

# CARTA DE DOCUMENTACIÓN DE PÉRDIDA DE RESTAURANTE

## Reclamación Integral de Deterioro e Interrupción del Negocio

### INFORMACIÓN DEL NEGOCIO DE RESTAURANTE

The Garden Bistro, LLC

DBA: The Garden Bistro

2150 Commerce Boulevard

Gainesville, GA 30501

Teléfono: (770) 555-3456

Emergencia 24 Horas: (678) 555-9123

Correo Electrónico: [claims@gardenbistro.com](mailto:claims@gardenbistro.com)

Sitio Web: [www.gardenbistro.com](http://www.gardenbistro.com)

ID Federal de Impuestos: 54-1234567

ID de Impuesto Estatal sobre Ventas: GA-987654

Licencia de Licor #: LIQ-2019-4521

Permiso de Salud #: HD-2024-8796

20 de marzo de 2025

### INFORMACIÓN DEL DESTINATARIO

**ENVIADO VÍA:** Correo Electrónico (Inmediato), Correo Certificado, Entrega en Mano

Hartford Insurance Group

Departamento de Reclamaciones Comerciales

División de Restaurantes/Hospitalidad

Attn: Robert Chen, Ajustador Comercial Senior

P.O. Box 14000

Lexington, KY 40512

CC: Especialista en Reclamaciones de Deterioro

CC: Unidad de Interrupción del Negocio

### IDENTIFICACIÓN DE LA RECLAMACIÓN

**Re: Reclamación de Pérdida de Restaurante - Deterioro de Alimentos, Interrupción del Negocio y Gastos Extra**

Número de Póliza: CPP-789456123

Número de Reclamación: 2025-COM-44521

Fecha de la Pérdida: 18 de marzo de 2025 a las 11:45 PM

Tipo de Pérdida: Corte de Energía/Falla del Equipo

Duración del Evento: 36 horas

Tipo de Restaurante: Servicio Completo Alta Cocina

Capacidad de Asientos: 120

Horario Normal de Operación: 11:00 AM - 10:00 PM (Lun-Jue), 11:00 AM - 11:00 PM (Vie-Sáb), 10:00 AM - 9:00 PM (Dom)

Registro de Temperatura Adjunto: ✓ Sí

## RESUMEN EJECUTIVO

Estimado Sr. Chen:

Esta carta documenta integralmente las pérdidas de nuestro restaurante incluyendo deterioro de alimentos, pérdida de bebidas, interrupción del negocio y gastos extra resultantes de la explosión del transformador y el subsiguiente corte de energía de 36 horas el 18 de marzo de 2025 a las 11:45 PM. Las pérdidas totales documentadas exceden \$187,450.

**MOMENTO CRÍTICO:** El Departamento de Salud requiere acción dentro de 24 horas. La evidencia perecedera debe documentarse inmediatamente.

## SECCIÓN 1: PÉRDIDAS POR DETERIORO DE ALIMENTOS

### PÉRDIDA DE INVENTARIO INTEGRAL POR ÁREA DE ALMACENAMIENTO

#### A. ENFRIADOR DE PASO #1 (Carnes/Aves/Mariscos)

Temperatura al Descubrimiento: 58°F (Requerido: 33-40°F)

