

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS/MEC/MG

Estudo Técnico Preliminar 30/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23090.007245/2026-49

2. Descrição da necessidade

Aquisição de Torrador de Café 15Kg.

A presente contratação tem por objetivo a aquisição de um Torrador de Café com capacidade de 15kg por ciclo de torra, visando atender de forma imediata e contínua às demandas de ensino, pesquisa e extensão da Escola de Ciências Agrárias de Lavras (ESAL/UFLA). A necessidade fundamenta-se nos seguintes pontos estratégicos:

- **Atualização tecnológica e segurança:** Justifica-se pela necessidade premente de substituir o maquinário atual, que se encontra em avançado estado de obsolescência técnica e deterioração estrutural. A aquisição visa restabelecer a segurança operacional dos usuários, a eficiência energética no processamento e a precisão no controle técnico das torras.
- **Excelência acadêmica em escala real:** A estrutura permitirá que discentes de graduação e pós-graduação, bem como pesquisadores, operem com padrões reais de mercado e escala produtiva comercial. Isso garante a fidedignidade dos dados científicos coletados e a formação de profissionais altamente qualificados para o setor de cafés especiais.
- **Otimização da extensão (Cafeteria Escola - CafESAL):** O equipamento é o ativo central para viabilizar as atividades práticas de extensão ligadas à Cafeteria Escola, permitindo o processamento regular e controlado dos lotes de café institucionais.
- **Compartilhamento científico (Multiusuariabilidade):** Embora o equipamento tenha como sede a infraestrutura da ESAL, sua operação foi planejada para atender, de forma compartilhada, a demandas de pesquisa e inovação tecnológica de outras unidades acadêmicas da UFLA que necessitem de processamento de café em escala comercial.

Segue discriminação do material:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE
	TORRADOR DE CAFÉ COM CAPACIDADE DE 15KG POR CICLO. TORRADOR NOVO, APLICAÇÃO: CAFÉ, TIPO: ELÉTRICO/GÁS (DUAL FUEL), ALIMENTAÇÃO: 220 V, CAPACIDADE DE TORRAÇÃO: 15 KG, CICLO DE TORRA: 12 A 18 MINUTOS, POTÊNCIA MÍNIMA: 3 HP, CONSUMO DE GÁS POR HORA: 1,3 A 2 KG, QUEIMADOR A MICRO-CHAMA COM CONTROLE DA CHAMA, SISTEMA DE ACENDIMENTO AUTOMÁTICO DE CHAMA, TERMÔMETRO INDEPENDENTE DA MASSA (DIGITAL), TERMÔMETRO INDEPENDENTE DO AR (DIGITAL), LADO DE OPERAÇÃO PADRÃO DO PAINEL: DIREITO, TURBINA DE AUTO ROTAÇÃO PARA RESFRIAMENTO, IGNIÇÃO AUTOMÁTICA DE FOGO, MOEGA DE RECEPÇÃO DO CAFÉ CRU, BOTÃO DE EMERGÊNCIA, CHAVE GERAL, SISTEMA DE EXAUSTÃO PARA COMPLETA RETIRADA DA FUMAÇA E DAS PELÍCULAS, CICLONES COM			

1	COLETOR DE PELÍCULAS PARA O TORRADOR (DIMENSIONADO PARA 15KG), TUBULAÇÕES PARA SISTEMA DE CHAMINÉ COM CHAPÉUS, CONTROLE DO FLUXO DE AR INDEPENDENTE, CONTROLE DO RESFRIADOR INDEPENDENTE, RESFRIADOR COM ACABAMENTO INOX, MEXEDOR DO RESFRIADOR COM PALETAS ROTATIVAS (DIMENSIONADO PARA RESFRIAMENTO COMPLETO EM 4 MINUTOS COM CONTROLE INDEPENDENTE DA VENTILAÇÃO), TIRADOR DE AMOSTRA DE CAFÉ TORRADO, VISOR DE CAFÉ, ROTAÇÃO DO TAMBOR A MOTOREDUTOR, CILINDRO PARA TORRA COM ANEIS E FLANGES EM FERRO FUNDIDO EQUIPADO COM SISTEMA DE REGULAGEM ANTITRIVAMENTO, REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS, QUEIMADOR A GÁS GLP, VÁLVULAS DE SEGURANÇA NO QUEIMADOR, VEDAÇÃO DA BORRACHA DO CILINDRO, MANÔMETRO DE REGULAÇÃO DE PRESSÃO DO GÁS, SISTEMA ELÉTICO DE CORTE DE GÁS, PAINEL DE COMANDO, CONTROLE E AUTOMAÇÃO VIA SOFTWARE DE TORRA (REGISTRO E ARMAZENAMENTO DE CURVAS DE TORRA, CRIAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE PERFIS DE TORRA, EXPORTAÇÃO DE DADOS, LICENÇA PERMANENTE DO SOFTWARE SEM MENSALIDADE, CONTROLE INTEGRADO DE SENSORES), PAINEL DE CONTROLE TELA TOUCH SCREEN INTUITIVA E DE FÁCIL OPERAÇÃO, COLETOR DE PELÍCULAS DO RESFRIADOR, ALARME SONORO DE AVISO DE TEMPERATURA PROGRAMADA; ALARME SONORO DE FALTA DE GÁS, SISTEMA SILENCIADOR DE ALARME, PINTURA: ELETROSTÁTICA. + ENTREGA NO CAMPUS DA UFLA EM LAVRAS-MG. + MONTAGEM/INSTALAÇÃO COM CHAMINÉ DE 5mts. + ENTREGA TÉCNICA DO EQUIPAMENTO COM TREINAMENTO OPERACIONAL MÍNIMO DE 4 HORAS E TESTE DE FUNCIONAMENTO NA PRESENÇA DA EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO. + ORIENTAÇÃO SOBRE MANUTENÇÃO PREVENTIVA DO EQUIPAMENTO + GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO	631362	UNIDADE	1
---	--	--------	---------	---

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
ESAL	LOURIVAL MARIN MENDES

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Do Princípio da Padronização

O objeto da licitação consta com CATMAT padronizado pelos órgãos superiores, no entanto, a equipe de planejamento complementou a especificação a fim de adequar o equipamento às necessidades científicas específicas e aos requisitos de segurança exigidos pela Instituição.

4.2. Observância ao Decreto nº 10.818/21

Em observância ao Decreto nº 10.818/2021, que regulamenta o Art. 20 da Lei nº 14.133/2021, declara-se que o objeto desta contratação **não se enquadra como bem de luxo**. A especificação técnica visa atender estritamente às necessidades de ensino e pesquisa, possuindo características de desempenho, automação e qualidade encontradas em modelos de mercado voltados ao uso profissional e acadêmico, sem apresentar elementos de ostentação, opulência ou requinte desvinculados da finalidade do bem.

4.3. Sustentabilidade

A contratação observará o princípio do desenvolvimento nacional sustentável (Art. 5º da Lei nº 14.133/2021), adotando os seguintes critérios:

- **Eficiência Energética e Combustão Limpa:** O equipamento deverá possuir queimadores modulantes de alta eficiência (tecnologia compatível com *Dual Fuel* ou similar), garantindo o menor consumo de combustível /energia por ciclo de torra e reduzindo a emissão de gases poluentes.

- **Baixa Toxicidade:** Todos os componentes que possuem contato direto com o alimento (grãos de café) devem ser constituídos de materiais atóxicos e de grau alimentício, garantindo a segurança alimentar e a saúde dos usuários.
- **Gestão de Resíduos Integrada:** O equipamento deve possuir sistema próprio de retenção de resíduos sólidos (ciclone coletor de películas), evitando a dispersão de resíduos inflamáveis no ambiente laboral.

4.4. Entrega, Instalação e Recebimento

Por se tratar de aquisição por Pregão Tradicional (compra imediata e integral), o fluxo de entrega observará as seguintes condições:

- **Entrega e Instalação Integral:** A contratada será integralmente responsável pelo transporte, descarregamento, montagem e instalação do equipamento nas dependências designadas pela ESAL/UFLA.
- **Destinação de Embalagens e Resíduos (Logística Reversa):** Após a montagem e instalação do maquinário, caberá exclusivamente à contratada o recolhimento, remoção e destinação ambientalmente adequada de todas as embalagens, paletes, calços, plásticos e demais resíduos gerados pelo transporte e desembalagem do equipamento, deixando o local da instalação completamente limpo e desimpedido.
- **Comissionamento:** Após a montagem, a empresa deverá realizar testes funcionais em ambiente real para assegurar que os sistemas de combustão, exaustão e painéis eletrônicos operem em perfeita conformidade.
- **Entrega Técnica e Treinamento:** A contratada deverá fornecer capacitação técnica presencial para os operadores da UFLA, abrangendo a operação do equipamento, integração com softwares de monitoramento, normas de segurança e rotinas de manutenção preventiva de primeiro nível.
- **Prazos e Recebimento:**
 - **Prazo de Entrega:** Até 90 (noventa) dias corridos a partir do recebimento da Nota de Empenho, com custos de frete e descarga por conta do licitante.
 - **Recebimento Provisório:** Realizado no ato da entrega para posterior verificação de conformidade física e técnica.
 - **Recebimento Definitivo:** Ocorrerá em até 15 (quinze) dias após o comissionamento e treinamento, mediante termo lavrado pela fiscalização atestando o pleno funcionamento.

4.5. Garantia e Assistência

O licitante vencedor responderá pelos vícios e danos decorrentes do objeto nos termos da legislação vigente, obrigando-se a substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas e durante o prazo de garantia contratual de 12 meses, qualquer componente que apresentar defeito de fabricação ou vício de instalação.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Análise de Alternativas e Justificativa da Solução Escolhida

Para o atendimento da necessidade da Instituição através de um Torrador de Café com capacidade de 15kg, foram consideradas as seguintes alternativas:

- **Locação de equipamento industrial:** A locação de torradores deste porte não é uma prática comum ou vantajosa no mercado nacional para o setor acadêmico. Os custos de mobilização, adaptação de infraestrutura predial e taxas mensais tornariam a operação mais onerosa do que a aquisição definitiva em curto prazo. Além

disso, contratos de locação impedem modificações técnicas estruturais necessárias para o acoplamento de sensores específicos utilizados em pesquisas científicas.

- **Terceirização da torra de lotes:** A terceirização do processamento dos cafés retiraria dos discentes a oportunidade de aprendizado prático sobre o controle de variáveis de torra em escala comercial e industrial. A dependência de logística e cronogramas externos comprometeria a agilidade necessária às atividades de extensão da Cafeteria Escola e geraria custos recorrentes e perenes superiores ao investimento na estrutura própria.
- **Tentativa de manutenção/Modernização do equipamento existente:** A Administração buscou, prioritariamente, exaurir a via da manutenção corretiva e modernização do ativo atual por meio de processo licitatório específico. Todavia, o certame resultou **fracassado**, uma vez que a empresa detentora da melhor proposta restou inabilitada na fase documental e os demais licitantes remanescentes não aceitaram o preço de referência estipulado pela Instituição, recusando formalmente a negociação. Diante da impossibilidade de contratação de reparo em condições vantajosas para o erário e do subsequente colapso elétrico do maquinário — que operou com chamas e fumaça —, restou tecnicamente comprovado que a insistência na recuperação do ativo geraria prejuízo econômico e risco intolerável à segurança do trabalho, restando a aquisição de um novo equipamento como única alternativa viável de gestão.

Conclusão:

A **aquisição definitiva** do torrador de 15kg é a única solução que garante a segurança dos operadores, a autonomia produtiva da Unidade e o cumprimento das metas pedagógicas de formar profissionais aptos a operar equipamentos modernos e em escala real de mercado.

5.2. Análise do mercado fornecedor

A análise do mercado fornecedor revelou que o objeto desta contratação insere-se em um nicho industrial especializado. O mercado de torradores de café com tecnologia de controle de perfis (integração a softwares e automação) é composto por fabricantes nacionais consolidados, dada a precisão exigida para o processamento de cafés especiais. As soluções oferecidas por esses fabricantes são maduras e operam em ambiente de ampla e justa competitividade, permitindo a obtenção de propostas vantajosas para a Administração por meio do rito licitatório tradicional.

5.3. Caracterização como bem comum

O bem objeto desta contratação é caracterizado como **bem comum**, nos termos do Art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133 /2021.

