



PREPARADO PARA KUROGANE RYOKAN

Escopo de Trabalho

Um programa interno de cerimônia do chá e fornecimento de chás de origem única, desenvolvido para os hóspedes do Kurogane Ryokan.



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	7
10	Detalhamento de honorários	8
11	Resumo de custos	9
12	Cronograma de pagamento	9
13	Aceite	9

RESUMO GERAL

SOW

RASCUNHO

SOW-2026-0109

PREPARADO PARA

Kurogane
Ryokan —
Haruto
Ishikawa,
Diretor de
Experiência do
Hóspede

PREPARADO POR

Shizuku Tea
House, Kyoto

NÚMERO DO SOW

SOW-2026-0109

DATA DE INÍCIO

2 de fevereiro
de 2026

DURAÇÃO

Programa de
Experiência do
Hóspede

STATUS

Rascunho —
para revisão

RESUMO GERAL

| Escopo, cronograma e honorários

FRETE DE TRABALHO

**Programa de Experiência
do Hóspede**

Um programa interno de cerimônia do chá e fornecimento de chás de origem única, desenvolvido para os hóspedes do Kurogane Ryokan.

DURAÇÃO

12 meses

Faseado conforme cronograma abaixo

ACEITO POR

Haruto Ishikawa

Diretora de Experiência do Hóspede

INÍCIO

2 de fevereiro de 2026

Mediante contra-assinatura

HONORÁRIOS

¥1,914,000

¥1,740,000 mais imposto sobre
consumo (10%)



01

Visão geral e objetivos

Um projeto de dez semanas para conceber e lançar um programa interno de cerimônia do chá e um arranjo curado de fornecimento de chá para a experiência dos hóspedes do Kurogane Ryokan.

Contexto e metas

O Kurogane Ryokan construiu sua reputação sobre uma hospitalidade discreta e cuidadosa, mas sua oferta de chá ficou atrás do restante da experiência do hóspede: não há um programa dedicado de sala de chá, e os hóspedes que solicitam uma cerimônia são encaminhados a uma casa de chá compartilhada, sobre cuja curadoria o Kurogane não tem controle. O feedback da concierge ao longo das últimas duas temporadas apontou isso como a adição mais solicitada durante a estadia.

A Shizuku Tea House propõe um contrato de dez semanas para projetar um programa interno de cerimônia do chá construído em torno da própria sala de chá do Kurogane, organizar o fornecimento de chás de origem única que combinem com o cardápio sazonal do ryokan e treinar a equipe do ryokan para conduzir a cerimônia por conta própria. As seções a seguir apresentam a abordagem, o escopo, o cronograma e o investimento.

Entregas

01

DESIGN

Concepção do programa de cerimônia na sala de chá

Um programa de cerimônia concebido em torno da própria sala de chá do Kurogane e do ritmo de estadia dos hóspedes.

02

CURRÍCULO

Roteiro da cerimônia para hóspedes e guia de etiqueta

Um roteiro de cerimônia por escrito e um guia de etiqueta para a equipe que atende os hóspedes durante a estadia.

03

FORNECIMENTO

Arranjo de fornecimento de chá de propriedade única

Um arranjo de fornecimento curado com parceiros de chá de propriedade única, adequados ao cardápio sazonal do ryokan.

04

TREINAMENTO

Treinamento da equipe do ryokan em serviço de chá

Treinamento prático para a equipe do Kurogane na sala de chá, utilizando os utensílios e o formato reais.

05

EQUIPAMENTOS

Utensílios cerimoniais e montagem da sala de tatame

Seleção e montagem de utensílios cerimoniais adequados ao espaço de tatame já existente na sala de chá.

FORA DO ESCOPO

- Reforma estrutural da sala de chá ou do piso de tatame
- Balcão de vendas de chá no varejo e configuração de e-commerce
- Combinação de refeições kaiseki ou catering além do serviço de chá em si
- Equipe permanente de mestre de chá além do período inicial de treinamento

01

Feito para a estadia

O formato da cerimônia é projetado para o ritmo de um hóspede pernoitando, não importado de uma visita a uma casa de chá independente.

02

Conduzido pela equipe, não terceirizado

A própria equipe da Kurogane é treinada na prática para conduzir a cerimônia, mantendo a experiência genuinamente parte do ryokan.

03

Sazonal por concepção

O fornecimento de chá de propriedade única muda com as estações, dando aos hóspedes recorrentes um motivo para vivenciá-lo novamente.

