



*PREPARADO PARA A FOUNDERS ROW HOSPITALITY GROUP*

# *ESCOPO DE TRABALHO*

*UM BLEND DE ASSINATURA DA CASA E A IMPLANTAÇÃO  
COMPLETA DE UMA CAFETERIA NO LOBBY DO HOTEL  
PRINCIPAL DA FOUNDERS ROW EM NASHVILLE.*

# Sumário



|    |                                     |    |
|----|-------------------------------------|----|
| 01 | Resumo geral                        | 2  |
| 02 | Escopo, cronograma & honorários     | 3  |
| 03 | Visão geral e objetivos             | 4  |
| 04 | Contexto e metas                    | 4  |
| 05 | Entregas                            | 4  |
| 06 | Frentes de trabalho                 | 5  |
| 07 | Especificação da frente de trabalho | 6  |
| 08 | Cronograma                          | 7  |
| 09 | Critérios de aceitação              | 8  |
| 10 | Detalhamento de honorários          | 8  |
| 11 | Resumo de custos                    | 9  |
| 12 | Cronograma de pagamento             | 9  |
| 13 | Aceite                              | 10 |

## RESUMO GERAL

SOW

RASCUNHO

SOW-2026-0156

|                                                                                                                                        |                                                                               |                                                       |                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <p>PREPARADO PARA</p> <p><b>Founders Row<br/>Hospitality<br/>Group —<br/>Marcus<br/>Delaine, VP de<br/>Alimentos e<br/>Bebidas</b></p> | <p>PREPARADO POR</p> <p><b>Amber Bean<br/>Roasting Co.,<br/>Nashville</b></p> | <p>NÚMERO DO SOW</p> <p><b>SOW-2026-<br/>0156</b></p> | <p>DATA DE INÍCIO</p> <p><b>9 de fevereiro<br/>de 2026</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|

|                |
|----------------|
| <p>DURAÇÃO</p> |
|----------------|

**Desenvolvimento  
de Torra e  
Montagem de  
Cafeteria**

STATUS

**Rascunho —  
para revisão**

## RESUMO GERAL

### Escopo, cronograma e honorários



#### FRENTE DE TRABALHO

### Desenvolvimento de Torra e Montagem de Cafeteria

Um blend de assinatura da casa e a implantação completa de uma cafeteria no lobby do hotel principal da Founders Row em Nashville.



#### INÍCIO

### 9 de fevereiro de 2026

Mediante contra-assinatura



#### DURAÇÃO

### 14 semanas

Faseado conforme  
cronograma abaixo



#### HONORÁRIOS

### \$40,204

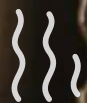
\$36,800, mais imposto sobre vendas do tennessee (9,25%)



#### ACEITO POR

### Marcus Delaine

VP de Alimentos e Bebidas



01

## Visão geral e objetivos

Um projeto de quatorze semanas desenvolvendo o blend característico da Founders Row Hospitality Group e montando o balcão de cafeteria no lobby de seu novo hotel emblemático.

### Contexto e metas

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.

### Entregas

#### DESENVOLVIMENTO DE TORRA

#### Blend característico exclusivo

Um blend personalizado desenvolvido especificamente para a Founders Row, selecionado por meio de testes de degustação estruturados com a equipe de A&B do hotel.

## DESENVOLVIMENTO DE TORRA

### ● Blend descafeinado complementar

Um descafeinado processado pelo método Swiss Water, desenvolvido para corresponder ao perfil de sabor do blend característico.

## MONTAGEM

### ● Especificação e instalação de equipamentos do balcão de cafeteria

Equipamentos especificados para a área de nove pés do lobby, com supervisão de instalação até a inauguração.

## TREINAMENTO

### ● Currículo de treinamento e certificação de baristas

Um programa de treinamento cobrindo padrões de preparo, texturização de leite e atendimento a hóspedes, certificando a equipe de abertura.

## EMBALAGEM

### ● Design de embalagem de amenidade para o quarto

Embalagem compostável levando o blend característico ao serviço de quarto como amenidade de marca.

---

## FORA DO ESCOPO

- Trabalho de construção do empreiteiro geral na marcenaria do balcão do lobby
- Compra de hardware da máquina de espresso (especificado, não fornecido)
- Gestão contínua de marketing ou redes sociais para a cafeteria
- Contratação e folha de pagamento de baristas além do treinamento inicial

01

### Blends criados para o ambiente

Cada blend da casa é desenvolvido especificamente para o empreendimento, não adaptado de uma linha de atacado existente.

02

### Pronto para o dia da inauguração

Especificação de equipamentos, treinamento de baristas e contratos de fornecimento, todos prontos antes do corte da fita.

03

### Um blend, todos os pontos de contato

O mesmo blend da casa presente desde o balcão da recepção até o serviço de amenidades no quarto.