Embora o torrador de 15kg possua tecnologia embarcada (sensores e capacidade de integração com softwares de monitoramento como Artisan e Cropster), ele apresenta padrões de desempenho, segurança e qualidade que podem ser **objetivamente definidos pelo edital**, por meio de especificações usuais de mercado. Parâmetros como capacidade de carga, tipo de combustível (*Dual Fuel*), materiais do cilindro e precisão térmica são amplamente dominados por diferentes fabricantes nacionais, permitindo que os modelos concorram diretamente entre si com base no menor preço, sem natureza predominantemente intelectual ou necessidade de contratação especial.

6. Descrição da solução como um todo

A solução técnica delineada neste Estudo Técnico Preliminar (ETP) consiste na aquisição definitiva de 01 (um) Torrador de café com capacidade nominal de 15 kg por ciclo. A contratação foi modelada sob o regime de Solução Integral (*Turnkey*), em que a empresa contratada assume a responsabilidade total e unificada pelo fornecimento do equipamento, integração tecnológica, montagem da infraestrutura de exaustão, testes de segurança, entrega técnica e treinamento.

6.1. Justificativa da configuração técnica e engenharia do equipamento

O dimensionamento de 15 kg por ciclo atende com exatidão à escala comercial exigida pela extensão da Cafeteria Escola e pelas aulas práticas da ESAL/UFLA. A configuração técnica justifica-se pelos seguintes pilares de desempenho:

- **Eficiência e controle térmico:** o queimador do tipo microchama com controle de intensidade e manômetro de pressão garante a flexibilidade energética e a precisão necessárias para ditar o ritmo de transferência de calor aos grãos.
- **Mecânica e robustez:** A exigência de cilindro de torra em ferro fundido e sistema antitravamento visa garantir a estabilidade térmica do tambor e a longevidade do ativo, suportando regimes de operação contínua sem deformações mecânicas.

6.2. Justificativa do Ecossistema de monitoramento e Automação digital

Diferente de um torrador comercial convencional, a demanda científica da UFLA exige a extração de dados confiáveis e a reprodutibilidade de experimentos. Por isso, a solução integra:

- **Sensoriamento duplo conectado:** Os sensores digitais independentes de massa de café (*Bean Temperature*) e do ambiente de torra (*Environmental Temperature*) realizam a leitura em tempo real necessária para o mapeamento termodinâmico da torra.
- **Automação via painel *Touch Screen* e software dedicado:** A exigência de software integrado com licença permanente (sem custos de assinatura) é fundamental para o registro, armazenamento e reprodução automatizada de curvas e perfis de torra. Esse ecossistema garante que uma torra experimental desenvolvida em uma pesquisa de pós-graduação possa ser repetida com exatidão científica no futuro.

6.3. Justificativa da solução integral (*Turnkey*) e o sistema de exaustão

A inclusão do sistema de exaustão e resfriamento (incluindo tubulações e chaminé com altura mínima de 5 metros) dentro do escopo de fornecimento do equipamento principal é uma decisão técnica estratégica para mitigar riscos de engenharia:

- **Responsabilidade civil e técnica unificada:** A exaustão de fumaça e a retenção de películas inflamáveis por meio do ciclone coletor dependem diretamente do fluxo de ar gerado pelo motor e pela turbina do torrador (mínimo de 3 HP). Ao imputar à contratada a fabricação e a montagem da chaminé de 5 metros, a UFLA elimina o risco de "conflito de escopo" (onde um fornecedor de chaminé culpa o fabricante do torrador por falta de vazão, ou vice-versa).
- **Garantia contratual integral:** O comissionamento (partida assistida) e os testes de estanqueidade realizados pela própria fabricante garantem a validação da garantia mínima de 12 meses sobre todo o sistema, impedindo que a empresa alegue "erro de instalação de terceiros" para se eximir de cobrir eventuais falhas nos queimadores ou sistemas eletroeletrônicos.

6.4. Governança, Mitigação de Riscos e Treinamento

O colapso elétrico com chamadas sofrido pelo maquinário antigo da Instituição exige rigor absoluto nos requisitos de segurança da nova solução. O equipamento solicitado traz proteções industriais nativas, como corte automático de gás em caso de falhas, botões de emergência e alarmes sonoros para ausência de gás ou sobreaquecimento.

Para que esses dispositivos cumpram seu papel de salvaguarda, a solução amarra o recebimento definitivo à realização de treinamento presencial mínimo de 4 horas focado em:

- Operação segura do painel e manuseio do tirador de amostras e visor;
- Gestão de riscos e resposta a alarmes operacionais;
- Rotinas de manutenção preventiva de primeiro nível e limpeza do ciclone de películas.

6.5. Análise de Economicidade e Alinhamento Estratégico

A economicidade se consolida no Custo Total de Propriedade. A UFLA não gastará com contratos terceirizados de torrefação e internaliza a tecnologia. A exigência de comprovação por catálogo oficial e documentação do fabricante assegura que a UFLA receberá um produto de linha industrial consolidado, caracterizado como bem comum pela ampla competitividade de mercado, mas perfeitamente aderente à vanguarda acadêmica da Universidade.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A presente contratação prevê o quantitativo de **01 (uma) unidade** de Torrador de café com capacidade nominal de 15 kg por ciclo.

7.1. Justificativa do Quantitativo e Redimensionamento do Escopo

Em relação ao planejamento inicial constante no Documento de Formalização da Demanda (DFD), a equipe técnica revisou e redimensionou o escopo da contratação para uma única unidade do torrador de 15Kg e a retirada do torrador de amostras, pelas seguintes razões de governança:

- Foco na Prioridade Crítica: Diante do colapso elétrico e sinistro sofrido pelo maquinário atual da ESAL, a Administração concentrou esforços e recursos orçamentários na substituição imediata do equipamento principal de 15kg, sanando o risco de segurança ocupacional.
- Absorção por Solução Integral (*Turnkey*): O sistema de chaminé/exaustão, antes previsto de forma isolada no DFD, foi suprimido como item autônomo e incorporado como requisito obrigatório de fornecimento e instalação do próprio torrador.
- Ganho de Qualidade no Detalhamento Técnico: A opção por focar o processo em uma única unidade funcional permitiu à equipe de planejamento exaurir o detalhamento das especificações técnicas (automação, sensoramento digital, metalurgia do cilindro e dispositivos de segurança ativa). Centralizar o escopo garantiu ferramentas robustas para amarrar a qualidade do objeto e mitigar o risco de propostas genéricas, o que seria severamente prejudicado caso a energia de planejamento fosse pulverizada na instrução de múltiplos itens complexos e independentes.
- Postergação da demanda secundária: A aquisição do torrador de amostras foi retirada deste certame por conveniência administrativa, priorizando-se o restabelecimento das atividades da Cafeteria Escola, das aulas práticas em escala real e do fornecimento de café institucional.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 75.000,00

A estimativa do valor global para a presente contratação foi fixada em **R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais)**.

Este montante foi obtido por meio do método da **Média Aritmética** aplicada sobre a cesta de preços válidos e saneados de mercado, refletindo fielmente o custo de uma solução integral em regime *Turnkey* (equipamento de 15kg, exaustão estanque de 5 metros, frete, instalação física, comissionamento e treinamento).

A memória de cálculo, bem como a análise crítica e a fundamentação legal para a composição deste valor, encontram-se formalizadas nos autos por meio dos seguintes documentos anexos:

- **Anexo I – Relatório Detalhado de Pesquisa de Preços 183-2026:** Documento unificado extraído do sistema oficial que consolida os preços obtidos e traz, em seu corpo, a Nota Técnica, texto que fundamenta formalmente o motivo para desconsiderar 02 (dois) registros incompatíveis da plataforma e as 02 (duas) cotações diretas inconclusivas, nos termos do art. 6º, § 3º da IN SEGES/ME nº 65/2021.
- **Anexo II – Histórico de Comunicação e Diligências:** Compilado das mensagens eletrônicas trocadas com os fornecedores do ramo, contendo as solicitações de propostas, os questionamentos técnicos para equalização do escopo *Turnkey* e as propostas comerciais originais recebidas.

O valor estimado demonstra-se compatível com os preços praticados pelo mercado especializado e adequado para garantir a ampla competitividade do certame, sem o risco de obsolescência ou subdimensionamento da solução.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Com fulcro no Art. 47 da Lei nº 14.133/2021, a equipe de planejamento avaliou a viabilidade de parcelar a solução e concluiu pelo **NÃO PARCELAMENTO**, adotando-se a modelagem de **Lote Único / Item Único**. A contratação conjunta do equipamento e de sua respectiva infraestrutura de exaustão justifica-se tecnicamente pelas seguintes razões:

- **Integridade de Garantia e Responsabilidade Técnica:** O torrador de 15kg opera sob rigorosas condições de pressão, automação e temperatura. Caso o fornecimento do equipamento e a montagem da chaminé de 5 metros fossem cindidos entre empresas distintas, haveria grave risco de conflito de escopo e diluição de responsabilidade civil. Em caso de falha na dispersão de gases ou perda de eficiência térmica, o fabricante do torrador poderia alegar erro na chaminé para anular a garantia de 12 meses, deixando a Administração desamparada.
- **Interdependência Funcional e Segurança:** A vazão e a exaustão de gases e películas inflamáveis (retidas pelo ciclone coletor) dependem diretamente da potência do motor (mínimo de 3 HP) e do controle do fluxo de ar do torrador. Trata-se de um sistema de engenharia mecânica integrado. O parcelamento colocaria em risco a segurança da instalação, aumentando a chance de refluxo de fumaça ou novos sinistros nas dependências da ESAL/UFLA.
- **Rito de Pregão Tradicional (Eficiência Processual):** Dado o histórico de sinistro do maquinário antigo e o fracasso da licitação de manutenção anterior, a contratação sob a modelagem *Turnkey* em item único garante celeridade e eficiência administrativa. A UFLA receberá o objeto em pleno e perfeito estado de funcionamento, testado e com os operadores treinados por um único fornecedor responsável.

Conclusão: Portanto, o parcelamento do objeto é tecnicamente **desaconselhável**, visto que a separação dos componentes comprometeria a funcionalidade, a segurança ocupacional e a integridade da solução como um todo, violando o princípio da eficiência.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram identificadas contratações externas correlatas ou interdependentes necessárias para a viabilização desta solução.

A infraestrutura predial requerida para o pleno funcionamento do equipamento (pontos de energia elétrica em 220 V e alimentação de gás GLP) já se encontra disponível, adequada e ativa nas dependências da Unidade Requisitante (ESAL/UFLA), **visto que o local já abrigava o equipamento anterior**. Do mesmo modo, os serviços de montagem e instalação da chaminé de 5 metros já estão integrados ao escopo do fornecimento do próprio objeto, não havendo dependência de outros contratos vigentes ou futuros para a imediata fruição do bem.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se em estrito alinhamento com os instrumentos de planejamento estratégico, orçamentário e operacional da Universidade Federal de Lavras (UFLA), conforme demonstrado a seguir:

- **Alinhamento Operacional (PCA 2026):** O objeto está formalmente previsto e autorizado no Plano de Contratações Anual da instituição, registrado sob o **número 153032/000349/2026**. Registra-se que o sinistro superveniente do maquinário antigo exigiu o direcionamento prioritário deste item para a substituição definitiva do bem.
- **Fortalecimento da Extensão e Geração de Rendas Próprias:** A aquisição do torrador é estratégica para a manutenção das atividades de extensão da ESAL, em especial aquelas vinculadas à Cafeteria Escola. O novo equipamento viabiliza a continuidade de cursos de capacitação, workshops e eventos científicos voltados à comunidade e ao setor cafeeiro. Além do impacto social e acadêmico, essas atividades finalísticas abrem o potencial para a obtenção de receitas próprias para a Universidade, por meio da prestação de serviços especializados, taxas de inscrições em cursos e difusão tecnológica, e também comercialização de cafés especiais.
- **Alinhamento Institucional (PDI):** A contratação converge com as metas do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI/UFLA) ao garantir a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, assegurando infraestrutura de ponta e segura para a formação profissional e o desenvolvimento científico regional.

12. Observância a Lei Complementar nº 123/06

A presente contratação observa integralmente as disposições da Lei Complementar nº 123/2006 e o Decreto Federal nº 8.538/2015, que estabelecem o tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP).