ESPECIFICAÇÃO

Especificação da frente de trabalho

REF.	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	ESFORÇO	PRAZO	PREÇO UNITÁRIO
SPC-01	Desenho do programa e consultoria	Programa da cerimônia projetado em torno da sala de chá e do ritmo da estadia dos hóspedes	2	2 sem.	¥180,000 / wk
SPC-02	Currículo e guia de etiqueta	Roteiro da cerimônia e guia de etiqueta para a equipe responsável	2	2 sem.	¥150,000 / wk
SPC-03	Estruturação do fornecimento de chás de origem única	Acordo de fornecimento com parceiros de chás de origem única	2	2 sem.	¥210,000 / wk
SPC-04	Utensílios cerimoniais e preparação da sala	Seleção de utensílios e preparação da sala de tatame	1	1 sem.	¥260,000 / wk

SPC-05	Treinament o da equipe	Treinament o prático da equipe do Kurogane na sala de chá	2	2 sem.	¥140,000 / wk
--------	------------------------------	---	---	--------	---------------

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 1-2 · DESENHO DO PROGRAMA

Programa e formato da cerimônia projetados em torno da sala de chá e do ritmo da estadia dos hóspedes.
- 02

SEMANAS 3-4 · CURRÍCULO E FORNECIMENTO

Guia de etiqueta finalizado e acordo de fornecimento de chás de origem única confirmado.
- 03

SEMANAS 5-6 · EQUIPAMENTOS E PREPARAÇÃO DA SALA

Utensílios cerimoniais selecionados e sala de chá preparada para o novo programa.
- 04

SEMANAS 7-8 · TREINAMENTO DA EQUIPE

Equipe do ryokan treinada de forma prática na sala de chá, utilizando o formato e os utensílios reais.
- 05

SEMANAS 9-10 · SOFT LAUNCH E TRANSFERÊNCIA FINAL

Sessões de hóspedes do soft launch realizadas e refinadas, manual entregue na transferência final.

| Critérios de aceitação

REF.	REQUISITO	PRIORIDADE
------	-----------	------------

R-01	Formato da cerimônia adequado a uma única estadia de hóspede com pernoite, não a uma visita autônoma à casa de chá	OBRIGATÓRIO
R-02	Guia de etiqueta escrito para funcionários sem treinamento prévio em cerimônia do chá	OBRIGATÓRIO
R-03	Parceiros de chá de origem única confirmados para pelo menos duas rotações sazonais por ano	OBRIGATÓRIO
R-04	Treinamento da equipe concluído na prática, na própria sala de chá, antes do lançamento suave	OBRIGATÓRIO
R-05	Utensílios cerimoniais adequados ao espaço de tatame já existente na sala de chá	OBRIGATÓRIO

FRENTE DE TRABALHO	SEMANAS	TAXA	VALOR
Desenho do programa e consultoria Programa da cerimônia projetado em torno da sala de chá e do ritmo da estadia dos hóspedes	2	¥180,000 / wk	¥360,000
Currículo e guia de etiqueta Roteiro da cerimônia e guia de etiqueta para a equipe responsável	2	¥150,000 / wk	¥300,000
Estruturação do fornecimento de chás de origem única Acordo de fornecimento com parceiros de chás de origem única	2	¥210,000 / wk	¥420,000
Utensílios cerimoniais e preparação da sala Seleção de utensílios e preparação da sala de tatame	1	¥260,000 / wk	¥260,000
Treinamento da equipe Treinamento prático da equipe do Kurogane na sala de chá	2	¥140,000 / wk	¥280,000
Subtotal de honorários			¥1,740,000

Honorários	¥1,740,000
Imposto sobre Consumo (10%)	¥174,000
Total	¥1,914,000

○ Total ¥1,914,000

Todos os valores estão em JPY 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 1-2 · Desenho do programa	2 de fevereiro de 2026	40%	¥ 696,000
02	Semanas 3-4 · Currículo e fornecimento	No início da entrega	30%	¥ 522,000
03	Semanas 5-6 · Equipamentos e preparação da sala	Na aceitação do marco	30%	¥ 522,000
Total (sem impostos)			100%	¥1,740,000

As parcelas são faturadas com base nos marcos acima e devem ser pagas em até 30 dias após cada fatura. Todos os valores estão em JPY e excluem imposto sobre consumo (10%).

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.

PELO KUROGANE RYOKAN

Haruto Ishikawa

Diretora de Experiência do Hóspede

Data

PELA SHIZUKU TEA HOUSE

Shizuku Tea House

Signatário autorizado

Data



Shizuku Tea House

2-chome Higashiyama, Kyoto, Prefeitura de Kyoto

605-0862, Japão

welcome@shizukuteahouse.com · +81 75 555 0104 ·

shizukuteahouse.com

Shizuku Tea House Co., Ltd. · T1130001034562