Horas por Encima de Temperatura Segura: 28 horas

Volumen: 350 pies cúbicos

Categoría de Producto	Descripción del Artículo	Cantidad	Unidad	Costo/Unidad	Costo Total	Proveedor	Factura #
<b>CARNE DE RES</b>							
Costilla Prime	Grado Choice	85 lbs		\$18.50	\$1,572.50	US Foods	445789
Filetes Ribeye	Porciones de 14 oz	48 cada		\$22.00	\$1,056.00	US Foods	445789
Carne Molida	Mezcla 80/20	60 lbs		\$6.50	\$390.00	US Foods	445789
Filete Mignon	Porciones de 8 oz	36 cada		\$28.00	\$1,008.00	US Foods	445789
<b>Subtotal Carne de Res</b>					<b>\$4,026.50</b>		
<b>AVES</b>							
Pechuga de Pollo	Porciones de 6 oz	120 cada		\$4.50	\$540.00	Sysco	789456
Pollos Enteros	Orgánicos	24 cada		\$18.00	\$432.00	Sysco	789456
Pato	Entero	12 cada		\$45.00	\$540.00	Specialty	112233
Pavo	Deli rebanado	30 lbs		\$8.50	\$255.00	Sysco	789456
<b>Subtotal Aves</b>					<b>\$1,767.00</b>		
<b>MARISCOS</b>							
Salmón	Atlántico, fresco	45 lbs		\$24.00	\$1,080.00	Coastal	998877
Camarones	Conteo 16-20	60 lbs		\$18.50	\$1,110.00	Coastal	998877
Colas de Langosta	8 oz	24 cada		\$42.00	\$1,008.00	Coastal	998877
Vieiras	Diver, U-10	30 lbs		\$38.00	\$1,140.00	Coastal	998877
Ostras	Frescas, docena	15 doc		\$28.00	\$420.00	Coastal	998877
<b>Subtotal Mariscos</b>					<b>\$4,758.00</b>		
<b>CARNES PROCESADAS</b>							
Tocino	Corte grueso	40 lbs		\$7.50	\$300.00	Sysco	789457
Salchicha	Hecha en casa	35 lbs		\$8.00	\$280.00	Interno	N/A
Charcutería	Surtida	25 lbs		\$22.00	\$550.00	Specialty	112234
<b>Subtotal Procesadas</b>					<b>\$1,130.00</b>		

Categoría de Producto	Descripción del Artículo	Cantidad	Unidad	Costo/Unidad	Costo Total	Proveedor	Factura #
TOTAL ENFRIADOR #1					\$11,681.50		

**B. ENFRIADOR DE PASO #2 (Productos/Lácteos)**

Temperatura al Descubrimiento: 62°F (Requerido: 33-40°F)

Horas por Encima de Temperatura Segura: 28 horas

Categoría de Producto	Descripción del Artículo	Cantidad	Unidad	Costo/Unidad	Costo Total	Proveedor	Factura #
<b>PRODUCTOS FRESCOS</b>							
Lechuga	Romana	8 cajas		\$32.00	\$256.00	Fresh Pro	665544
Tomates	Maduros en vid	6 cajas		\$28.00	\$168.00	Fresh Pro	665544
Hierbas	Frescas surtidas	45 unidades		\$4.50	\$202.50	Fresh Pro	665544
Vegetales	Mezclados	150 lbs		\$3.50	\$525.00	Fresh Pro	665544
Frutas	Surtidas	5 cajas		\$45.00	\$225.00	Fresh Pro	665544
<b>Subtotal Productos</b>					<b>\$1,376.50</b>		
<b>PRODUCTOS LÁCTEOS</b>							
Leche	Entera, 2%, Descremada	30 gal		\$4.50	\$135.00	Dairy Fresh	334455
Crema	Espesa	20 cuartos		\$8.00	\$160.00	Dairy Fresh	334455
Mantequilla	Sin sal	50 lbs		\$4.25	\$212.50	Dairy Fresh	334455
Queso	Surtido	65 lbs		\$12.00	\$780.00	Artisan	223344
Yogur	Griego	4 cajas		\$48.00	\$192.00	Dairy Fresh	334455
<b>Subtotal Lácteos</b>					<b>\$1,479.50</b>		
<b>HUEVOS</b>							
Huevos	Grandes	20 cajas		\$42.00	\$840.00	Farm Fresh	556677
Claros de Huevo	Líquidas	10 gal		\$18.00	\$180.00	Farm Fresh	556677
<b>Subtotal Huevos</b>					<b>\$1,020.00</b>		
<b>BEBIDAS</b>							
Jugos	Frescos	15 gal		\$12.00	\$180.00	Fresh Pro	665545
Refrescos	Embotellados	10 cajas		\$24.00	\$240.00	Coca-Cola	887766
<b>Subtotal Bebidas</b>					<b>\$420.00</b>		