Considerando que o valor total estimado para a aquisição da Solução Integral (*Turnkey*) do torrador de café foi fixado em **R\$ 75.000,00 (setenta e cinco mil reais)**, a licitação enquadra-se na hipótese do **Art. 48, inciso I, da LC nº 123 /2006**.

Portanto, o certame será processado sob a modelagem de **Item Exclusivo para a participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte**, uma vez que:

1. O valor estimado não ultrapassa o limite legal de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais);
2. Existe ampla competitividade no mercado nacional de fabricantes e revendedores de equipamentos de torrefação que ostentam essa condição jurídica;
3. A exclusividade não representa prejuízo para o complexo técnico ou para a economicidade da Universidade Federal de Lavras (UFLA).

Dessa forma, fica assegurado o fomento às pequenas empresas e o pleno cumprimento dos preceitos legais vigentes para a fase de seleção do fornecedor.

13. Modalidade e tipo de aquisição

Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a contratação para o atendimento da demanda observará os seguintes parâmetros regulamentares:

- **Modalidade de Licitação: Pregão, em sua forma eletrônica.** A escolha justifica-se pelo fato de o objeto ser caracterizado como bem comum (conforme fundamentado no Item 5.3 deste estudo), cujos padrões de desempenho, automação e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais de mercado.

- Critério de Julgamento: **Menor Preço**. O julgamento será realizado sob o regime de Item Único, consagrando a modelagem *Turnkey*, em que a proposta vencedora deverá englobar o valor global do equipamento, exaustão, frete, instalação, comissionamento e treinamento.
- Forma de Contratação: **Aquisição Tradicional (Compra Imediata)**. Afasta-se a utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP), optando-se pela contratação direta e integral por meio de empenho único, tendo em vista a necessidade premente de substituição do ativo sinistrado para o restabelecimento imediato das atividades de ensino, pesquisa e extensão da ESAL/UFLA.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Os principais benefícios diretos e imediatos decorrentes desta contratação são:

- **Restabelecimento da Segurança Ocupacional e Mitigação de Riscos:** Eliminação do risco crítico de incêndio e acidentes laborais no campus por meio da substituição do maquinário sinistrado por um equipamento novo, dotado de sistemas modernos de segurança ativa (corte automático de gás, botões de emergência, alarmes integrados e exaustão estanque de 5 metros).
- **Atualização Tecnológica e Rigor Científico:** Transição para a vanguarda tecnológica com a introdução de monitoramento digital por sensores (Bean e Environmental Temperature) e automação via software sem custos de licença, garantindo a coleta de dados fidedignos e a reprodutibilidade exata de perfis de torra em pesquisas de pós-graduação.
- **Excelência no Ensino Prático e Extensão:** Retomada das atividades plenas da Cafeteria Escola e das aulas práticas da ESAL/UFLA, permitindo que os discentes operem com padrões reais e volumetria de mercado (escala de 15kg), alinhando a formação acadêmica às exigências atuais do setor de cafés especiais.
- **Economicidade e Eficiência Fiscal (Custo Total de Propriedade):** Eliminação da necessidade de gastos futuros com contratos terceirizados de torrefação, redução drástica do desperdício de lotes experimentais (devido ao sistema de resfriamento rápido inferior a 4 minutos) e otimização da infraestrutura predial laboratorial que a Universidade já possui ativa.

15. Providências a serem Adotadas

A EPC não vislumbra providências a serem adotadas pela administração.

16. Possíveis Impactos Ambientais

Em estrita observância ao **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Consultoria-Geral da União (AGU)** e ao Art. 5º da Lei nº 14.133/2021, o planejamento desta contratação incorporou critérios de sustentabilidade ambiental, econômica e social em suas especificações.

Por se tratar da substituição de um equipamento em instalação laboratorial já existente e adequada na ESAL/UFLA, os impactos ambientais são considerados de baixa magnitude e estritamente locais, sendo controlados e mitigados por características nativas do próprio objeto, em conformidade com as diretrizes do Guia consultado:

- **Emissões Atmosféricas:** O equipamento especificado opera com queimadores modernos de alta eficiência (tecnologia Dual Fuel), garantindo a combustão limpa e otimizada do gás GLP, o que minimiza a emissão de gases particulados na atmosfera. Além disso, o sistema de exaustão com chaminé de 5 metros garante a dispersão adequada dos vapores do processo, atendendo às recomendações de controle de emissões e eficiência energética do Guia da AGU.

- **Gerenciamento de Resíduos Sólidos:** A operação gera como resíduo apenas a película do grão de café (resíduo orgânico, atóxico e biodegradável). O impacto é mitigado de forma direta pelo próprio equipamento, que possui um ciclone coletor integrado para reter essas películas, permitindo seu descarte rotineiro como resíduo orgânico comum ou para compostagem na Instituição.
- **Logística Reversa de Embalagens:** Em consonância com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), referendada pelo Guia de Sustentabilidade, caberá à contratada o recolhimento e a destinação adequada das embalagens e paletes utilizados para o transporte e proteção do equipamento durante a entrega e instalação nas dependências da Universidade.
- **Destinação do Equipamento Antigo:** Registra-se que o maquinário antigo e sinistrado, que será substituído por esta contratação, não terá destinação ou descarte imediato no âmbito deste processo. O ativo permanecerá acautelado pela Unidade até que os trâmites administrativos e patrimoniais próprios de baixa, avaliação de componentes ou desfazimento sejam oportunamente instaurados junto aos setores competentes da UFLA.

Esclarece-se que não foi exigida a apresentação da **Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE)** para o objeto desta contratação, haja vista que o Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE) do Inmetro não possui regulamentação ou certificação específica, compulsória ou voluntária, para torradores de café industriais e laboratoriais de grande porte. A eficiência energética da solução foi garantida no projeto por meio de requisitos técnicos descritos nos Requisitos da Contratação (motores modernos de alta eficiência e queimadores industriais modulantes), o que atende plenamente ao espírito de ecoeficiência da Lei nº 14.133/2021 sem criar barreiras desnecessárias ao mercado fornecedor.

17. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

17.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação demonstra-se plenamente viável e necessária. Diante do colapso elétrico e risco de incêndio do maquinário antigo – cuja manutenção restou frustrada pela recusa de preços do mercado –, a aquisição de um novo equipamento em item único (*Turnkey*) é a única alternativa para garantir a segurança ocupacional no campus e reestabelecer as atividades da ESAL/UFLA. O processo apresenta alta economicidade, pois a universidade já possui a infraestrutura física e o corpo técnico prontos, e o objeto qualifica-se como bem comum, garantindo ampla competitividade via Pregão Eletrônico.

18. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Despacho: PORTARIA ESAL Nº 40, DE 29 DE ABRIL DE 2026

TIAGO TERUEL REZENDE

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/06/2026 às 17:16:30.

Despacho: PORTARIA ESAL Nº 40, DE 29 DE ABRIL DE 2026

ELISA DE MELO CASTRO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/06/2026 às 09:14:05.

Despacho: PORTARIA ESAL Nº 40, DE 29 DE ABRIL DE 2026

DALYSE TOLEDO CASTANHEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/06/2026 às 14:24:12.

Despacho: PORTARIA ESAL Nº 40, DE 29 DE ABRIL DE 2026

EMILIO CARLOS ZANELATO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/06/2026 às 09:10:44.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Relatório Detalhado de Pesquisa de Preços 183-2026.pdf (91.97 KB)
- Anexo II - Histórico de Comunicação e Diligências.pdf (3.17 MB)

Relatório de pesquisa de preço

Relatório Detalhado

Relatório emitido em 18/06/2026 13:42

Informações básicas

Número da Pesquisa	UASG	Status	Editado por
183/2026	153032	Rascunho	EMILIO CARLOS ZANELATO

Título: Torrador de café 15Kg

Observações:

Total de itens cotados: 1	Valor total da pesquisa de preços: R\$ 75.000,0000
----------------------------------	---

Itens cotados

Item: 1

Descrição do item	Unidade de Fornecimento	Quantidade
631362 - Torrador Aplicação: Café , Tipo: Elétrico/Gás (Dual Fuel) , Alimentação: 220 V, Capacidade De Torração: 15 K	Unidade	1
Consolidação dos preços cotados		
Menor Preço	Média	Mediana
R\$ 72.600,0000	R\$ 75.000,0000	R\$ 75.200,0000
Método de cálculo adotado: Média		
Coeficiente de Variação: 2,5110% Desvio Padrão: 1883,2596 Maior Preço: R\$ 77.200,0000		

Filtro Aplicado
Período: 12 Meses

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
1	IV	CAPARAO ROASTERS - Fornecedor	1		R\$ 77.200,0000	15/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
33.278.027/0001-08	Caparaó Roasters 15kg	https://www.instagram.com/caparaoroasters
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
15/06/2026	15:23	-
Contato	Informações Adicionais	
(33)98403-5973 / financeiro@roasterscaparao.com.br	-	
Anexos		
caparao.pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
2	IV	CB INOX LTDA - Fornecedor	1		R\$ 72.600,0000	17/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
28.505.655/0001-30	CB INOX 15Kg	https://www.instagram.com/cb.inox/
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
17/06/2026	17:17	-
Contato	Informações Adicionais	
(33)3331-5705 / cbinox2021@gmail.com	-	
Anexos		
cb.pdf		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
3	IV	Eduardo Jose Felipe Carvalho -LTDA (kaffee Torradores) - Fornecedor	1		R\$ 75.200,0000	17/06/2026	Sim

Identificação do Fornecedor	Marca/modelo	Endereço Eletrônico
61238.198/0001-30	KAFFEE 15Kg	https://www.instagram.com/kaffeetorradores
Data da Cotação	Hora da Cotação	Validade da Cotação
17/06/2026	14:39	-
Contato	Informações Adicionais	
33 984474290 / kaffeetorradore@gmail.com	-	
Anexos		
-		

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
4	I	ESTADO DO ESPIRITO SANTO - Compras.gov.br	20	Unidade	R\$ 49.999,0000	12/05/2026	Não

Id da Compra	Comprado em	Nº do Item	Objeto da Compra
92573405900092026	12/05/2026	1	Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de Preço do equipamento "torrador de amostra de café"
Esfera	UASG	Nome UASG	Forma
Estadual	925734	SECRET.DE EST.DA AGR.ABAST. AQUIC.E PESCA	SISRP
Fornecedor	Ni Fornecedor	Marca/modelo	Modalidade
CARMOMAQ INDUSTRIA E COMERCIO DE PECAS E MAQUINAS AGRICOLAS LTDA	04.768.124 /0001-72	LABORATTO- TPG2	Pregão
Índice e Valor	Ata	Editais	Compra
-	Acesse a Ata	Acesse o Edital	Acesse a compra
Critério Julgamento Item			
Menor Preço			

Nº	Inciso	Nome	Quantidade	Unidade	Preço unitário	Data	Compõe
5	I	PREFEITURA DE PORTO WALTER - AC - Compras.gov.br	6	Unidade	R\$ 20.611,2000	11/05/2026	Não
Id da Compra		Comprado em	Nº do Item		Objeto da Compra		
98065705900032026		11/05/2026	29		Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preços visando a aquisição de maquinas, equipamentos e implementos agrícolas.		
Esfera		UASG	Nome UASG		Forma		
Municipal		980657	PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO WALTER - AC		SISRP		
Fornecedor		Ni Fornecedor	Marca/modelo		Modalidade		
COMERCIAL CEDRO LTDA		10.732.150/0001-43	Carmamag		Pregão		
Índice e Valor		Ata	Edital		Compra		
-		Acesse a Ata	Acesse o Edital		Acesse a compra		
Critério Julgamento Item							
Menor Preço							

Legenda:
▲ Compra ou item com evento alteração de situação após homologação.
i Compra ou item sofreu atualização após homologação.

Nota Técnica

Objeto: Aquisição de 01 (um) Torrador de café com capacidade nominal de 15 kg/ciclo, em lote único sob o regime *Turnkey* (incluindo fornecimento, exaustão com chaminé de 5 metros, montagem, comissionamento e treinamento).

1. Do Histórico de Coleta No âmbito da fase preparatória deste certame, com vistas a balizar o preço de referência da Administração em estrita observância à Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, esta equipe de planejamento realizou ampla pesquisa mercadológica combinando a busca na plataforma oficial do Pannel de Preços com a coleta direta junto a fornecedores do ramo.

