

PROPUESTA PARA FOUNDERS ROW
HOSPITALITY GROUP

Propuesta del café Founders Row

Una mezcla característica de la casa y una
instalación completa de cafetería en el
lobby del hotel insignia de Founders Row
en Nashville.

Contenido



01	De un vistazo	2
02	El proyecto en cifras	3
03	La oportunidad	5
04	Resumen ejecutivo	5
05	La experiencia actual	5
06	Desafío y enfoque	6
07	Puntos de evidencia	7
08	Situación y coberturas	7
09	En sus palabras	8
10	Alcance del trabajo	9
11	Qué incluye	9
12	Entregables	10
13	Trabajo seleccionado	11
14	Cronograma	11
15	Inversión y condiciones	13
16	Desglose de honorarios	13
17	Resumen de costos	14
18	Opciones del proyecto	14
19	Comparación de opciones	15
20	Calendario de pagos	16
21	Supuestos de los que depende esta estimación	17
22	Aceptación	17

DE UN VISTAZO

PROPUESTA

PRO-2026-0156

PARA APROBACIÓN

**Delaine, VP de
Alimentos y
Bebidas**

PREPARADO POR
**Amber Bean
Roasting Co.,
Nashville**

EMITIDO
**15 de enero de
2026**

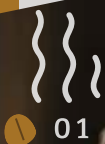
VÁLIDO HASTA
**27 de febrero
de 2026**

ENCARGO
**Desarrollo de
Tueste y
Montaje de
Cafetería**

DE UN VISTAZO

El proyecto en cinco cifras

alimentos y bebidas



01

La oportunidad

El nuevo hotel insignia de Founders Row en Nashville abre con un vestíbulo construido alrededor de una barra de café, pero nada de lo que allí se sirve tiene todavía nombre propio: es la misma mezcla mayorista que en cualquier otro vestíbulo de hotel del centro. Este es el plan para darle una mezcla de la casa y una experiencia de barra que valga la pena bajar desde las habitaciones.

Resumen ejecutivo

El nuevo hotel insignia de Founders Row Hospitality Group en Nashville está construido en torno a un mostrador de café en el lobby por el que los huéspedes pasarán a diario, pero la propiedad actualmente no cuenta con una mezcla propia de la casa: el plan vigente contempla que el mostrador abra con el mismo café mayorista que cualquier hotel de cadena en la misma manzana. Con la apertura a siete meses de distancia, Founders Row quiere una mezcla característica y un equipo capacitado detrás antes del corte de listón.

Amber Bean Roasting Co. propone un proyecto de catorce semanas para desarrollar una mezcla característica de la casa y una versión descafeinada complementaria, especificando e instalando el equipamiento compacto del mostrador, capacitando al equipo de baristas de apertura y estableciendo un acuerdo de suministro mayorista, de modo que el mostrador abra como un destino en sí mismo, no como una simple comodidad. Las secciones siguientes exponen el enfoque, el alcance, el cronograma y la inversión.



bandeja del servicio a la habitación, sea la misma mezcla de la casa.

}}}

Más de 1200
lbs

CAFÉ TOSTADO
MENSUALMENTE

}}}

Más de 60

APERTURAS DE
CAFETERÍAS
ASESORADAS

}}}

9,4/10

PUNTUACIÓN
PROMEDIO DE CATA
DE LA MEZCLA DE LA
CASA

SITUACIÓN

Registros, coberturas y garantías

Credencial	Entidad emisora	Referencia	Alcance	Estado
Entidad registrada	Registro de sociedades, Estados Unidos	Amber Bean Roasting Co. LLC	Nombre comercial e identidad jurídica	Activo
Registro fiscal	Autoridad fiscal, Estados Unidos	EIN 62-3391847	Todos los trabajos facturados	Activo
Seguro de responsabilidad civil profesional	Aseguradora comercial	Disponible a solicitud	Desarrollo de Tueste y Montaje de Cafetería	Se renueva anualmente

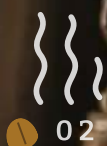
Seguro de responsabilidad civil general	Aseguradora comercial	Disponible a solicitud	Trabajos en sitio y en las instalaciones del cliente	Se renueva anualmente
Afiliación a un organismo profesional	Asociación sectorial, Estados Unidos	Disponible a solicitud	Código de conducta y procedimiento de reclamaciones	Al corriente

Los certificados y anexos de pólizas se entregan a solicitud y se reemiten a Founders Row Hospitality Group a solicitud en cualquier momento durante el encargo.



Amber Bean nos creó una mezcla que los huéspedes piden por su nombre, y tuvo a nuestro equipo de baristas listo con una semana completa de anticipación.