Categoría de Producto	Descripción del Artículo	Cantidad	Unidad	Costo/Unidad	Costo Total	Proveedor	Factura #
<b>TOTAL ENFRIADOR #2</b>					<b>\$4,296.00</b>		

### C. UNIDADES DE CONGELADOR

Temperatura al Descubrimiento: 42°F (Requerido: 0°F o menos)

Horas por Encima de Temperatura Segura: 30 horas

Categoría de Producto	Descripción del Artículo	Cantidad	Unidad	Costo/Unidad	Costo Total	Estado
<b>PROTEÍNAS CONGELADAS</b>						
Camarones Congelados	Varios tamaños	80 lbs		\$16.00	\$1,280.00	Pérdida total
Pescado Congelado	Porciones	60 lbs		\$14.00	\$840.00	Pérdida total
Pollo Congelado	Alas/tiras	50 lbs		\$4.50	\$225.00	Pérdida total
<b>POSTRES CONGELADOS</b>						
Helado	Premium, 8 sabores	20 gal		\$28.00	\$560.00	Derretido
Pasteles Congelados	Especialidad	18 cada		\$45.00	\$810.00	Descongelado
Sorbetes	Surtidos	24 cuartos		\$18.00	\$432.00	Derretido
<b>PREPARACIONES CONGELADAS</b>						
Caldos	Hechos en casa	30 gal		\$12.00	\$360.00	Pérdida total
Salsas	Pre-hechas	40 cuartos		\$8.00	\$320.00	Pérdida total
Pan/Masa	Pre-horneado	60 unidades		\$3.50	\$210.00	Pérdida total
<b>TOTAL CONGELADOR</b>					<b>\$5,037.00</b>	

### D. REFRIGERACIÓN DE ESTACIONES DE PREPARACIÓN

Múltiples Unidades Afectadas: 6 unidades

Estación	Artículos Perdidos	Cantidad	Costo/Unidad	Total	Tiempo para Reemplazar
<b>Estación de Línea 1</b>					
Proteínas preparadas	Varias	40 lbs		\$450.00	8 horas
Vegetales cortados	Mise en place	20 bandejas		\$240.00	6 horas
<b>Estación de Línea 2</b>					
Salsas	Hechas en casa	25 cuartos		\$375.00	12 horas
Marinadas	Especialidad	10 gal		\$180.00	4 horas
<b>Estación de Ensaladas</b>					
Verdes aderezados	Listos	50 porciones		\$150.00	3 horas
Aderezos	Preparados	30 contenedores		\$180.00	4 horas
Aderezos	Hechos en casa	15 cuartos		\$225.00	6 horas
<b>Estación de Postres</b>					
Crema pastelera	Fresca	8 cuartos		\$120.00	4 horas
Crema batida	Hecha diariamente	6 cuartos		\$48.00	2 horas
Fruta fresca	Cortada	15 contenedores		\$225.00	3 horas
<b>TOTAL ESTACIONES DE PREP</b>				<b>\$2,193.00</b>	<b>52 horas labor</b>

## E. DETERIORO DEL BAR

Refrigeración del Bar Falló: ✓ Sí

Categoría	Artículo	Cantidad	Costo Unitario	Pérdida Total	Notas
<b>Cerveza de Barril</b>					
Barriles - Domésticos	Bud Light, Miller	8 barriles		\$1,200.00	Tibia/sin gas
Barriles - Importados	Stella, Heineken	6 barriles		\$1,380.00	Deteriorados
Barriles - Artesanales	IPAs Locales	10 barriles		\$2,200.00	Mal sabor
<b>Degradación de Mezclas</b>					
Jugos frescos	Cítricos/fruta	20 gal		\$240.00	Fermentados
Mezcladores de crema	Varios	24 botellas		\$144.00	Separados
Jarabes simples	Hechos en casa	18 botellas		\$108.00	Turbios
<b>Pérdida de Guarniciones</b>					
Fruta cortada	Rodajas de cítricos	40 contenedores		\$160.00	Secas
Hierbas frescas	Menta, albahaca	30 manojos		\$90.00	Marchitas
Artículos especiales	Aceitunas, cerezas	25 frascos		\$175.00	Deteriorados
<b>TOTAL DEL BAR</b>				<b>\$5,697.00</b>	