2. Da Análise Crítica e Descarte Fundamentado Submetendo as propostas e os dados coletados à análise crítica exigida pelo ordenamento jurídico, aplicou-se o filtro de similaridade e compatibilidade, resultando no descarte motivado das seguintes fontes informacionais:

- **Descarte de Preços do Pannel de Preços:** Foram localizados e subsequentemente **desconsiderados** 02 (dois) preços públicos extraídos do Pannel de Preços. Justifica-se o descarte pelo fato de que, embora os processos estivessem registrados sob o mesmo código CATMAT do nosso certame, a análise das propostas adjudicadas naquelas licitações revelou objetos faticamente distintos (especificações de volumetria, potência e escopo incompatíveis com o torrador de 15kg requisitado pela UFLA). A manutenção de tais registros distorceria o preço de referência da Administração devido ao desvio de escopo do CATMAT utilizado naquelas contratações.
- **Descarte de Cotações Diretas de Fornecedores:** As propostas emitidas diretamente pelas empresas **RURALMAC** e **CARMOMAQ** expressavam textualmente em suas condições comerciais a exclusão dos serviços de instalação física e fornecimento da chaminé. Esta equipe de planejamento efetuou diligência formal via e-mail solicitando a retificação ou esclarecimento dos valores para fins de equalização. Diante da ausência de resposta por parte dos referidos fornecedores e para evitar a contaminação da cesta de preços com propostas manifestamente incompletas, os dois orçamentos foram desconsiderados por inconsistência com a modelagem *Turnkey* exigida no ETP.

3. Conclusão e Cálculo do Valor Estimado Após o saneamento e os descartes devidamente fundamentados, restaram **03 (três) propostas comerciais válidas**, obtidas por meio de pesquisa direta com fabricantes que

atendem integralmente ao escopo de solução integrada (*Turnkey*). A amostra atende ao requisito legal de representatividade de mercado, orientando-se a utilização da **[Média Aritmética ou Mediana]** estritamente sobre essas 3 cotações válidas para a fixação do preço máximo aceitável da contratação.

Lavras/MG, 18/06/2026.

Equipe de Planejamento da Contratação

ESAL/UFLA

Memória de cálculo (Art.3º, inciso VII – IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021):

- Média: corresponde à soma dos valores das amostras que compõem a pesquisa, dividida pelo número de amostras que compõem a pesquisa.
- Mediana: medida de tendência central das amostras que compõem a pesquisa que corresponde ao valor central do conjunto de valores extraídos.
- Desvio Padrão: É a raiz quadrada da variância de X ou também conhecido como a raiz quadrada do valor médio entre $(X-\mu)^2$, onde μ representa a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

$$D = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x - \mu)^2}{n}}$$

- Coeficiente de variação: É uma medida de dispersão calculada entre a divisão do desvio padrão e a média aritmética dos valores que compõem a pesquisa.

$$CV = \frac{D}{\mu}$$



Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

ORÇAMENTO TORRADOR CAFÉ

Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

12 de junho de 2026 às 09:52

Para: Coordenadoria de Gestão Estratégica - ESAL <cge.esal@ufla.br>

Cco: financeiro@rosterscaparao.com.br, vendas@atilla.com.br, comercial1@gdgalliance.com.br, ruralmacmaquinasagricolas@gmail.com, "carmomaq@carmomaq.com.br" <carmomaq@carmomaq.com.br>, "kaffeetorradadores@gmail.com" <kaffeetorradadores@gmail.com>, cbinox2021@gmail.com, "comercial.cedro@hotmail.com" <comercial.cedro@hotmail.com>, contato@nhltda.com.br, contato@inovacomercialsc.com.br, vendasmares@outlook.com, osccomercio@hotmail.com, contato@manprime.com.br, vsscomercioeservico@gmail.com

Prezado(a),

A Universidade Federal de Lavras (UFLA) está em fase de planejamento de processo licitatório para a aquisição de um **Torrador de Café com capacidade de 15kg**. Identificamos sua empresa no mercado e solicitamos o envio de uma proposta comercial para análise de viabilidade e composição de preço.

Anexo a este e-mail estão a descrição técnica do equipamento e o modelo de orçamento que deve ser preenchido.

Para que sua proposta seja validada juridicamente no processo, exigimos que o valor final seja **all-inclusive**, contemplando obrigatoriamente:

- Frete (CIF) com entrega no campus da UFLA em Lavras/MG;
- Montagem, instalação e entrega técnica (treinamento operacional);
- Todos os tributos, taxas e encargos incidentes.

Prazo de envio: Aguardamos seu orçamento preenchido até o dia 17/06/2026 .

Validade mínima da proposta: 60 dias.

Contamos com sua participação para garantir a competitividade do certame. Qualquer dúvida técnica, estamos à disposição neste e-mail.

Atenciosamente,

Elisa de Melo Castro

Universidade Federal de Lavras – UFLA

(35) 38294580 (35) 991470158

**TORRADOR 15 KG -Solicitação de orçamento fornecedor.xlsx**

29K

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

ESAL - ESCOLA DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DE LAVRAS

Trevo Rotatório Professor Edmir Sá Santos s/n - Campus Universitário - Lavras – MG - Caixa Postal: 3037 - Cep: 37.203-202

CNPJ: 22.078.679/0001-74 - Tel.:(35) XXXX - XXXXX - CEL: (35) 9XXXX-XXXX

Servidor Responsável pela Pesquisa: Elisa de Melo Castro. Email: cafesal@ufla.br

Observação: Esta solicitação de orçamento tem por objetivo realizar uma pesquisa de mercado, portanto não gera obrigação de compra dos materiais relacionados.

Solicitação de Orçamento :

Fornecedor:					
Contato:		CNPJ:			
Endereço:					
Data:		E-mail:			
Nº DO ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	TORRADOR DE CAFÉ COM CAPACIDADE DE 15KG POR CICLO. TORRADOR NOVO, APLICAÇÃO: CAFÉ, TIPO: ELÉTRICO/GÁS (DUAL FUEL), ALIMENTAÇÃO: 220 V, CAPACIDADE DE TORRAÇÃO: 15 KG, CICLO DE TORRA: 12 A 18 MINUTOS, POTÊNCIA MÍNIMA: 3 HP, CONSUMO DE GÁS POR HORA: 1,3 A 2 KG, QUEIMADOR A MICRO-CHAMA COM CONTROLE DA CHAMA, SISTEMA DE ACENDIMENTO AUTOMÁTICO DE CHAMA, TERMÔMETRO INDEPENDENTE DA MASSA (DIGITAL), TERMÔMETRO INDEPENDENTE DO AR (DIGITAL), LADO DE OPERAÇÃO PADRÃO DO PAINEL: DIREITO, TURBINA DE AUTO ROTAÇÃO PARA RESFRIAMENTO, IGNIÇÃO AUTOMÁTICA DE FOGO, MOEGA DE RECEPÇÃO DO CAFÉ CRU, BOTÃO DE EMERGÊNCIA, CHAVE GERAL, SISTEMA DE EXAUSTÃO PARA COMPLETA RETIRADA DA FUMAÇA E DAS PELÍCULAS, CICLONES COM COLETOR DE PELÍCULAS PARA O TORRADOR (DIMENSIONADO PARA 15KG), TUBULAÇÕES PARA SISTEMA DE CHAMINÉS COM CHAPÉUS, CONTROLE DO FLUXO DE AR INDEPENDENTE, CONTROLE DO RESFRIADOR INDEPENDENTE, RESFRIADOR COM ACABAMENTO INOX, MEXEDOR DO RESFRIADOR COM PALETAS ROTATIVAS (DIMENSIONADO PARA RESFRIAMENTO COMPLETO EM 4 MINUTOS COM CONTROLE INDEPENDENTE DA VENTILAÇÃO), TIRADOR DE AMOSTRA DE CAFÉ TORRADO, VISOR DE CAFÉ, ROTAÇÃO DO TAMBOR A MOTOREDUTOR, CILINDRO PARA TORRA COM ANEIS E FLANGES EM FERRO FUNDIDO EQUIPADO COM SISTEMA DE REGULAGEM ANTITRAVAMENTO, REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS, QUEIMADOR A GÁS GLP, VÁLVULAS DE SEGURANÇA NO QUEIMADOR, VEDAÇÃO DA BORRACHA DO CILINDRO, MANÔMETRO DE REGULAÇÃO DE PRESSÃO DO GÁS, SISTEMA ELÉTICO DE CORTE DE GÁS, PAINEL DE COMANDO, CONTROLE E AUTOMAÇÃO VIA SOFTWARE DE TORRA (REGISTRO E ARMAZENAMENTO DE CURVAS DE TORRA, CRIAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE PERFIS DE TORRA, EXPORTAÇÃO DE DADOS, LICENÇA PERMANENTE DO SOFTWARE SEM MENSALIDADE, CONTROLE INTEGRADO DE SENSORES), PAINEL DE CONTROLE TELA TOUCH SCREEN INTUITIVA E DE FÁCIL OPERAÇÃO, COLETOR DE PELÍCULAS DO RESFRIADOR, ALARME SONORO DE AVISO DE TEMPERATURA	UD	1		

2					
---	--	--	--	--	--



Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

ORÇAMENTO TORRADOR CAFÉ

Mail Delivery Subsystem <mailer-daemon@googlemail.com>
Para: cafesal@ufla.br

12 de junho de 2026 às 09:52



Endereço não encontrado

A mensagem não foi entregue para **financeiro@rosterscaparao.com.br** porque o domínio rosterscaparao.com.br não foi encontrado. Verifique se há erros de digitação ou espaços desnecessários e tente novamente.

SAIBA MAIS

A resposta foi:

DNS Error: DNS type 'mx' lookup of rosterscaparao.com.br responded with code NXDOMAIN Domain name not found: rosterscaparao.com.br For more information, go to <https://support.google.com/mail/?p=BadRcptDomain>

Final-Recipient: rfc822; financeiro@rosterscaparao.com.br

Action: failed

Status: 5.1.2

Diagnostic-Code: smtp; DNS Error: DNS type 'mx' lookup of rosterscaparao.com.br responded with code NXDOMAIN Domain name not found: rosterscaparao.com.br For more information, go to <https://support.google.com/mail/?p=BadRcptDomain>

Last-Attempt-Date: Fri, 12 Jun 2026 05:52:48 -0700 (PDT)

 **noname**
5K



Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

ORÇAMENTO TORRADOR CAFÉ

Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

12 de junho de 2026 às 13:44

Para: "financeiro@roasterscaparao.com.br" <financeiro@roasterscaparao.com.br>

[Texto das mensagens anteriores oculto]

--

Equipe CafESAL

Cafeteria Escola -CafESAL

Escola de Ciências Agrárias de Lavras - ESAL

Universidade Federal de Lavras - UFLA



TORRADOR 15 KG -Solicitação de orçamento fornecedor.xlsx

29K



Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

ORÇAMENTO TORRADOR CAFÉ

RURALMAC <ruralmacmaquinasagricolas@gmail.com>
Para: Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

12 de junho de 2026 às 11:23

Bom dia! Segue orçamentos em anexo.

ATT Carol.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]

O conteúdo deste e-mail e anexos são restritos aos seus destinatários e de responsabilidade do remetente. O uso do e-mail deve estar de acordo com os regulamentos institucionais vigentes.