----- RENATA CHO



Alcance del trabajo

Un encargo de catorce semanas para desarrollar la mezcla insignia de Founders Row Hospitality Group y montar el mostrador de cafetería en el lobby de su nuevo hotel insignia.

● Selección de origen y cata

PICK

Sesiones de cata estructuradas con el equipo de alimentos y bebidas para seleccionar los orígenes de la mezcla insignia.

● Desarrollo de la mezcla característica

PICK

Tostados de prueba refinados hasta la mezcla final de la casa y el descafeinado complementario.

● Diseño de mostrador y especificación de equipos

PICK

Especificación de equipos y distribución para el mostrador de nueve pies en el lobby.

● Capacitación de baristas

PICK

Currículo de capacitación y certificación en sitio para el equipo de baristas de apertura.

● Diseño de empaques y amenidades

PICK

Empaques de amenidades compostables para habitaciones con la mezcla de la casa.

● Configuración de suministro mayorista

PICK

Acuerdo permanente de tueste y entrega mayorista para el suministro continuo.

● Entregables



DESARROLLO DE TUESTE

● Mezcla insignia de la casa

Una mezcla personalizada desarrollada específicamente para Founders Row, seleccionada mediante pruebas de catación estructuradas con el equipo de A&B del hotel.

DESARROLLO DE TUESTE

● Mezcla descafeinada complementaria

Un descafeinado por proceso de agua suiza elaborado para igualar el perfil de sabor de la mezcla insignia.

MONTAJE

● Especificación e instalación de equipo del mostrador de cafetería

Equipo especificado para la superficie de nueve pies del lobby, con supervisión de instalación hasta la apertura.

CAPACITACIÓN

● Programa de capacitación y certificación de baristas

Un programa de capacitación que cubre estándares de preparación, texturizado de leche y servicio al huésped, certificando al equipo de apertura.

EMPAQUE

● Diseño de empaque para bolsa de cortesía en habitación

Empaque compostable que lleva la mezcla insignia al servicio en habitación como cortesía de marca.

FUERA DEL ALCANCE

- Trabajo de construcción del contratista general en la ebanistería del mostrador del lobby
- Compra del equipo de la máquina de espresso (especificado, no suministrado)
- Marketing continuo o gestión de redes sociales para la cafetería
- Personal y nómina de baristas más allá de la capacitación inicial



01

SEMANAS 1-3 · CATAS Y ABASTECIMIENTO

Abastecimiento de origen y sesiones de cata estructuradas con el equipo de A&B del hotel.

02

SEMANAS 4-6 · DESARROLLO DE LA MEZCLA

Tostados de prueba refinados hasta la mezcla final de la casa y el descafeinado complementario.



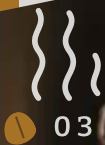
SEMANAS 7-9 · INSTALACIÓN DEL MOSTRADOR

Instalación del equipo y montaje del mostrador dentro del espacio confirmado.



SEMANAS 10-12 · CAPACITACIÓN Y EMPAQUE

Capacitación de baristas y finalización del empaque de cortesía para habitaciones.



Inversión y condiciones

Founders Row proporciona los planos finales del mostrador y las fechas de acceso para instalaciones MEP antes de que comience la instalación, y un responsable de F&B aprueba cada prueba de mezcla. El desarrollo de tueste se limita a una mezcla insignia y un acompañante descafeinado. Esta tarifa se mantiene para contrataciones confirmadas en o antes del 27 de febrero de 2026.

FLUJO DE TRABAJO	SEMANAS	TARIFA	IMPORTE
Catas y abastecimiento de origen Viajes de abastecimiento de origen, sesiones de cata con las partes interesadas de ASB	3	\$1,800 / wk	\$5,400
Desarrollo de la mezcla característica Lotes de tostado de prueba, finalización de la mezcla, descafeinado complementario	3	\$2,400 / wk	\$7,200
Diseño del mostrador de la cafetería y especificación del equipo Distribución compacta del mostrador, especificación del equipo, supervisión de instalación	1	\$9,600	\$9,600
Currículo de capacitación de baristas Currículo de capacitación, certificación en sitio para el personal de apertura	1	\$6,200	\$6,200
Diseño de empaque y señalización Empaque de bolsas de cortesía, texto para menú y señalización	1	\$4,800	\$4,800
Semana de lanzamiento y configuración mayorista			

Soporte durante la semana de lanzamiento y configuración del acuerdo de entrega mayorista	1	\$3,600	\$3,600
---	---	---------	---------

Total del proyecto			\$36,800
---------------------------	--	--	-----------------



Honorarios del proyecto	\$36,800
-------------------------	-----------------

Impuesto sobre ventas de Tennessee (9.25%)	\$3,404
--	----------------

Total	\$40,204
-------	-----------------

 TOTAL ADEUDADO	\$40,204
---	-----------------

Todos los montos están en USD. Facturado en tres hitos: 40% en la firma, 30% al inicio de la construcción, 30% en la entrega. La tarifa se mantiene para contrataciones que comiencen en o antes del 27 de febrero de 2026.