### RESUMEN TOTAL DE PÉRDIDA POR DETERIORO

Área	Cantidad	Costo de Eliminación	Total
Enfriador de Paso #1	\$11,681.50	\$450.00	\$12,131.50
Enfriador de Paso #2	\$4,296.00	\$250.00	\$4,546.00
Unidades de Congelador	\$5,037.00	\$300.00	\$5,337.00
Estaciones de Preparación	\$2,193.00	\$150.00	\$2,343.00
Deterioro del Bar	\$5,697.00	\$200.00	\$5,897.00
<b>GRAN TOTAL DE DETERIORO</b>	<b>\$28,904.50</b>	<b>\$1,350.00</b>	<b>\$30,254.50</b>

### METODOLOGÍA DE VALORACIÓN DEL INVENTARIO

- Base de Valoración:** ✓ Método de Costo - Precio de compra real pagado
- ☐ Método Minorista - Precio de venta del menú
- ☐ FIFO - Primero en entrar, primero en salir
- ☐ Costo Promedio - Promedio ponderado

**Documentación que Respalda los Valores:** ✓ Facturas de compra (30 días)

✓ Recibos de entrega



- ✓ Informes del sistema de gestión de inventario
- ✓ Conteo físico más reciente: 15 de marzo de 2025
- ✓ Registros de inventario perpetuo
- ✓ Tarjetas de costo para artículos preparados

## SECCIÓN 2: PARTICIPACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE SALUD

### ACCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE SALUD

#### Detalles de la Inspección:

Fecha/Hora	Inspector	Placa #	Acción Tomada	Documentación
19/03/25 8:00 AM	Maria Lopez	HD-4521	Inspección inicial	Informe adjunto
19/03/25 10:30 AM	Maria Lopez	HD-4521	Producto condenado	Fotos tomadas
19/03/25 11:00 AM	Thomas Reed	HD-3398	Orden de cierre	Orden adjunta
20/03/25 2:00 PM	Maria Lopez	HD-4521	Eliminación supervisada	Certificado adjunto

#### Órdenes del Departamento de Salud:

- Acciones Inmediatas Requeridas:** ✓ Destruir todos los alimentos potencialmente peligrosos
  - ✓ Documentar la eliminación con fotos
  - ✓ Obtener certificados de eliminación
  - ✓ Limpiar y desinfectar todo el equipo
  - ✓ Pasar reinspección antes de reabrir
- Costos de Cumplimiento:**
  - Servicio profesional de eliminación: \$2,400.00
  - Servicio de limpieza profunda: \$3,800.00
  - Suministros de desinfección: \$650.00
  - Tarifas de reinspección: \$450.00
  - **Total de Cumplimiento: \$7,300.00**

## SECCIÓN 3: PÉRDIDAS POR INTERRUPCIÓN DEL NEGOCIO

### ANÁLISIS DEL PERÍODO DE CIERRE

#### Cronograma del Estado Operacional:

Período	Fechas	Estado	Impacto en Ingresos	Pérdida Diaria
Pre-Pérdida	01/03-18/03	100% operacional	Base de referencia	\$0
Día 1-3	19/03-21/03	Completamente cerrado	100% pérdida	\$8,500
Día 4-7	22/03-25/03	Parcial (solo para llevar)	75% pérdida	\$6,375
Semana 2	26/03-01/04	Menú limitado	50% pérdida	\$4,250
Semana 3	02/04-08/04	Reconstruyendo	25% pérdida	\$2,125
Semana 4+	09/04+	Restauración completa	10% pérdida	\$850

