado adquirido em escola nacional ou estrangeira.

16 — As sociedades que instalem novas unidades, as que reabram estabelecimentos existentes, bem como as que ampliem ou transfiram os mesmos, devem garantir o cumprimento dos requisitos técnicos, económicos e financeiros constantes deste despacho dentro do prazo fixado para a instalação, prestando, nos termos do artigo 32.º do Decreto-Lei n.º 533/74, de 10 de Outubro, uma caução de 1000 contos.

Secretaria de Estado da Indústria e Energia, 11 de Janeiro de 1975. — O Secretário de Estado da Indústria e Energia, José de Melo Torres Campos.

Decreto n.º 43/75

de 1 de Fevereiro

No âmbito da reformulação em curso da política de turismo está necessariamente incluída a revisão da legislação vigente relativa à indústria hoteleira e similar.

Tal revisão não poderá, porém, ser feita de imediato, pela complexidade dos problemas que suscita e que requerem um estudo atento e uma ponderação cuidada dos interesses em presença.

Entretanto, há aspectos parcelares cuja consideração não pode ser adiada. Entre eles, são dos mais salientes, pela sua relevância no correcto funcionamento desta indústria e pela importância que têm para o público em geral (que, diariamente, sobretudo nos grandes centros, toma as suas refeições fora de casa) e para os turistas em particular, os aspectos respeitantes ao conhecimento pelo público dos preços praticados pelos estabelecimentos similares, sobretudo permitindo-lhe saber, antes de entrar no estabelecimento, o que pode consumir e que preços vai pagar.

As normas agora instituídas são, aliás, mero aperfeiçoamento das já anteriormente existentes e correspondem à prática internacional corrente nesta indústria.

Um outro problema, que preocupantemente onerava a indústria hoteleira nacional, se encarou — o do preço a praticar, relativamente ao quarto duplo ocupado por um cliente singular —, resolvendo-se, à semelhança da prática internacional, que o preço se refere, em princípio, ao quarto, e não ao número de utentes dele. Por isso se revogou o artigo 226.º do Decreto n.º 61/70.

A solução adoptada é a única que corresponde a uma justa remuneração do investimento efectuado, sem o que nenhuma indústria pode dinamizar-se.

Usando da faculdade conferida pelo artigo 16.º, n.º 1, 4.º, da Lei Constitucional n.º 3/74, de 14 de Maio, o Governo decreta e eu promulgo o seguinte:

Artigo 1.º Os artigos 172.º, 208.º, 244.º e 249.º do Decreto n.º 61/70, de 24 de Fevereiro, passam a ter a seguinte redacção:

Art. 172.º — 1. No exterior dos restaurantes, e na proximidade imediata da entrada destinada aos clientes, será obrigatoriamente afixada a lista do dia, em local destacado, e em termos de permitir uma fácil e completa leitura, sem necessidade de para isso se entrar no estabelecimento.

2. Havendo várias entradas destinadas aos clientes dando para diferentes artérias ou lugares públicos, deve observar-se, em relação a cada uma dessas entradas, o disposto no número anterior.

3. A lista do dia incluirá obrigatoriamente as seguintes menções:

- a) Nome e classificação do estabelecimento;
- b) Todos os pratos que o estabelecimento esteja apto a servir no dia a que a lista respeitar, e respectivos preços;
- c) A composição e o preço da refeição completa, quando o estabelecimento a praticar.