--
—

Atenciosamente,



2 anexos



TORRADOR RURALMAC 15KG LINHA PLATINUM Nome UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS - ESAL - ESCOLA DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DE LAVRAS N.º 0068932026.pdf
242K



TORRADOR RURALMAC 15KG LINHA PREMIUM Nome UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS - ESAL - ESCOLA DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DE LAVRAS N.º 0068922026.pdf
240K



01.915.491/0001-63

N.º 006893/2026

05/06/2026

Nome: UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS - ESAL - ESCOLA DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DE LAVRAS

E-mail: cafesal@ufla.br

Telefone: (35) 38294580 (35) 991470158

CPF/CNPJ: 22.078.679/0001-74

CEP: 37.203-202

Endereço: Trevo Rotatório Professor Edmir Sá Santos s/n

Bairro: Campus Universitário

Cidade: Lavras – MG

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	Valor	DESCONTO %	TOTAL
1	TORRADOR RURALMAC 15KG LINHA PLATINUM Características Técnicas: *Painel de Tela touch screen: Interface moderna e intuitiva. *Conexão do Equipamento pelo Artisan ou Croopster: Compatível com softwares de controle de torra, proporcionando maior precisão. *Função Memorizadora de Velocidade: Para garantir consistência em lotes futuros. *Abertura da moega de alimentação de grãos manual: Controle manual da alimentação dos grãos. *Abertura da porta do tambor para retirar o café torrado manual: Acesso manual ao tambor para adicionar ou remover grãos. *Visor de café: Permite observar os grãos durante a torra. *Coletor de Amostra dos Grãos: Facilita a coleta de amostras para verificar o ponto de torra. *Revestimento em Inox do Resfriador: Durável e fácil de limpar. *Sistema Elétrico de Corte do Gás: Adiciona uma camada de segurança no controle do gás. *Manômetro: Monitora a pressão do gás. *Regulação de Pressão do Gás: Ajusta a pressão do gás conforme necessário para uma torra precisa. *Comando de rotação do tambor: Controla a rotação do tambor, garantindo uma torra uniforme. *Sistema de micro chama a gás: Fornece calor constante e eficiente. *Acendimento automático: Facilita o início do processo de torra. *Visor da chama: Permite monitorar a chama durante a torra. *Resfriador com Movimentação Automática: Automatiza o processo de resfriamento do café. *Coletor de películas: Coleta as películas dos grãos durante a torra. *Cilindro de torra na chapa aço carbono FF: Material durável para uma torra de alta qualidade. *Frente antitravamento: Evita travamentos durante a torra. *Comando de controle de rotação do fluxo de ar: Ajusta manualmente o fluxo de ar. *Vedação com borracha do cilindro: Impede a fuga de calor. *Termômetro integrado de temperatura do grão do café: Monitora a temperatura dos grãos. *Termômetro integrado de temperatura do ar: Monitora a temperatura do ar. *Controle de Abertura do fluxo de ar Manual: Ajuste manual do fluxo de ar. *2 motores 220V: Fornecem a energia necessária para o funcionamento do torrador. *2 moto redutores 220V: Controlam a velocidade de rotação do tambor. *Escolha da cor: Opção de personalizar a cor do torrador. *Tamanho - 2,08cm de altura, 1,90cm de comprimento, 1,70cm largura, Peso 380kg.* *Material do torrador = Aço carbono, Aço Inox, Manta cerâmica*	R\$ 67.580,00	R\$ 0,00	R\$ 67.580,00
2	DUTO 150mm	R\$ 280,00		R\$ 560,00
1	ADICIONAR	R\$ 0,00		R\$ 0,00
1	ADICIONAR	R\$ 0,00		R\$ 0,00
1	ADICIONAR	R\$ 0,00		R\$ 0,00
FRETE COM ENTREGA TECNICA				R\$ 2.890,00
VALOR DE DESCONTOS				
VALOR TOTAL				R\$ 71.030,00

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
50% a vista no ato do pedido via depósito ou pix.
50% depósito em conta ou pix NO EMBARQUE E FATURAMENTO. Sicoob
PIX 33 99926 0698(S) ou 33 984047761(BB)
Ag.4346 c/c 30.915-0
CNPJ 01.915.491/0001-63- Ruralmac

PRAZO DE ENTREGA: Até 100 Dias Úteis.

Ficam por conta do comprador:

1) O transporte dos equipamentos, sendo que os custos e prazos de coleta e entrega ficam a cargo da transportadora.

2) O seguro dos equipamentos.

3) A montagem dos equipamentos:

3.1) A montagem é realizada por empresas terceiras autorizadas através de prévio agendamento (valores como mão de obra, hospedagem, alimentação e deslocamento deverão ser negociados diretamente com o prestador).

3.2) Poderão ser necessárias mais de uma viagem até o ajuste total dos equipamentos.

SAVAR
DOCUMENTO EM
FORMATOS
FEITOS

4) Serviços de alvenaria, tais como: chumbações, assentamento de tijolos, bases para chumbações, entre outros.

5) **INSTALAÇÃO ELÉTRICA COM 1 DISJUNTOR DE 16a e 2 DPS de 20a, UM BOM ATERRAMENTO SOMENTE PARA A MÁQUINA**, sistema de gás comprimido ou gás natural e ligações hidráulicas. **VOLTAGEM UTILIZADA: 220v**(variação máxima permitida 10% para mais ou para menos na voltagem, acima disto, é necessário utilização de no-break ou estabilizador indicado pela empresa para se obter um bom funcionamento do equipamento).

6) Caso o(s) equipamento(s) esteja(m) pronto(s) para faturamento e embarque, o cliente deverá providenciar a retirada em até 5 dias corridos após ser comunicado, caso não tenha condições de retirar dentro deste prazo ou não esteja com o local de instalação pronto para recebê-lo(s), será cobrado o aluguel do espaço no valor de R\$ 200,00 por dia, e os pagamentos de embarque ou a vencer irão vigorar normalmente a partir da data de comunicação de disponibilidade de embarque por parte da Ruralmac, tendo o mesmo a obrigação de cumpri-los.

7) A garantia do equipamento foi desenvolvida para assegurar o melhor desempenho, segurança e durabilidade, sendo válida desde que sejam respeitadas as orientações técnicas da CONTRATADA.

A garantia será concedida pelo prazo de 06 (seis) meses para as partes mecânicas e 03 (três) meses para as partes elétricas e eletrônicas, contados a partir da data de entrega do equipamento.

Para a manutenção da garantia, é importante que:

I – Qualquer manutenção, ajuste ou intervenção técnica seja realizada exclusivamente pela equipe técnica da CONTRATADA ou por profissionais por ela autorizados;

II – O equipamento mantenha suas características originais, não sendo submetido a modificações, adaptações ou despersonalizações, sejam elas estruturais, mecânicas, elétricas, eletrônicas ou visuais;

III – Sejam utilizados apenas peças, componentes e acessórios originais ou homologados pela CONTRATADA;

IV – O equipamento seja operado de acordo com as instruções do manual e boas práticas de uso, não sendo submetido a mau uso, operação inadequada, negligência, sobrecarga ou utilização fora das especificações técnicas recomendadas.

O não cumprimento dessas condições, bem como a constatação de mau uso, poderá acarretar a perda da garantia, isentando a CONTRATADA de responsabilidades relacionadas ao funcionamento do equipamento ou a eventuais danos decorrentes.

OUTRAS INFORMAÇÕES

> Nas máquinas que possuem automação e interface através de IHM, é **OBRIGATÓRIA** entrega e instalação técnica por empresas terceirizadas pela Ruralmac.

> Quando a assistência for comunicada após o período de 7 (sete) dias corridos contados a partir da data de assinatura do contrato e anteriormente ao prazo final de entrega dos equipamentos, caberá restituição de 60% do valor pago;

> Quando houver necessidade de manutenção técnica, por eventual problemas da máquina, solicitar assistência no número de telefone (033) 9 9926-0698 - (033) 98403-1130 ou (033) 9 8427-4830.

(VISITAS TÉCNICAS POR EVENTUAIS PROBLEMAS POR MAL USO OU FORA DO PRAZO DE GARANTIA SERÃO COBRADAS A PARTE).

NÃO SE RESPONSABILIZA PELO MAL USO DO EQUIPAMENTO E SOBRECARGA DE ENERGIA. PROPOSTA VÁLIDA POR 3 DIAS

Assinatura:

Responsável RuralMac: _____

Cliente RuralMac: _____

Desde já agradecemos pela preferência, qualquer dúvida entrar em contato:

Contato

+55 (33) 9 8404 7761
+55 (33) 9 9926 0698

Web

<https://ruralmac.com.br>
contato@ruralmac.com.br
ruralmacmaquinasagricolas@gmail.com
CNPJ - 01.915.491/0001-63



RURALMAC



01.915.491/0001-63

N.º 006892/2026

05/06/2026

Nome: UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS - ESAL - ESCOLA DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DE LAVRAS

E-mail: cafesal@ufla.br

Telefone: (35) 38294580 (35) 991470158

CPF/CNPJ: 22.078.679/0001-74

CEP: 37.203-202

Endereço: Trevo Rotatório Professor Edmir Sá Santos s/n

Bairro: Campus Universitário

Cidade: Lavras – MG

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	Valor	DESCONTO %	TOTAL
1	TORRADOR RURALMAC 15KG LINHA PREMIUM Características Técnicas: *Painel de Controle: Tela touchscreen intuitiva para fácil operação. *Controle Remoto: Equipamento controlado via Artisan ou Cropster, oferecendo flexibilidade para ajustes e monitoramento remoto. *Função Memorizadora de Velocidade: Permite salvar configurações de torra e ajustá-las rapidamente em ciclos futuros. *Acendimento Automático de Chama: Sistema inteligente de ignição para maior praticidade e segurança. *Protocolo de Pré-Aquecimento Automático: Garante que o equipamento atinja a temperatura ideal rapidamente, otimizando o tempo de produção. *Controle Automático de Chama: Regula a intensidade da chama conforme a temperatura do grão, para um controle mais preciso da torra. *Abertura Automática da Moega de Grãos: Sistema motorizado para controle eficiente da alimentação dos grãos. *Abertura Automática da Porta do Tambor: Facilita o processo de descarregamento dos grãos torrados. *Sistema de Resfriamento: Resfriador com movimentação automática para esfriar os grãos rapidamente, preservando os aromas e características sensoriais. *Revestimento em Inox do Resfriador: Durabilidade e facilidade de manutenção. *Coletor de Amostras dos Grãos: Permite verificar a torra em tempo real. *Coletor de Películas: Sistema para separar as películas dos grãos torrados, garantindo maior limpeza no processo. *Sistema Elétrico de Corte de Gás: Garante maior segurança ao desligar automaticamente o fornecimento de gás quando necessário. *Comando de Rotação do Tambor: Ajuste preciso da rotação para controlar a uniformidade da torra. *Termômetros Digitais: Controle preciso da temperatura do grão e do ar durante o processo de torra. *Sistema de Micro Chama a Gás: Controle digital da chama para ajustes mais finos na intensidade. *Comando de Fluxo de Ar: Ajuste manual para regular o fluxo de ar, essencial para o controle de temperatura e distribuição de calor. *Frente Antitravamento: Garantia de funcionamento contínuo e sem falhas. *Manômetro e Regulação de Pressão do Gás: Controle preciso da pressão para garantir eficiência energética e segurança no uso de gás. Finame: Código de financiamento 3788805, que possibilita a aquisição através de linhas de crédito especiais.	R\$ 75.980,00	R\$ 0,00	R\$ 75.980,00
2	DUTO 150mm	R\$ 280,00		R\$ 560,00
1	ADICIONAR	R\$ 0,00		R\$ 0,00
1	ADICIONAR	R\$ 0,00		R\$ 0,00
1	ADICIONAR	R\$ 0,00		R\$ 0,00
FRETE COM ENTREGA TECNICA				R\$ 2.890,00
VALOR DE DESCONTOS				
VALOR TOTAL				R\$ 79.430,00

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
50% a vista no ato do pedido via depósito ou pix.
50% depósito em conta ou pix NO EMBARQUE E FATURAMENTO. Sicoob
PIX 33 99926 0698(S) ou 33 984047761(BB)
Ag.4346 c/c 30.915-0
CNPJ 01.915.491/0001-63- Ruralmac

PRAZO DE ENTREGA: Até 100 Dias Úteis.**Ficam por conta do comprador:**

1) O transporte dos equipamentos, sendo que os custos e prazos de coleta e entrega ficam a cargo da transportadora.

2) O seguro dos equipamentos.

3) A montagem dos equipamentos:

3.1) A montagem é realizada por empresas terceiras autorizadas através de prévio agendamento (valores como mão de obra, hospedagem, alimentação e deslocamento deverão ser negociados diretamente com o prestador).

3.2) Poderão ser necessárias mais de uma viagem até o ajuste total dos equipamentos.

SALVAR
DOCUMENTO EM
FORMATOS
PDF

4) Serviços de alvenaria, tais como: chumbações, assentamento de tijolos, bases para chumbações, entre outros.

