

MODELO DE DOCUMENTO: PROPUESTA DE CATERING (Template Maestro)

1. ENCABEZADO (Header)

[LOGO LEOCOZINA] *Pasión, Historia y Estrategia.*

Datos del Cliente	Información del Evento
Cliente: {{client.name}} ({{client.company}})	ID Propuesta: {{proposal.id}}
Contacto: {{client.email}}	Fecha Evento: {{event.date}}
Teléfono: {{client.phone}}	Horario: {{event.start_time}} a {{event.end_time}} ({{event.duration}} hs)
	Locación: {{event.venue_name}}
	Invitados (Pax): {{event.pax_count}}

2. INTRODUCCIÓN (La Narrativa)

Hola {{client.first_name}},

Es un placer presentarte esta propuesta para {{event.name}}. En **LeoCozina** creemos que la comida no es solo alimentación, es el vehículo para contar historias y generar momentos inolvidables.

Basado en nuestra conversación, he diseñado un menú que fusiona {{proposal.style_tagline}} (ej: "la tradición siria con toques modernos"), pensado exclusivamente para el perfil de tus invitados. Nuestro objetivo es que vos te ocupes de disfrutar, mientras nosotros nos encargamos de la magia operativa.

3. EXPERIENCIA GASTRONÓMICA (El Menú)

[INICIO BLOQUE: RECEPCIÓN]

Recepción: El comienzo de la historia

Un recorrido de sabores en formato finger-food, circulando entre los invitados.

{{{menu.reception.items}}} (Iteración de ítems seleccionados)

- **{{{item.name}}}**: {{{item.description}}} (Tags: {{{item.dietary_tags}}} - ej: Sin TACC, Vegano)

[FIN BLOQUE: RECEPCIÓN]

[INICIO BLOQUE: PRINCIPAL]

Plato Principal: El protagonista

Servido en mesa / Buffet (según configuración).

Opción seleccionada:

{{{menu.main_dish.name}}} {{{menu.main_dish.detailed_description}}} Maridaje sugerido: {{{menu.main_dish.pairing_note}}}

[FIN BLOQUE: PRINCIPAL]

[INICIO BLOQUE: POSTRE & DULCE]

Final Dulce

{{{menu.dessert.name}}}

Mesa Dulce / Café:

{{{menu.sweet_table.description}}}

[FIN BLOQUE: POSTRE & DULCE]

4. LOGÍSTICA Y SERVICIO (El "Backstage")

Para garantizar la excelencia operativa que nos caracteriza, el servicio incluye:

Recursos Humanos (Staff) Personal uniformado y asegurado (ART).

- **{{{staff.waiters_qty}}}** Camareros (Ratio 1 cada {{{config.waiter_ratio}}} pax).
- **{{{staff.chefs_qty}}}** Cocineros y Ayudantes.
- 1 Jefe de Evento (Coordinación general).

Infraestructura y Vajilla

- Vajilla completa (Platos, copas, cubiertos línea {{{logistics.crockery_type}}}).
- Mantelería y Servilletas (Color: {{{logistics.linen_color}}}).
- Equipamiento de cocina móvil (Hornos, anafes según requerimiento técnico).

Bebidas y Hielo

- Servicio de hielo ilimitado durante las {{event.duration}} horas.
- Bebidas sin alcohol (Agua con/sin gas, Gaseosas línea Coca-Cola).
- (Opcional/Si aplica): Vinos y Espumantes según consignación o descorche.

5. PRESUPUESTO E INVERSIÓN

Valores expresados en {{currency.code}} (Pesos Argentinos).

Concepto	Detalle	Valor Unitario	Subtotal
Menú / Catering	{{event.pax_count}} pax x Menú "{{menu.name}}"	{{financials.unit_price}}	{{financials.food_subtotal}}
Logística y Staff	Servicio integral operativo	-	{{financials.logistics_subtotal}}
Adicionales	{{financials.extras_description}}	-	{{financials.extras_subtotal}}
SUBTOTAL			{{financials.subtotal}}
Bonificación	{{financials.discount_note}}		- {{financials.discount_amount}}
TOTAL FINAL			{{financials.grand_total}}

6. TÉRMINOS Y CONDICIONES (La Letra Chica Importante)

1. Validez de la Oferta:

Debido a la volatilidad de costos de materia prima, este presupuesto tiene una validez de {{config.validity_days}} días corridos desde la fecha de emisión ({{proposal.created_at}}). Pasado este lapso, los valores están sujetos a re-cotización.

2. Política de Ajuste (Inflación):

El precio se congela en un {{financials.freeze_percent}}% al momento de la seña. El saldo

restante se ajustará según el índice {{financials.inflation_index}} (o costo de lista de proveedores mayoristas) al momento del pago final.

3. Forma de Pago:

- **Reserva de Fecha:** {{financials.down_payment_percent}}% del total.
- **Saldo:** Debe estar cancelado 72hs hábiles antes del evento.

4. Modificaciones:

La cantidad de invitados puede ajustarse hasta {{config.lock_pax_days}} días antes del evento. No se realizarán devoluciones por bajas informadas después de este plazo (costos de materia prima ya ejecutados).

7. ACEPTACIÓN

Para confirmar la contratación de este servicio, por favor firmar al pie o hacer clic en el botón de "Aceptar Propuesta" en la versión digital.

Firma Cliente: _____

Aclaración: _____

Fecha: //2025

LeoCozina
Gerencia de Sistemas y Consultoría Gastronómica