## CÁLCULO DE INGRESOS COMERCIALES PERDIDOS

### Análisis de Ventas Históricas (3 Años Anteriores Mismo Período):

Año	Período	Días	Ventas Brutas	Promedio Diario	Tasa de Crecimiento
2022	19/03-08/04	21	\$165,000	\$7,857	Base de referencia
2023	19/03-08/04	21	\$172,500	\$8,214	4.5%
2024	19/03-08/04	21	\$178,500	\$8,500	3.5%
Actual (Proyectado)	19/03-08/04	21	\$185,000	\$8,810	3.6%

### Ventas Proyectadas vs. Reales:

Semana	Ventas Proyectadas	Ventas Reales	Cantidad de Pérdida	% de Pérdida
Semana 1	\$61,670	\$0	\$61,670	100%
Semana 2	\$61,670	\$15,418	\$46,252	75%
Semana 3	\$61,670	\$30,835	\$30,835	50%
Semana 4	\$61,670	\$46,253	\$15,417	25%
Total	\$246,680	\$92,506	\$154,174	62.5%

## GASTOS CONTINUOS DURANTE EL CIERRE

### Costos Fijos que Continúan:

Categoría de Gasto	Normal Mensual	Durante la Pérdida	Días	Total
<b>Nómina - Personal Clave</b>				
Gerencia	\$18,000	\$18,000	21	\$12,600
Supervisor de cocina	\$6,000	\$6,000	21	\$4,200
Personal esencial	\$8,000	\$8,000	21	\$5,600
<b>Costos de Ocupación</b>				
Renta/Arrendamiento	\$12,000	\$12,000	21	\$8,400
Impuestos sobre la propiedad	\$2,400	\$2,400	21	\$1,680
Seguro	\$1,800	\$1,800	21	\$1,260
<b>Servicios (Mínimo)</b>				
Electricidad	\$3,200	\$800	21	\$560
Gas	\$1,400	\$200	21	\$140
Agua/Alcantarillado	\$800	\$800	21	\$560
<b>Otros Fijos</b>				
Arrendamientos de equipo	\$2,400	\$2,400	21	\$1,680
Sistema POS	\$450	\$450	21	\$315
Licencias de música	\$300	\$300	21	\$210
Pagos de préstamos	\$8,500	\$8,500	21	\$5,950
<b>TOTAL CONTINUO</b>	<b>\$65,250</b>	<b>\$61,650</b>		<b>\$43,155</b>

GASTOS EXTRA INCURRIDOS

Costos de Emergencia y Mitigación:

Tipo de Gasto	Descripción	Proveedor	Cantidad	Recibo #
<b>Respuesta de Emergencia</b>				
Camiones de refrigeración	2 unidades × 3 días	CoolTemp Rentals	\$4,800	RT-4521
Alquiler de generador	Energía de emergencia	Power Plus	\$2,400	PP-8897
Entrega expedita	Reemplazo de alimentos	Múltiple	\$3,200	Varios
Trabajo de horas extra	Respuesta de emergencia	Personal	\$4,500	Nómina
<b>Comunicación con Clientes</b>				
Llamadas de notificación	Tiempo del personal	Interno	\$450	Registro de tiempo
Gestión de redes sociales	Actualizaciones	Digital Pro	\$1,200	DP-3321
Señalización	Avisos de cierre	FastSign	\$650	FS-7789
<b>Reapertura Expedita</b>				
Tarifas de entrega urgente	Alimentos/suministros	Varios	\$2,800	Múltiple
Precios premium	Pedidos con poca anticipación	Varios	\$3,400	Múltiple
Personal extra	Preparación de recuperación	Nómina	\$3,200	Registros
<b>TOTAL DE GASTOS EXTRA</b>			<b>\$26,600</b>	

