

SOLICITAÇÃO DE ALTERAÇÃO

Solicitação de Alteração

Desenvolvimento de Torra e Montagem de Cafeteria

DE

Amber Bean Roasting Co.

1102 Woodland St, Nashville, TN 37206,
United States

PARA

*Founders Row
Hospitality Group*

212 Rep. John Lewis Way N, Nashville, TN
37219, United States

Esta solicitação de mudança altera o escopo de trabalho referenciado abaixo. Ela só entra em vigor depois que ambas as partes a assinarem.



SOLICITAÇÃO DE
MUDANÇA Nº

**CR-2026-
0072**



DATA DE VIGÊNCIA

**9 de fevereiro
de 2026**



ALTERA

**SOW-2026-
0156**



EMITIDO

**15 de janeiro
de 2026**

Amber Bean Roasting Co. LLC

Confidencial — preparado para Founders Row Hospitality Group. Não deve circular além das partes nomeadas.

RESUMO GERAL

SOLICITAÇÃO DE ALTERAÇÃO

ENVIADO

CR-2026-0072

SOLICITAÇÃO DE ALTERAÇÃO CR-2026-0072	DATA DE ABERTURA 15 de janeiro de 2026	SOW DE ORIGEM SOW-2026-0156 · Cafeteria Founders Row	URGÊNCIA Alta
STATUS ENVIADO	SOLICITADO POR Amber Bean Roasting Co., Nashville	RESPOSTA NECESSÁRIA ATÉ 27 de fevereiro de 2026	

RESUMO GERAL

O que esta mudança altera

Mediante aprovação de ambas as partes



SOLICITADO POR

Amber Bean Roasting Co.

Aprovado por Marcus Delaine



01

Resumo da alteração

A Founders Row solicitou um terceiro blend de destaque, de origem única, para preparo por pour-over no cardápio de degustação do balcão, além do aumento da frequência de entregas no atacado, totalizando um valor revisado de US\$ 46.322.

Justificativa

O novo hotel principal da Founders Row Hospitality Group em Nashville é construído em torno de um balcão de café no lobby pelo qual os hóspedes passarão diariamente, mas o empreendimento atualmente não possui um blend próprio da casa — o plano registrado prevê a abertura do balcão com o mesmo café de atacado de qualquer hotel de rede no quarteirão. Faltando sete meses para a inauguração, a Founders Row quer um blend de assinatura e uma equipe treinada antes do corte da fita.

A Amber Bean Roasting Co. propõe um projeto de catorze semanas que desenvolve um blend de assinatura da casa e um descafeinado complementar, especifica e instala a estrutura compacta do balcão, treina a equipe de baristas da abertura e estabelece um contrato de fornecimento no atacado, de modo que o balcão abra como um destino, não apenas uma comodidade. As seções a seguir detalham a abordagem, o escopo, o cronograma e o investimento.

em data fixa vinculada ao calendário de eventos da cidade, então não há margem para uma segunda rodada de testes de blend caso a primeira não funcione.

A Founders Row também quer que o blend se estenda ao serviço de quarto como uma comodidade de marca, o que traz requisitos de embalagem e estabilidade de prateleira que o blend do balcão sozinho não precisa atender.



Nossa abordagem

Realizamos três torras-teste com a equipe de A&B do hotel em sessões estruturadas de cupping, chegando a um único blend de assinatura e a um descafeinado Swiss Water desenvolvido especificamente para este empreendimento, e não adaptado de uma linha de atacado já existente. O equipamento é especificado desde o primeiro dia para a área de menos de três metros, garantindo uma instalação sem surpresas.

O treinamento dos baristas é realizado com o blend finalizado, não com um substituto provisório, e a embalagem das sacas de comodidade para o quarto é desenvolvida junto com a torra, de modo que tudo o que os hóspedes provam, do balcão do lobby à bandeja do serviço de quarto, seja o mesmo blend da casa.