5) **INSTALAÇÃO ELÉTRICA COM 1 DISJUNTOR DE 16a e 2 DPS de 20a, UM BOM ATERRAMENTO SOMENTE PARA A MÁQUINA**, sistema de gás comprimido ou gás natural e ligações hidráulicas. **VOLTAGEM UTILIZADA: 220v**(variação máxima permitida 10% para mais ou para menos na voltagem, acima disto, é necessário utilização de no-break ou estabilizador indicado pela empresa para se obter um bom funcionamento do equipamento).

6) Caso o(s) equipamento(s) esteja(m) pronto(s) para faturamento e embarque, o cliente deverá providenciar a retirada em até 5 dias corridos após ser comunicado, caso não tenha condições de retirar dentro deste prazo ou não esteja com o local de instalação pronto para recebê-lo(s), será cobrado o aluguel do espaço no valor de R\$ 200,00 por dia, e os pagamentos de embarque ou a vencer irão vigorar normalmente a partir da data de comunicação de disponibilidade de embarque por parte da Ruralmac, tendo o mesmo a obrigação de cumpri-los.

7) A garantia do equipamento foi desenvolvida para assegurar o melhor desempenho, segurança e durabilidade, sendo válida desde que sejam respeitadas as orientações técnicas da CONTRATADA.

A garantia será concedida pelo prazo de 06 (seis) meses para as partes mecânicas e 03 (três) meses para as partes elétricas e eletrônicas, contados a partir da data de entrega do equipamento.

Para a manutenção da garantia, é importante que:

I – Qualquer manutenção, ajuste ou intervenção técnica seja realizada exclusivamente pela equipe técnica da CONTRATADA ou por profissionais por ela autorizados;

II – O equipamento mantenha suas características originais, não sendo submetido a modificações, adaptações ou despersonalizações, sejam elas estruturais, mecânicas, elétricas, eletrônicas ou visuais;

III – Sejam utilizados apenas peças, componentes e acessórios originais ou homologados pela CONTRATADA;

IV – O equipamento seja operado de acordo com as instruções do manual e boas práticas de uso, não sendo submetido a mau uso, operação inadequada, negligência, sobrecarga ou utilização fora das especificações técnicas recomendadas.

O não cumprimento dessas condições, bem como a constatação de mau uso, poderá acarretar a perda da garantia, isentando a CONTRATADA de responsabilidades relacionadas ao funcionamento do equipamento ou a eventuais danos decorrentes.

OUTRAS INFORMAÇÕES

> Nas máquinas que possuem automação e interface através de IHM, é **OBRIGATÓRIA** entrega e instalação técnica por empresas terceirizadas pela Ruralmac.

> Quando a assistência for comunicada após o período de 7 (sete) dias corridos contados a partir da data de assinatura do contrato e anteriormente ao prazo final de entrega dos equipamentos, caberá restituição de 60% do valor pago;

> Quando houver necessidade de manutenção técnica, por eventual problemas da máquina, solicitar assistência no número de telefone (033) 9 9926-0698 - (033) 98403-1130 ou (033) 9 8427-4830.

(VISITAS TÉCNICAS POR EVENTUAIS PROBLEMAS POR MAL USO OU FORA DO PRAZO DE GARANTIA SERÃO COBRADAS A PARTE).

NÃO SE RESPONSABILIZA PELO MAL USO DO EQUIPAMENTO E SOBRECARGA DE ENERGIA. PROPOSTA VÁLIDA POR 3 DIAS

Assinatura:

Responsável RuralMac: _____

Cliente RuralMac: _____

Desde já agradecemos pela preferência, qualquer dúvida entrar em contato:

Contato

+55 (33) 9 8404 7761
+55 (33) 9 9926 0698

Web

<https://ruralmac.com.br>
contato@ruralmac.com.br
ruralmacmaquinasagricolas@gmail.com
CNPJ - 01.915.491/0001-63



RURALMAC



Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

ORÇAMENTO TORRADOR CAFÉ

Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

15 de junho de 2026 às 14:21

Para: RURALMAC <ruralmacmaquinasagricolas@gmail.com>

Cco: Coordenadoria de Gestão Estratégica - ESAL <cge.esal@ufla.br>, EMILIO CARLOS ZANELATO <zanelato@ufla.br>

Prezados,
Boa tarde,
Obrigada pelo retorno.

No email que enviamos solicitamos que o valor do orçamento contemple:

- Frete (CIF) com entrega no campus da UFLA em Lavras/MG;
- Montagem, instalação e entrega técnica (treinamento operacional);
- Todos os tributos, taxas e encargos incidentes.

Gostaria de confirmar se o valor da proposta enviada inclui essas necessidades.

Precisamos também que a proposta tenha validade mínima de 60 dias.

Seria possível adequar essas necessidades no orçamento?

Desde já agradeço,
Atenciosamente,
Elisa

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]



Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

ORÇAMENTO TORRADOR CAFÉ

vendas@carmomaq.com.br <vendas@carmomaq.com.br>
Para: cafesal@ufla.br

12 de junho de 2026 às 16:03

Boa tarde

Conforme solicitado, segue orçamento do torrador.

à disposição



Rogério Sagiorato

+55 [19] 99958 5980 / +55 [19] 3651 1970

[Rua Rachid Elias Sobrinho, 440](#) - Distrito Industrial II

CEP 13990-000 - Espírito Santo do Pinhal - SP - Brasil



De: carmomaq@carmomaq.com.br <carmomaq@carmomaq.com.br>

Enviada em: sexta-feira, 12 de junho de 2026 10:03

Para: supervisao.comercial@carmomaq.com.br

Cc: vendas@carmomaq.com.br

Assunto: ENC: ORÇAMENTO TORRADOR CAFÉ

Rogério proceder

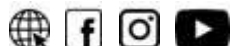


Marcus do Carmo

+55 [19] 99961 3335 / +55 [19] 3651 1970

[Rua Rachid Elias Sobrinho, 440](#) - Distrito Industrial II

CEP 13990-000 - Espírito Santo do Pinhal - SP - Brasil



18/06/2026, 10:01

E-mail de Universidade Federal de Lavras - ORÇAMENTO TORRADOR CAFÉ

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]



ORÇAMENTO 050321-26 UNIVERSIDADE FEDRAL DE LAVRAS.pdf
223K

Referente: Cotação Nº 050321
À
Universidade Federal de Lavras

Emissão: 12/06/2026

A/C 0

CNPJ: 22.078.679/0001-74 Insc.Estadual: 0

Campus Universitário Caixa Postal 3037

37200-000 Lavras MG

Fones: 035 9 9147-0158 035 9 8848-7239 031 9 9295-6765

E-mail: arianerochido@gmail.com / Luisa.Figueiredo@ufla.br

Quantidade	Un.Med.	Descrição dos Itens	Unitário	Total
1,00	UND	Elevador pneumático para café cru mod EPC, utilizado para abastecimento do torrador. (Caloratto e Masteratto 10 e 15 / Caloratto 30) Compõe-se de: 1 Turbina completa, 1 Tubulação com flanges para conexão da turbina até a moega do torrador, 1 Moega do elevador para acoplar no torrador, Motorizado. Cores disponíveis: Preto, Vermelho, Branco e Amarelo; Voltagem: Monofásico / Trifásico.	14.900,00	14.900,00
1,00	UND	Torrador para café CALORATTO 15 PRO ROASTER Capacidade 15kg por torra em ciclos de 12 a 18 minutos. Compõe-se de: Conjunto Mecânico e Térmico: • Moega de alimentação construída em aço inox • Queimador a gás tipo microchamas com regulagem precisa e válvula de segurança • Cilindro de torra em aço carbono e ferro fundido, com sistema de regulagem antitravamento • Isolamento térmico de alta eficiência, garantindo retenção de calor, menor consumo de gás e superfície externa mais fria • Ciclone com coletor de películas integrado, assegurando alta eficiência na separação particulada e dissipação controlada de energia • Sistema completo de tubulações para exaustão com alcance de até 6 metros • Sistema de resfriamento rápido com mexedor e paletas rotativas • Motoredutores e motores industriais para operação contínua • Saca-prova para inspeção do ponto de torra durante o processo Painel de Comando e Automação: • Tela Touch Screen padrão industrial, alta sensibilidade e durabilidade • Processador de alto desempenho para processamento contínuo de controle e supervisão • Armazenamento SSD 128 GB, garantindo inicialização e carregamento de dados mais rápidos • Conectividade Wi-Fi, assegurando comunicação sem fio estável • Inicialização em modo ATX, permitindo auto-boot após energização • Softwares de curva de torra Artisan e Cropster integrados • Alarmes integrados para: manutenção, temperatura programada, detecção de falta de gás e demais eventos críticos • Controle da rotação do cilindro e do fluxo de ar, garantindo precisão e repetibilidade no processo	169.650,00	169.650,00

1,00	UND	- Servo motor dedicado ao ajuste do posicionamento de abertura da chama - Sistema de acendimento automático do queimador, garantindo segurança e praticidade - Botão de emergência e chave geral, garantindo interrupção imediata da operação em situações de risco Obs.: Torrador não “Ecológico”, necessita de um After Burner (queimador de fumaça). Portas da “Moega”, “Cilindro” e “Mexedor” com aberturas manuais. Consumo de energia: 3,5 Kw/h Dimensões com ciclone: 1400mm largura x 3500mm comprimento x 2190mm altura. Lado de operação padrão do painel: Esquerdo; Peso bruto: 830kg (com embalagem); Cores disponíveis: Preto, Vermelho, Branco e Amarelo. Voltagem: Monofásico 220volts Tipo de gás: GLP/GN à definir.	169.650,00	169.650,00
------	-----	--	------------	------------

Forma de Pagamento: Vide observações

Tipo de Frete: CIF

Transportadora: 0

Total dos Produtos:	184.550,00
Valor Total	R\$ 184.550,00

Vendedor: Rogério Doniseti Sagiorato 348208

Observações

Prazo de validade da proposta: 15 dias a contar da data de emissão.

Prazo para fabricação e disponibilidade no carregamento da CARMOMAQ: 90 dias úteis após a entrada e assinatura do pedido (os dias úteis não contemplam sábados, domingos, feriados nacionais, estaduais e municipais).

Condições de pagamento:

A combinar.

Obs.: Para maior segurança, não utilizamos mais boletos bancários. O pagamento deve ser efetuado diretamente em nossa conta oficial listada abaixo.

Dados bancários para pagamento:

Banco Sicredi

AG: 0718

C-C: 10708-4

CARMOMAQ IND. E COM. DE PEÇAS E MAQS AGR. LTDA EPP

CNPJ: 04.768.124/0001-72

CHAVE PIX:

CNPJ 04.768.124/0001-72

TERMO DE CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA E FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS

SÃO OBRIGAÇÕES DA CARMOMAQ:

- A garantia dos equipamentos, que terá a vigência de 3 meses a contar da data de emissão da nota fiscal, conforme descrito no Manual.
- O transporte e seguro dos equipamentos.

Composição da garantia:

- Componentes eletrônicos e mecânicos com defeitos de fábrica.
- Chamada remota para identificação do problema.
- Deslocamento técnico caso o problema não seja resolvido remotamente.

- A garantia não cobrirá defeitos provenientes de mal uso ou dano causado por força maior.

SÃO OBRIGAÇÕES DO COMPRADOR(A):

Cláusula 1 – Do Início da Produção e da Formalização por Assinatura Digital

1.1. O início do processo de fabricação dos equipamentos deste Pedido de Compras ficará estritamente condicionado à validação e formalização por meio de assinatura digital realizada na plataforma Clicksign, adotada pelas partes como meio oficial de conferência de autenticidade, integridade e manifestação de vontade.

1.2. A produção somente será iniciada após a confirmação do recebimento e da verificação da assinatura eletrônica válida do COMPRADOR, ainda que o pagamento total ou parcial já tenha sido efetuado pelo mesmo.

1.3. A ausência de assinatura digital impedirá o início da fabricação, não sendo considerada, para quaisquer efeitos, como atraso imputável à Contratada.

1.4. A ausência da assinatura digital válida impedirá o início da fabricação, podendo acarretar atrasos no cronograma de produção e entrega, não sendo de responsabilidade da CARMOMAQ tais atrasos.

Cláusula 2 – Das Passagens aéreas e Deslocamento dos Técnicos

2.1. O COMPRADOR declara estar ciente de que todos os custos relacionados ao deslocamento dos técnicos da CARMOMAQ, incluindo passagens aéreas, traslados de ida e volta ao aeroporto e deslocamentos durante o período de permanência no local da montagem, serão de sua inteira responsabilidade.