## PÉRDIDAS DE EVENTOS ESPECIALES

### Reservaciones y Eventos Cancelados:

Fecha	Tipo de Evento	Tamaño del Grupo	Depósito	Ingresos Perdidos	Impacto en Reputación
20/03/25	Recepción de boda	85	\$2,500	\$8,500	Alto
22/03/25	Evento corporativo	60	\$1,500	\$4,800	Medio
23/03/25	Fiestas de cumpleaños	40	\$800	\$2,400	Bajo
19/03-25/03	Reservaciones regulares	420	\$0	\$12,600	Bajo
<b>Total</b>		<b>605</b>	<b>\$4,800</b>	<b>\$28,300</b>	

### Pérdidas de Catering:

- Órdenes confirmadas canceladas: 8
- Valor total de catering perdido: \$14,200
- Depósitos devueltos: \$4,800
- Reservas futuras impactadas: 12

SECCIÓN 4: DAÑO AL EQUIPO

EQUIPO DE COCINA AFECTADO

Equipo	Marca/Modelo	Edad	Costo de Reparación	Costo de Reemplazo	Decisión
Compresor del enfriador de paso	Traulsen RBC200	8 años	\$4,500	\$12,000	Reparar
Unidad de congelador	True T-49F	6 años	\$3,200	\$8,500	Reparar
Refrigeración de mesa de preparación (3)	Turbo Air	4 años	\$2,400	\$7,200	Reparar
Máquina de hielo	Manitowoc IY-0606	5 años	\$2,800	\$6,500	Reparar
Total de Equipo			\$12,900	\$34,200	

ACTUALIZACIONES REQUERIDAS

Actualizaciones de Cumplimiento del Código:

Requisito	Disparador	Estándar Antiguo	Nuevo Estándar	Costo
Eficiencia energética	Reemplazo de equipo	SEER 10	SEER 14	\$2,400
Código de salud	Reapertura	Estándar 2019	Estándar 2024	\$1,800
Cumplimiento ADA	Disparador de renovación	Despeje de 36"	Despeje de 42"	\$3,200
Total de Actualizaciones				\$7,400

SECCIÓN 5: CONTAMINACIÓN Y LIMPIEZA

COSTOS DE LIMPIEZA PROFESIONAL

Servicio	Área	Método	Compañía	Costo
Limpieza profunda	Cocina	Vapor/desinfectar	ProClean Services	\$3,800
Tratamiento de superficies	Todas las superficies	Aprobado por FDA	SafeGuard	\$2,200
Calidad del aire	Sistema HVAC	Limpieza de conductos	AirPure	\$1,800
Trampa de grasa	Drenaje	Bombear y limpiar	DrainPro	\$850
Certificación	Inspección de salud	Requerido	Depto. de Salud	\$450
Total de Limpieza				\$9,100

## SECCIÓN 6: GESTIÓN DE MARCA Y REPUTACIÓN

### COSTOS DE RECUPERACIÓN DE REPUTACIÓN

Iniciativa	Propósito	Proveedor	Cronograma	Costo
Campaña de RP	Anunciar reapertura	MediaMax	4 semanas	\$8,500
Redes sociales	Reconstruir confianza	Digital Pro	Continuo	\$3,200
Incentivos para clientes	Recuperar huéspedes	Interno	3 meses	\$12,000
Gestión de reseñas	Abordar negatividad	RepGuard	6 meses	\$2,400
Eventos especiales	Gran reapertura	Múltiple	15/04/25	\$6,500
Total de Recuperación de Marca				\$32,600

## SECCIÓN 7: ANÁLISIS DE COBERTURA

### COBERTURAS DE PÓLIZA APLICABLES

Tipo de Cobertura	Límite	Deducible	Período de Espera	Aplica
Deterioro de Alimentos	\$50,000	\$1,000	Ninguno	✓
Interrupción del Negocio	\$500,000	\$2,500	72 horas	✓
Gastos Extra	\$50,000	\$500	Ninguno	✓
Contaminación de Alimentos	\$25,000	\$1,000	Ninguno	✓
Avería del Equipo	\$100,000	\$2,500	Ninguno	✓
Autoridad Civil	30 días	N/A	72 horas	✓