Item	Alteração (Adicionar/Remover/Modificar)	Descrição
Número de blends	2 blends (assinatura + descafeinado)	3 blends (+ destaque de origem única em pour-over)
Entrega no atacado	Duas vezes por semana	Três vezes por semana
Horas de treinamento de baristas	16 h	22 h (+6 h módulo de pour-over)
Taxa do projeto	\$36,800	US\$ 42.400 (+US\$ 5.600)
Suporte na semana de lançamento	1 semana	2 semanas (+1 semana)

01

SEMANAS 1-3 · CUPPING E SOURCING

Sourcing de origem e sessões estruturadas de cupping com a equipe de A&B do hotel.

02

SEMANAS 4-6 · DESENVOLVIMENTO DO BLEND

Torras-teste refinadas até o blend final da casa e o descafeinado complementar.

03

SEMANAS 7-9 · IMPLANTAÇÃO DO BALCÃO

Instalação de equipamentos e montagem do balcão dentro da área confirmada.

04

SEMANAS 10-12 · TREINAMENTO E EMBALAGEM

Treinamento de baristas e finalização da embalagem de comodidade para o quarto.

ATIVIDADE	HORAS	TAXA	VALOR
Cupping e sourcing de origem Viagens de sourcing de origem, sessões de cupping com as partes interessadas de A&B	3	\$1,800 / wk	\$5,400
Desenvolvimento do blend de assinatura Lotes de torra-teste, finalização do blend, descafeinado complementar	3	\$2,400 / wk	\$7,200
Design do balcão de café e especificação de equipamentos Layout compacto do balcão, especificação de equipamentos, supervisão da instalação	1	\$9,600	\$9,600
Currículo de treinamento de baristas Currículo de treinamento, certificação in loco para a equipe de abertura	1	\$6,200	\$6,200
Design de embalagem e sinalização Embalagem das sacas de comodidade, texto do quadro de menu e sinalização	1	\$4,800	\$4,800

Taxa adicional

\$40,204



Valor original do contrato
(SOW-2026-0156)

\$36,800

Taxa adicional (esta solicitação de alteração)

\$40,204

Novo total

\$46,322


NOVO TOTAL

\$46,322

Todos os valores estão em dólares americanos (USD) e não incluem os impostos aplicáveis. A taxa adicional é cobrada de acordo com o cronograma de marcos do SOW de origem: 50% na aprovação desta alteração e 50% no lançamento.

● CRONOGRAMA DE PAGAMENTO

Quando cada parcela vence



N.º	Marco	Gatilho	Parcela	Valor
01	Semanas 1–3 · Cupping e sourcing	9 de fevereiro de 2026	50%	\$18,400
02	Semanas 4–6 · Desenvolvimento do blend	No início da entrega	50%	\$18,400
Total (sem impostos)			100%	\$36,800

As parcelas são faturadas conforme os marcos acima e são pagáveis em até 30 dias após cada fatura. Todos os valores estão em USD e não incluem imposto sobre vendas do tennessee (9,25%).

● *Premissas e condições de aprovação*

A Founders Row fornece os desenhos finais da área do balcão e as datas de acesso para MEP antes do início da instalação, e um responsável de A&B aprova cada teste de blend. O desenvolvimento de torra fica limitado a um blend de assinatura e um descafeinado complementar. Este valor é válido para contratações confirmadas até 27 de fevereiro de 2026.

A assinatura abaixo aprova o escopo, o cronograma revisado e a taxa adicional estabelecidos nesta solicitação de alteração, e autoriza a alteração correspondente do contrato de serviço de origem.

**PELA FOUNDERS ROW
HOSPITALITY GROUP**

SEAL

Marcus Delaine

VP DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Data

**PELA AMBER BEAN
ROASTING CO.**

SEAL

Amber Bean Roasting Co.

SIGNATÁRIO AUTORIZADO

Data

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