2.2. Tais despesas constituem condição indispensável para a execução dos serviços de instalação e não estão incluídas nos valores referentes aos equipamentos ou à mão de obra de montagem.

Cláusula 3 – Da Capacidade Técnica dos Equipamentos

3.1. O COMPRADOR declara-se ciente de que os equipamentos objeto deste contrato são tecnicamente indicados para o processamento de cafés classificados fisicamente até o Tipo 6 (COB). Lotes classificados como Tipo 7, Tipo 8 ou acima, por apresentarem maior variabilidade granulométrica, presença substancial de impurezas e instabilidade de fluxo, não se enquadram nos parâmetros operacionais e de desempenho projetados para a linha fornecida.

3.2. Caso o COMPRADOR opte por operar a linha com cafés TIPO 7 acima, fora da classificação indicada no item anterior, a CARMOMAQ não se responsabilizará por perdas de rendimento, redução de performance, falhas de operação, bem como por quaisquer danos, avarias ou necessidade de manutenção decorrentes desse uso inadequado.

Cláusula 4 – Das Obrigações do Comprador Quanto ao Embarque, Transportes e Descargas

4.1. O transporte e seguro dos equipamentos ficam de responsabilidade da CARMOMAQ.

4.2. Caso os equipamentos estejam prontos para faturamento e embarque e o local de instalação do COMPRADOR não esteja apto a recebê-los, todos os pagamentos vinculados ao embarque continuarão a vigorar normalmente a partir da data da comunicação de disponibilidade pela CARMOMAQ.

4.3. O COMPRADOR será única e exclusivamente responsável por providenciar todos os meios e recursos necessários à descarga dos equipamentos deste Pedido de Compras, incluindo, empilhadeiras, caminhão munck, guindastes, dispositivos de içamento e mão de obra especializada, independentemente da modalidade de transporte (FOB, CIF ou equivalente).

4.4. A CARMOMAQ não se responsabilizará por atrasos, impossibilidade de descarga, falta de infraestrutura nas instalações, insuficiência ou inadequação dos meios providenciados pelo COMPRADOR, conforme citado na cláusula 4.3.

Cláusula 5 – Do Prazo Máximo para Retirada dos Equipamentos

5.1. O COMPRADOR obriga-se a proceder à retirada dos equipamentos nas instalações da CARMOMAQ no prazo improrrogável de 07 (sete) dias corridos, contado a partir da notificação formal de disponibilidade encaminhada pela área de Logística.

5.2. O prazo de 7 (sete) dias mencionado na Cláusula 5.1 somente passará a ser válido após o vencimento do prazo de entrega estabelecido no **Pedido de Compras**. Ou seja, se a produção do equipamento for concluída antes do prazo previsto e o COMPRADOR não possuir condições de recebê-lo, a CARMOMAQ responsabiliza-se a armazenar os equipamentos, sem custos adicionais, até o prazo final estipulado no referido Pedido de Compras. A aplicação da Cláusula 4.1 ficará condicionada ao término desse prazo.

5.3. Após o prazo estabelecido sem a efetiva retirada dos equipamentos, incidirá automaticamente taxa de armazenagem no valor de R\$ 70,00 (setenta reais) por dia, até que a retirada seja regularizada.

5.4. O descumprimento do prazo configurará mora do COMPRADOR, facultando à CARMOMAQ, independentemente de aviso ou notificação adicional:

- I. Suspender ou reprogramar prazos de montagem, expedição ou quaisquer outras obrigações correlatas;
- II. Manter a cobrança diária da taxa de armazenagem enquanto perdurar a pendência;

Cláusula 6 – Da Política de Cancelamento

6.1. Nos termos do Art. 49 do Código de Defesa do Consumidor, quando a desistência da compra for comunicada em até 7 (sete) dias corridos após a assinatura do contrato e antes do prazo final de entrega, haverá restituição de 60% (sessenta por cento) do valor pago. Após esse período, não será admitido cancelamento.

Cláusula 7 – Da Disponibilização Obrigatória de Café Cru para Testes

7.1. O COMPRADOR compromete-se a disponibilizar, no local de instalação, café cru em quantidade mínima correspondente a 30% (trinta por cento) da capacidade nominal do equipamento, garantindo ao menos 3 (três) a 4 (quatro) porções desta quantidade citada acima para a realização dos testes operacionais, ajustes e treinamentos.

7.2. A ausência da quantidade mínima exigida de produto ou matéria-prima no local da instalação poderá impedir a conclusão adequada dos procedimentos de montagem e partida do equipamento. Nessa situação, a Carmomaq fica autorizada a interromper imediatamente o treinamento e demais atividades técnicas por falta de condições operacionais.

7.3. Caso seja necessária a remarcação do treinamento, a nova data será definida exclusivamente conforme a disponibilidade de agenda da CARMOMAQ. Todas as despesas de retorno ao cliente, incluindo mão de obra, deslocamento, hospedagem, alimentação e demais custos logísticos, serão integralmente repassadas ao COMPRADOR.

Cláusula 8 – Do Escopo do Treinamento

8.1. Os técnicos instaladores da CARMOMAQ realizarão exclusivamente treinamentos operacionais e de manutenção dos equipamentos, sendo disponibilizado por meio de vídeos instrutivos e manual de instruções. Fica expressamente excluído deste documento qualquer treinamento relacionado a técnicas de torra, criação de perfis ou métodos, recomendando-se que o COMPRADOR procure escolas especializadas ou profissionais da área caso deseje capacitação nesse âmbito.

8.2. A CARMOMAQ disponibiliza vídeos explicativos de montagem e manutenção dos equipamentos por meios digitais, plataformas eletrônicas, links de acesso, arquivos digitais ou outros canais, conforme mencionados na cláusula 8.1, não estando incluído o fornecimento de material físico impresso.

Cláusula 9 – Do Agendamento da Montagem

9.1. A montagem somente será programada após a confirmação logística da entrega dos equipamentos no endereço do cliente, ficando o agendamento sujeito à disponibilidade da equipe técnica.

9.2. A CARMOMAQ informa que seus montadores não acompanham o transporte ou a entrega dos equipamentos, portanto, todo o maquinário deve estar no local definido para instalação no momento da chegada da equipe de montagem.

Cláusula 10 – Do Tratamento de Dados – LGPD (Lei Geral de Proteção de Dados)

10.1. Com a assinatura deste instrumento, o COMPRADOR autoriza a CARMOMAQ a realizar o tratamento de seus dados pessoais, conforme previsto na Lei nº 13.709/2018 (LGPD).

10.2. Os dados poderão ser compartilhados com transportadoras, instituições financeiras, seguradoras e demais parceiros necessários para viabilizar processos logísticos, financeiros ou operacionais relacionados à contratação.

10.3. Caso a venda não seja concluída, o COMPRADOR poderá solicitar a exclusão de seus dados por meio de e-mail oficial, observadas as hipóteses legais que autorizem ou exijam a retenção das informações.



Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

ORÇAMENTO TORRADOR CAFÉ

Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

15 de junho de 2026 às 14:23

Para: vendas@carmomaq.com.br

Cco: Coordenadoria de Gestão Estratégica - ESAL <cge.esal@ufla.br>, EMILIO CARLOS ZANELATO <zanelato@ufla.br>

Pezados,
Boa tarde,
Obrigada pelo retorno.

No email que enviamos solicitamos que o valor do orçamento contemple:

- Frete (CIF) com entrega no campus da UFLA em Lavras/MG;
- Montagem, instalação e entrega técnica (treinamento operacional);
- Todos os tributos, taxas e encargos incidentes.

Gostaria de confirmar se o valor da proposta enviada inclui essas necessidades.

Precisamos também que a proposta tenha validade mínima de 60 dias.

Seria possível adequar essas necessidades no orçamento?

Desde já agradeço,
Atenciosamente,
Elisa

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]



Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

ORÇAMENTO TORRADOR CAFÉ

Comercial1 <comercial1@gdgalliance.com.br>

15 de junho de 2026 às 15:08

Para: Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

Cc: Coordenadoria de Gestão Estratégica - ESAL <cge.esal@ufla.br>

Boa tarde Elisa, tudo bem?

Nessa capacidade grande, não temos.

Gostaria de aproveitar a oportunidade para saber se você tem algum retorno sobre o orçamento anterior enviado.

Desde já agradeço e sigo à disposição.

GDG
ALLIANCE

Branca Paulino
Comercial

+55 19 99764-7799

www.gdgalliance.com.br

Kaleido
BRASIL

DiFluid
BRASIL

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]



Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

ORÇAMENTO TORRADOR CAFÉ

Daniel Vieira <financeiro@roasterscaparao.com.br>
Para: Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

15 de junho de 2026 às 15:23

Segue em anexo Orçamento do torrador Caparaó Roasters 15kg conforme solicitado.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]



TORRADOR 15 KG - CAPARAÓ ROASTERS.pdf
132K

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

ESAL - ESCOLA DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DE LAVRAS

Trevo Rotatório Professor Edmir Sá Santos s/n - Campus Universitário - Lavras – MG - Caixa Postal: 3037 - Cep: 37.203-202

CNPJ: 22.078.679/0001-74 - Tel.:(35) XXXX - XXXXX - CEL: (35) 9XXXX-XXXX

Servidor Responsável pela Pesquisa: Elisa de Melo Castro. Email: cafesal@ufla.br

Observação: Esta solicitação de orçamento tem por objetivo realizar uma pesquisa de mercado, portanto não gera obrigação de compra dos materiais relacionados.

Solicitação de Orçamento :

Fornecedor:	CAPARAO ROASTERS				
Contato:	(33)98403-5973		CNPJ:	CNPJ:33.278.027/0001-08	
Endereço:	RUA JOVELINA PEREIRA, N 983, POUSO ALEGRE, MANHUAÇU - MG				
Data:	15/06/2026		E-mail:	financeiro@roasterscaparao.com.br	
Nº DO ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	TORRADOR DE CAFÉ COM CAPACIDADE DE 15KG POR CICLO. TORRADOR NOVO, APLICAÇÃO: CAFÉ, TIPO: ELÉTRICO/GÁS (DUAL FUEL), ALIMENTAÇÃO: 220 V, CAPACIDADE DE TORRAÇÃO: 15 KG, CICLO DE TORRA: 12 A 18 MINUTOS, POTÊNCIA MÍNIMA: 3 HP, CONSUMO DE GÁS POR HORA: 1,3 A 2 KG, QUEIMADOR A MICRO-CHAMA COM CONTROLE DA CHAMA, SISTEMA DE ACENDIMENTO AUTOMÁTICO DE CHAMA, TERMÔMETRO INDEPENDENTE DA MASSA (DIGITAL), TERMÔMETRO INDEPENDENTE DO AR (DIGITAL), LADO DE OPERAÇÃO PADRÃO DO PAINEL: DIREITO, TURBINA DE AUTO ROTAÇÃO PARA RESFRIAMENTO, IGNIÇÃO AUTOMÁTICA DE FOGO, MOEGA DE RECEPÇÃO DO CAFÉ CRU, BOTÃO DE EMERGÊNCIA, CHAVE GERAL, SISTEMA DE EXAUSTÃO PARA COMPLETA RETIRADA DA FUMAÇA E DAS PELÍCULAS, CICLONES COM COLETOR DE PELÍCULAS PARA O TORRADOR (DIMENSIONADO PARA 15KG), TUBULAÇÕES PARA SISTEMA DE CHAMINÉS COM CHAPÉUS, CONTROLE DO FLUXO DE AR INDEPENDENTE, CONTROLE DO RESFRIADOR INDEPENDENTE, RESFRIADOR COM ACABAMENTO INOX, MEXEDOR DO RESFRIADOR COM PALETAS ROTATIVAS (DIMENSIONADO PARA RESFRIAMENTO COMPLETO EM 4 MINUTOS COM CONTROLE INDEPENDENTE DA VENTILAÇÃO), TIRADOR DE AMOSTRA DE CAFÉ TORRADO, VISOR DE CAFÉ, ROTAÇÃO DO TAMBOR A MOTOREDUTOR, CILINDRO PARA TORRA COM ANEIS E FLANGES EM FERRO FUNDIDO EQUIPADO COM SISTEMA DE REGULAGEM ANTITRIVAMENTO, REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS, QUEIMADOR A GÁS GLP, VÁLVULAS DE SEGURANÇA NO QUEIMADOR, VEDAÇÃO DA BORRACHA DO CILINDRO, MANÔMETRO DE REGULAÇÃO DE PRESSÃO DO GÁS, SISTEMA ELÉTICO DE CORTE DE GÁS, PAINEL DE COMANDO, CONTROLE E AUTOMAÇÃO VIA SOFTWARE DE TORRA (REGISTRO E ARMAZENAMENTO DE CURVAS DE TORRA, CRIAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE PERFIS DE TORRA, EXPORTAÇÃO DE DADOS, LICENÇA PERMANENTE DO SOFTWARE SEM MENSALIDADE, CONTROLE INTEGRADO DE SENSORES), PAINEL DE CONTROLE TELA TOUCH SCREEN INTUITIVA E DE FÁCIL OPERAÇÃO, COLETOR DE PELÍCULAS DO RESFRIADOR, ALARME SONORO DE AVISO DE TEMPERATURA PROGRAMADA; ALARME SONORO DE FALTA DE GÁS, SISTEMA SILENCIADOR DE ALARME, PINTURA: ELETROSTÁTICA. + ENTREGA NO CAMPUS DA UFLA EM LAVRAS-MG. + MONTAGEM/INSTALAÇÃO COM CHAMINÉ DE 5mts. + ENTREGA TÉCNICA DO EQUIPAMENTO COM TREINAMENTO OPERACIONAL MÍNIMO DE 4 HORAS E TESTE DE FUNCIONAMENTO NA PRESENÇA DA EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO. + ORIENTAÇÃO SOBRE MANUTENÇÃO PREVENTIVA DO EQUIPAMENTO + GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO	UD	1	R\$ 77.200	R\$ 77.200



Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

ORÇAMENTO TORRADOR CAFÉ

cb inox <cbinox2021@gmail.com>

15 de junho de 2026 às 15:20

Para: Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

Cc: Coordenadoria de Gestão Estratégica - ESAL <cge.esal@ufla.br>

boa tarde,
recebido e retorno em breve com anexo.

obrigada
Atenciosamente,

CB INOX - Soluções sob medida em aço inox

(33)3331-5705

@cb.inox



Contato: (33)3331-5705

Em sex., 12 de jun. de 2026 às 09:52, Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br> escreveu:

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]



Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

ORÇAMENTO TORRADOR CAFÉ

Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>
Para: cb inox <cbinox2021@gmail.com>

16 de junho de 2026 às 14:44

Olá,
Boa tarde,
Obrigada pelo retorno.

Se puderem, por gentileza enviar o orçamento até amanhã, pois o **Prazo de envio é** até o dia 17/06/2026 .

Desde já agradeço.
Atenciosamente,
Elisa

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]



Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

ORÇAMENTO TORRADOR CAFÉ

cb inox <cbinox2021@gmail.com>

17 de junho de 2026 às 17:17

Para: Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

boa tarde,

Segue orçamento atualizado.

Atenciosamente,

CB INOX - Soluções sob medida em aço inox

(33)3331-5705

@cb.inox



Contato: (33)3331-5705

[Texto das mensagens anteriores oculto]



TORRADOR 15 KG -Solicitação de orçamento fornecedor 17.06.pdf

158K

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS

ESAL - ESCOLA DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DE LAVRAS

Trevo Rotatório Professor Edmir Sá Santos s/n - Campus Universitário - Lavras – MG - Caixa Postal: 3037 - Cep: 37.203-202

CNPJ: 22.078.679/0001-74 - Tel.:(35) XXXX - XXXXX - CEL: (35) 9XXXX-XXXX

Servidor Responsável pela Pesquisa: Elisa de Melo Castro. Email: cafesal@ufla.br

Observação: Esta solicitação de orçamento tem por objetivo realizar uma pesquisa de mercado, portanto não gera obrigação de compra dos materiais relacionados.

Solicitação de Orçamento :

Fornecedor:	CB INOX LTDA				
Contato:	33 3331-5705		CNPJ:	28.505.655/0001-30	
Endereço:	RUA DA PAZ 173 BAIRRO: NOSSA SENHORA APARECIDA - MANHUAÇU/MG CEP.:				
Data:	16/06/2026		E-mail:	cbinox2021@gmail.com	
Nº DO ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	TORRADOR DE CAFÉ COM CAPACIDADE DE 15KG POR CICLO. TORRADOR NOVO, APLICAÇÃO: CAFÉ, TIPO: ELÉTRICO/GÁS (DUAL FUEL), ALIMENTAÇÃO: 220 V, CAPACIDADE DE TORRAÇÃO: 15 KG, CICLO DE TORRA: 12 A 18 MINUTOS, POTÊNCIA MÍNIMA: 3 HP, CONSUMO DE GÁS POR HORA: 1,3 A 2 KG, QUEIMADOR A MICRO-CHAMA COM CONTROLE DA CHAMA, SISTEMA DE ACENDIMENTO AUTOMÁTICO DE CHAMA, TERMÔMETRO INDEPENDENTE DA MASSA (DIGITAL), TERMÔMETRO INDEPENDENTE DO AR (DIGITAL), LADO DE OPERAÇÃO PADRÃO DO PAINEL: DIREITO, TURBINA DE AUTO ROTAÇÃO PARA RESFRIAMENTO, IGNIÇÃO AUTOMÁTICA DE FOGO, MOEGA DE RECEPÇÃO DO CAFÉ CRU, BOTÃO DE EMERGÊNCIA, CHAVE GERAL, SISTEMA DE EXAUSTÃO PARA COMPLETA RETIRADA DA FUMAÇA E DAS PELÍCULAS, CICLONES COM COLETOR DE PELÍCULAS PARA O TORRADOR (DIMENSIONADO PARA 15KG), TUBULAÇÕES PARA SISTEMA DE CHAMINÉS COM CHAPÉUS, CONTROLE DO FLUXO DE AR INDEPENDENTE, CONTROLE DO RESFRIADOR INDEPENDENTE, RESFRIADOR COM ACABAMENTO INOX, MEXEDOR DO RESFRIADOR COM PALETAS ROTATIVAS (DIMENSIONADO PARA RESFRIAMENTO COMPLETO EM 4 MINUTOS COM CONTROLE INDEPENDENTE DA VENTILAÇÃO), TIRADOR DE AMOSTRA DE CAFÉ TORRADO, VISOR DE CAFÉ, ROTAÇÃO DO TAMBOR A MOTOREDUTOR, CILINDRO PARA TORRA COM ANEIS E FLANGES EM FERRO FUNDIDO EQUIPADO COM SISTEMA DE REGULAGEM ANTITRAVAMENTO, REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS, QUEIMADOR A GÁS GLP, VÁLVULAS DE SEGURANÇA NO QUEIMADOR, VEDAÇÃO DA BORRACHA DO CILINDRO, MANÔMETRO DE REGULAÇÃO DE PRESSÃO DO GÁS, SISTEMA ELÉTICO DE CORTE DE GÁS, PAINEL DE COMANDO, CONTROLE E AUTOMAÇÃO VIA SOFTWARE DE TORRA (REGISTRO E ARMAZENAMENTO DE CURVAS DE TORRA, CRIAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE PERFIS DE TORRA, EXPORTAÇÃO DE DADOS, LICENÇA PERMANENTE DO SOFTWARE SEM MENSALIDADE, CONTROLE INTEGRADO DE SENSORES), PAINEL DE	UD	1	72.600.00	



Cafeteria Escola CafEsal <cafesal@ufla.br>

Orçamento solicitado

Kaffee Torradores <kaffeetorradores@gmail.com>
Para: cafesal@ufla.br

17 de junho de 2026 às 14:39

Olá!

Segue em anexo o orçamento solicitado.

Ficamos à disposição para quaisquer dúvidas, esclarecimentos ou informações adicionais que precisar.

Agradecemos o seu contato e será um prazer atendê-lo(a)!

Atenciosamente,
Kaffee Torradores



TORRADOR 15 KG KAFFEE -Solicitação de orçamento fornecedor.xlsx
30K

ESAL - ESCOLA DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DE LAVRAS

CNPJ: 22.078.679/0001-74 - Tel.:(35) XXXX - XXXXX - CEL: (35) 9XXXX-XXXX

Observação: Esta solicitação de orçamento tem por objetivo realizar uma pesquisa de mercado, portanto não gera obrigação de compra dos materiais relacionados.

Fornecedor:	Eduardo Jose Felipe Carvalho -LTDA (kaffee Torradores)				
Contato:	33 984474290	CNPJ:	61.238.198-0001-30		
Endereço:	Rua da Paz N10 Bairro Nossa Senhora Aparecida cep 36.904.278				
Data:	17/06/2026	E-mail:	kaffeetorradore@gmail.com		
Nº DO ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	TORRADOR DE CAFÉ COM CAPACIDADE DE 15KG POR CICLO. TORRADOR NOVO, APLICAÇÃO: CAFÉ, TIPO: ELÉTRICO/GÁS (DUAL FUEL), ALIMENTAÇÃO: 220 V, CAPACIDADE DE TORRAÇÃO: 15 KG, CICLO DE TORRA: 12 A 18 MINUTOS, POTÊNCIA MÍNIMA: 3 HP, CONSUMO DE GÁS POR HORA: 1,3 A 2 KG, QUEIMADOR A MICRO-CHAMA COM CONTROLE DA CHAMA, SISTEMA DE ACENDIMENTO AUTOMÁTICO DE CHAMA, TERMÔMETRO INDEPENDENTE DA MASSA (DIGITAL), TERMÔMETRO INDEPENDENTE DO AR (DIGITAL), LADO DE OPERAÇÃO PADRÃO DO PAINEL: DIREITO, TURBINA DE AUTO ROTAÇÃO PARA RESFRIAMENTO, IGNIÇÃO AUTOMÁTICA DE FOGO, MOEGA DE RECEPÇÃO DO CAFÉ CRU, BOTÃO DE EMERGÊNCIA, CHAVE GERAL, SISTEMA DE EXAUSTÃO PARA COMPLETA RETIRADA DA FUMAÇA E DAS PELÍCULAS, CICLONES COM COLETOR DE PELÍCULAS PARA O TORRADOR (DIMENSIONADO PARA 15KG), TUBULAÇÕES PARA SISTEMA DE CHAMINÉS COM CHAPÉUS, CONTROLE DO FLUXO DE AR INDEPENDENTE, CONTROLE DO RESFRIADOR INDEPENDENTE, RESFRIADOR COM ACABAMENTO INOX, MEXEDOR DO RESFRIADOR COM PALETAS ROTATIVAS (DIMENSIONADO PARA RESFRIAMENTO COMPLETO EM 4 MINUTOS COM CONTROLE INDEPENDENTE DA VENTILAÇÃO), TIRADOR DE AMOSTRA DE CAFÉ TORRADO, VISOR DE CAFÉ, ROTAÇÃO DO TAMBOR A MOTOREDUTOR, CILINDRO PARA TORRA COM ANEIS E FLANGES EM FERRO FUNDIDO EQUIPADO COM SISTEMA DE REGULAGEM ANTITRAVAMENTO, REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS, QUEIMADOR A GÁS GLP, VÁLVULAS DE SEGURANÇA NO QUEIMADOR, VEDAÇÃO DA BORRACHA DO CILINDRO, MANÔMETRO DE REGULAÇÃO DE PRESSÃO DO GÁS, SISTEMA ELÉTICO DE CORTE DE GÁS, PAINEL DE COMANDO, CONTROLE E AUTOMAÇÃO VIA SOFTWARE DE TORRA (REGISTRO E ARMAZENAMENTO DE CURVAS DE TORRA, CRIAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE PERFIS DE TORRA, EXPORTAÇÃO DE DADOS, LICENÇA PERMANENTE DO SOFTWARE SEM MENSALIDADE, CONTROLE INTEGRADO DE SENSORES), PAINEL DE CONTROLE TELA TOUCH SCREEN INTUITIVA E DE FÁCIL OPERAÇÃO, COLETOR DE PELÍCULAS DO RESFRIADOR, ALARME SONORO DE AVISO	UD	1	75,200.00	

2					
---	--	--	--	--	--

45345"134+JR_PAGE_ANCHOR_0_1