## SECCIÓN 8: SOLICITUD DE PAGO ANTICIPADO

### NECESIDADES DE FINANCIAMIENTO INMEDIATO

Propósito	Cantidad	Beneficiario	Fecha de Vencimiento	Consecuencia si se Retrasa
Reemplazo de alimentos	\$15,000	Proveedores	Inmediato	No puede reabrir
Nómina	\$22,400	Empleados	25/03/25	Pérdida de personal
Renta	\$12,000	Arrendador	01/04/25	Aviso de desalojo
Servicios	\$4,400	Servicios	30/03/25	Corte de servicio
Total de Anticipo Necesario	\$53,800		ASAP	

## SECCIÓN 9: RESUMEN TOTAL DE LA RECLAMACIÓN

### CÁLCULO INTEGRAL DE PÉRDIDAS

Categoría	Cantidad
Deterioro de Alimentos	\$30,254.50
Interrupción del Negocio	\$154,174.00
Gastos Continuos	\$43,155.00
Gastos Extra	\$26,600.00
Eventos Especiales	\$28,300.00
Daño al Equipo	\$12,900.00
Actualizaciones del Código	\$7,400.00
Limpieza/Desinfección	\$9,100.00
Recuperación de Marca	\$32,600.00
<b>RECLAMACIÓN TOTAL</b>	<b>\$344,083.50</b>

## CONCLUSIÓN

Esta pérdida del restaurante involucra múltiples áreas de cobertura que requieren ajuste coordinado inmediato:

- 1. La pérdida por deterioro de alimentos está documentada en \$30,254.50 y requiere pago inmediato para reabastecer
- 2. La interrupción del negocio continúa a \$8,810 por día hasta la restauración completa
- 3. Los gastos extra de \$26,600 son necesarios para acelerar la reapertura
- 4. El daño al equipo de \$12,900 debe abordarse inmediatamente
- 5. El daño a la marca requiere inversión de \$32,600 para recuperar la posición en el mercado

La reclamación total de \$344,083.50 está completamente documentada y respaldada. Cada día de retraso nos cuesta \$8,810 en ingresos perdidos y arriesga la pérdida permanente de clientes a los competidores.

Por favor procese los pagos anticipados inmediatamente para facilitar la reapertura rápida y minimizar las pérdidas continuas.

El tiempo es absolutamente crítico en la industria de restaurantes donde la lealtad del cliente y la cuota de mercado pueden perderse permanentemente.

Respetuosamente presentado,

Michael Chen  
Michael Chen  
Propietario/Gerente General

20 de marzo de 2025

## LISTA COMPLETA DE ADJUNTOS

### El Paquete de Documentación Incluye:

1. ✓ Inventario completo de deterioro con facturas
2. ✓ Registros de temperatura del sistema de monitoreo
3. ✓ Fotos de productos deteriorados
4. ✓ Informes y órdenes del departamento de salud
5. ✓ Registros e informes de ventas (3 años)
6. ✓ Estados de P&G y declaraciones de impuestos
7. ✓ Registros de servicio y estimados del equipo
8. ✓ Registros y costos de empleados
9. ✓ Acuerdos y penalidades de proveedores
10. ✓ Informes y opiniones de expertos
11. ✓ Recibos y certificados de eliminación
12. ✓ Documentación de cancelación de eventos
13. ✓ Cotizaciones de limpieza y desinfección
14. ✓ Propuestas de marketing y RP
15. ✓ Correspondencia de franquicia (N/A)

## DISTRIBUCIÓN

cc: Johnson & Associates, CPA

cc: Restaurant Consultants International

cc: Premier Public Adjusters

cc: Legal Counsel - Smith & Williams

cc: Departamento de Salud (solo notificación)

cc: Archivo

**URGENTE - EVIDENCIA PERECEDERA - SE REQUIERE RESPUESTA INMEDIATA**

**FECHA LÍMITE DEL DEPARTAMENTO DE SALUD: 21 DE MARZO DE 2025 a las 5:00 PM**

**Nota:** Este documento es una muestra con fines de demostración únicamente. Todas las cifras, nombres y circunstancias son ficticias.