## ESPECIFICAÇÃO

# Especificação da frente de trabalho

| Ref.   | Item                                                     | Especificação                                                                       | Esfor | Prazo              | Preço unitá  |
|--------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------|--------------|
| SPC-01 | Cupping e sourcing de origem                             | Viagens de sourcing de origem, sessões de cupping com as partes interessadas de A&B | 3     | 3 sem.             | \$1,800 / wk |
| SPC-02 | Desenvolvimento do blend de assinatura                   | Lotes de torra-teste, finalização do blend, descafeinado complementar               | 3     | 3 sem.             | \$2,400 / wk |
| SPC-03 | Design do balcão de café e especificação de equipamentos | Layout compacto do balcão, especificação de equipamentos, supervisão da instalação  | 1     | 1 de junho de 2020 | \$2,200      |

|        |                                      |                                                                            |   |                    |         |
|--------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---|--------------------|---------|
| SPC-04 | Currículo de treinamento de baristas | Currículo de treinamento o, certificação in loco para a equipe de abertura | 1 | 1 de junho de 2026 | \$6,200 |
|--------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---|--------------------|---------|

|        |                                   |                                                                          |   |                    |         |
|--------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---|--------------------|---------|
| SPC-05 | Design de embalagem e sinalização | Embalagem das sacas de comodidade, texto do quadro de menu e sinalização | 1 | 1 de junho de 2026 | \$4,800 |
|--------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---|--------------------|---------|

As especificações são fixadas no momento da aceitação; qualquer alteração é tratada por meio do processo de controle de mudanças definido neste documento.

#### 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.



## SEMANAS 13-14 · SUPORTE AO LANÇAMENTO

Suporte no local durante a semana de lançamento e transferência do fornecimento por atacado.

### CrITÉRIOS de aceitação

| REF. | REQUISITO                                                                               | PRIORIDADE  |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| R-01 | O blend assinatura deve usar grãos de origem única 100% rastreáveis                     | OBRIGATÓRIO |
| R-02 | O companheiro descafeinado deve usar o processo Swiss Water                             | OBRIGATÓRIO |
| R-03 | O equipamento de balcão deve caber na área confirmada de nove pés                       | OBRIGATÓRIO |
| R-04 | A altura e o layout do balcão devem atender aos requisitos de acessibilidade da ADA     | OBRIGATÓRIO |
| R-05 | Todos os baristas de abertura certificados antes da data de abertura do estabelecimento | OBRIGATÓRIO |

| FRENTE DE TRABALHO                                                                                                         | SEMANAS | TAXA         | VALOR   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|---------|
| <b>Cupping e sourcing de origem</b><br>Viagens de sourcing de origem, sessões de cupping com as partes interessadas de A&B | 3       | \$1,800 / wk | \$5,400 |
| <b>Desenvolvimento do blend de assinatura</b><br>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

**Subtotal de honorários**

**\$36,800**

Honorários

**\$36,800**

Imposto sobre vendas do Tennessee (9,25%)

**\$3,404**

Total

**\$40,204**



**TOTAL**

**\$40,204**

Todos os valores estão em USD e não incluem impostos aplicáveis. Os honorários são cobrados em três marcos: 40% na assinatura, 30% no início da construção, 30% na entrada em operação.

**CRONOGRAMA DE PAGAMENTO**

*Quando cada parcela vence*

| N.º | Marco | Gatilho | Parcela | Valor |
|-----|-------|---------|---------|-------|
|-----|-------|---------|---------|-------|

|                             |                                               |                           |             |                 |
|-----------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------|-------------|-----------------|
| 01                          | Semanas 1-3 ·<br>Cupping e<br>sourcing        | 9 de fevereiro<br>de 2026 | 40%         | \$14,720        |
| 02                          | Semanas 4-6 ·<br>Desenvolvime<br>nto do blend | No início da<br>entrega   | 30%         | \$11,040        |
| 03                          | Semanas 7-9 ·<br>Implantação<br>do balcão     | Na aceitação<br>do marco  | 30%         | \$11,040        |
| <b>Total (sem impostos)</b> |                                               |                           | <b>100%</b> | <b>\$36,800</b> |

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%).



A contra-assinatura abaixo aceita o escopo, o cronograma, os critérios de aceitação e os honorários estabelecidos neste Escopo de Trabalho e autoriza o início dos trabalhos na data de início indicada.

PELA FOUNDERS ROW  
HOSPITALITY GROUP

SEAL

*Marcus Delaine*

VP DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Data

PELA AMBER BEAN  
ROASTING CO.

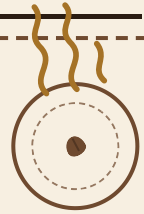
SEAL

*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