



*PREPARADO PARA FOUNDERS ROW HOSPITALITY GROUP*

# *ALCANCE DE TRABAJO*

*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 | Alcance, cronograma & honorarios    | 3  |
| 03 | Resumen y objetivos                 | 4  |
| 04 | Contexto y metas                    | 4  |
| 05 | Entregables                         | 4  |
| 06 | Flujos de trabajo                   | 5  |
| 07 | Especificación del flujo de trabajo | 6  |
| 08 | Cronograma                          | 7  |
| 09 | Criterios de aceptación             | 8  |
| 10 | Desglose de honorarios              | 8  |
| 11 | Resumen de costos                   | 9  |
| 12 | Calendario de pagos                 | 9  |
| 13 | Aceptación                          | 10 |

## DE UN VISTAZO

SOW

BORRADOR

SOW-2026-0156

|                                                                                                                                        |                                                                               |                                                       |                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <p>PREPARADO PARA</p> <p><b>Founders Row<br/>Hospitality<br/>Group —<br/>Marcus<br/>Delaine, VP de<br/>Alimentos y<br/>Bebidas</b></p> | <p>PREPARADO POR</p> <p><b>Amber Bean<br/>Roasting Co.,<br/>Nashville</b></p> | <p>NÚMERO DE SOW</p> <p><b>SOW-2026-<br/>0156</b></p> | <p>FECHA DE INICIO</p> <p><b>9 de febrero<br/>de 2026</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|

|                 |
|-----------------|
| <p>DURACIÓN</p> |
|-----------------|

## Desarrollo de Tueste y Montaje de Cafetería

ESTADO

**Borrador —  
para revisión**

### DE UN VISTAZO

## Alcance, cronograma y honorarios

### FLUJO DE TRABAJO

## Desarrollo de Tueste y Montaje de Cafetería

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

### INICIO

**9 de febrero de 2026**

Con la contrafirma

### DURACIÓN

**14 semanas**

Por fases según el calendario siguiente

### HONORARIOS

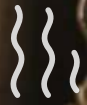
**\$40,204**

\$36,800, más impuesto sobre ventas de tennessee (9,25 %)

### ACEPTADO POR

**Marcus Delaine**

VP de Alimentos y Bebidas



01

## Resumen y objetivos

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.

### Contexto y metas

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.

### Entregables



DESARROLLO DE TUESTE

#### Mezcla insignia de la casa

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



### Mezclas diseñadas para el espacio

Cada mezcla de la casa se desarrolla para la propiedad específica, no se adapta de una línea mayorista existente.



### Lista para el día de apertura

Especificación de equipo, capacitación de baristas y acuerdos de suministro, todo listo antes del corte de listón.



### Una mezcla, todos los puntos de contacto

La misma mezcla de la casa acompaña desde el mostrador del lobby hasta el servicio de amenidades en la habitación.

## ESPECIFICACIÓN

# Especificación del flujo de trabajo

| Ref.   | Ítem                                                             | Especificación                                                                             | Esfue | Plazo              | Precio unita |
|--------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------|--------------|
| SPC-01 | Catas y abastecimiento de origen                                 | Viajes de abastecimiento de origen, sesiones de cata con las partes interesadas de A&B     | 3     | 3 sem.             | \$1,800 / wk |
| SPC-02 | Desarrollo de la mezcla característica                           | Lotes de tostado de prueba, finalización de la mezcla, descafeinado complementario         | 3     | 3 sem.             | \$2,400 / wk |
| SPC-03 | Diseño del mostrador de la cafetería y especificación del equipo | Distribución compacta del mostrador, especificación del equipo, supervisión de instalación | 1     | 1 de junio de 2026 | \$2,000      |

|        |                                       |                                                                                |   |                    |         |
|--------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------|---------|
| SPC-04 | Currículo de capacitación de baristas | Currículo de capacitación, certificación en sitio para el personal de apertura | 1 | 1 de junio de 2026 | \$6,200 |
| SPC-05 | Diseño de empaque y señalización      | Empaque de bolsas de cortesía, texto para menú y señalización                  | 1 | 1 de junio de 2026 | \$4,800 |

Las especificaciones quedan fijadas en el momento de la aceptación; cualquier cambio se gestiona mediante el procedimiento de control de cambios establecido en este documento.

### 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.

### 03 SEMANAS 7-9 · INSTALACIÓN DEL MOSTRADOR

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

05

SEMANAS 13-14 · APOYO AL LANZAMIENTO

Apoyo en el lugar durante la semana de lanzamiento y traspaso del suministro mayorista.

Criterios de aceptación

| REF. | REQUISITO                                                                                   | PRIORIDAD   |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| R-01 | La mezcla insignia debe usar granos de origen único 100% trazables                          | OBLIGATORIO |
| R-02 | El acompañante descafeinado debe usar el proceso Swiss Water                                | OBLIGATORIO |
| R-03 | El equipo de mostrador debe caber dentro de la huella confirmada de nueve pies              | OBLIGATORIO |
| R-04 | La altura y disposición del mostrador deben cumplir con los requisitos de accesibilidad ADA | OBLIGATORIO |
| R-05 | Todos los baristas de apertura certificados antes de la fecha de apertura de la propiedad   | OBLIGATORIO |

| FLUJO DE TRABAJO                                                                       | SEMANAS | TARIFA       | IMPORTE |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|---------|
| Catas y abastecimiento de origen                                                       | 3       | \$1,800 / wk | \$5,400 |
| Viajes de abastecimiento de origen, sesiones de cata con las partes interesadas de ASB |         |              |         |
| Desarrollo de la mezcla característica                                                 | 3       | \$2,400 / wk | \$7,200 |
| Lotes de tostado de prueba, finalización de la mezcla, descafeinado complementario     |         |              |         |

## 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

## Subtotal de honorarios

\$36,800



Honorarios \$36,800

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

Total \$40,204



TOTAL

\$40,204

Todos los importes están en USD y no incluyen los impuestos aplicables. Los honorarios se facturan en tres hitos: 40% a la firma, 30% al inicio de la construcción, 30% en la puesta en marcha.

## 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 %).



La contrafirma a continuación acepta el alcance, el cronograma, los criterios de aceptación y los honorarios establecidos en este Alcance de Trabajo y autoriza el inicio de los trabajos en la fecha de inicio indicada.

POR FOUNDERS ROW  
HOSPITALITY GROUP



*Marcus Delaine*

VP DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Fecha

POR AMBER BEAN  
ROASTING CO.

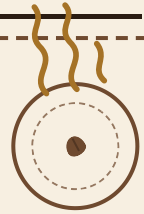


*Amber Bean Roasting Co.*

FIRMANTE AUTORIZADO

Fecha

# Amber Bean Roasting Co.



1102 Woodland St, Nashville, TN 37206, Estados Unidos

orders@amberbeanroasting.com · +1 615 555 0134 ·

amberbeanroasting.com

Amber Bean Roasting Co. LLC · EIN 62-3391847