SOLO MEZCLA**\$12,600**

- Sesiones de cata y selección de origen
- Desarrollo de la mezcla insignia de la casa
- Mezcla descafeinada complementaria
- Acuerdo de suministro mayorista

**MEZCLA +
MONTAJE****\$24,800**

- Todo lo incluido en Solo mezcla
- Especificación de equipos para el mostrador de la cafetería
- Supervisión de instalación hasta la apertura
- Currículo de capacitación de baristas

**ASOCIACIÓN
DE
LANZAMIENTO
COMPLETA****\$36,800**

- Todo lo incluido en Mezcla + montaje
- Diseño de empaques y bolsas de amenidades
- Apoyo en sitio durante la semana de lanzamiento
- Acuerdo de entrega mayorista continua

OPCIONES

Qué modalidad te conviene

	Solo mezcla	Mezcla + montaje	Asociación de lanzamiento completa
Precio	\$12,600	\$24,800	\$36,800
Alcance principal	Sesiones de cata y selección de origen	Todo lo incluido en Solo mezcla	Todo lo incluido en Mezcla + montaje

Qué incluye	Desarrollo de la mezcla insignia de la casa	Especificación de equipos para el mostrador de la cafetería	Diseño de empaques y bolsas de amenidades
Entrega	Mezcla descafeinada complementaria	Supervisión de instalación hasta la apertura	Apoyo en sitio durante la semana de lanzamiento
Servicio posterior	Acuerdo de suministro mayorista	Currículo de capacitación de baristas	Acuerdo de entrega mayorista continua

Los precios están en USD y no incluyen el impuesto sobre las ventas (tennessee, 9.25%). Las opciones se pueden combinar o escalar; la recomendación para Founders Row Hospitality Group se destaca en la sección de precios.

CALENDARIO DE PAGOS

Cuándo vence cada cuota

N.º	Hito	Desencadenante	Parte	Importe
01	Semanas 1–3 · Catas y abastecimiento	9 de febrero de 2026	40%	\$14,720
02	Semanas 4–6 · Desarrollo de la mezcla	Al inicio de la entrega	30%	\$11,040
03	Semanas 7–9 · Instalación del mostrador	En la aceptación del hito	30%	\$11,040
Total (sin impuestos)			100%	\$36,800

Las cuotas se facturan conforme a los hitos anteriores y son pagaderas dentro de los 30 días siguientes a cada factura. Todos los importes están expresados en USD y no incluyen impuesto sobre ventas de tennessee (9,25 %).

● *Supuestos de los que depende esta estimación*

Founders Row proporciona los planos definitivos del espacio del mostrador y las fechas de acceso para instalaciones (MEP) antes de que comience la instalación, y una persona responsable de A&B aprueba cada prueba de mezcla. El desarrollo de tostado se limita a una mezcla característica y un descafeinado complementario. Esta tarifa se mantiene vigente para contrataciones confirmadas el 27 de febrero de 2026 o antes.

Al firmar a continuación se acepta el alcance, el cronograma y la inversión establecidos en esta propuesta, y se autoriza el inicio del trabajo.

**POR FOUNDERS ROW
HOSPITALITY GROUP**

SEAL

Marcus Delaine

VP DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Fecha

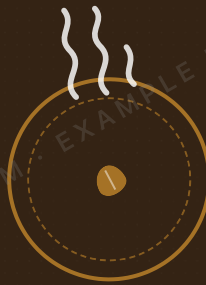
**POR AMBER BEAN
ROASTING CO.**

SEAL

Amber Bean Roasting Co.

FIRMANTE AUTORIZADO

Fecha



● PRÓXIMOS PASOS

Listos cuando usted lo esté

La aceptación de esta propuesta da inicio al trabajo el 9 de febrero de 2026. La tarifa se mantiene para los proyectos confirmados antes del 27 de febrero de 2026.

Apruebe esta propuesta y podremos reservar el inicio de las sesiones de cata para la semana del 9 de febrero. Responda a este documento o escriba a orders@amberbeanroasting.com.

Amber Bean Roasting Co.

orders@amberbeanroasting.com · +1 615 555 0134 · amberbeanroasting.com · Nashville,
TN 37206