

# MODELO DE DOCUMENTO: PROPUESTA DE CATERING (Template Maestro)

## 1. ENCABEZADO (Header)

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

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

LeoCocina

Gerencia de Sistemas y Consultoría Gastronómica