



PROPUESTA PARA WILLOW CREEK BRIDAL EVENTS

Propuesta del programa de postres para bodas

Un programa de pasteles de celebración y mesas de postres para toda la temporada, para cada boda reservada a través de la alianza con el recinto de Willow Creek.

Contenido

01	De un vistazo	2
02	El proyecto en cifras	3
03	La oportunidad	5
04	Resumen ejecutivo	5
05	La experiencia actual	5
06	Desafío y enfoque	6
07	Puntos de evidencia	7
08	Situación y coberturas	7
09	En sus palabras	8
10	Alcance del trabajo	9
11	Qué incluye	9
12	Entregables	9
13	Trabajo seleccionado	10
14	Cronograma	11
15	Inversión y condiciones	12
16	Desglose de honorarios	12
17	Resumen de costos	13
18	Opciones del proyecto	14
19	Comparación de opciones	14
20	Calendario de pagos	15
21	Supuestos de los que depende esta estimación	16
22	Aceptación	16

DE UN VISTAZO



01

PREPARADO PARA

**Willow Creek
Bridal Events
— Camille
Torres,
Directora de
Alianzas con
Proveedores**

02

PREPARADO POR

**Petal & Sugar
Patisserie,
Boston**

03

EMITIDO

**2 de febrero
de 2026**

04

VÁLIDO HASTA

**20 de marzo
de 2026**

05

ENCARGO

**Asociación de
Proveedor
Estacional**

DE UN VISTAZO



● **El proyecto en cinco cifras**

Del inicio a la entrega final



PREPARADO PARA

Willow Creek Bridal Events

Camille Torres, Director de alianzas
con proveedores

La oportunidad

Willow Creek Bridal Events reserva más bodas cada temporada de las que su proveedor de postres actual puede atender de forma fiable, y dos cancelaciones de último momento la temporada pasada dejaron a varias parejas en apuros pocos días antes de su fecha. Este es el plan para convertirse en el socio de postres exclusivo de Willow Creek para la próxima temporada, con capacidad incorporada desde el inicio.

● Resumen ejecutivo

El volumen de reservas de Willow Creek ha crecido más rápido que su cartera de proveedores de postres confiables, y esa brecha se hizo evidente dos veces la temporada pasada, cuando un proveedor canceló con menos de dos semanas de aviso, obligando al equipo de eventos a buscar un reemplazo de urgencia días antes de una boda. Las parejas notan cuando el pastel no coincide con la degustación, y las reseñas de Willow Creek lo reflejan.

Petal & Sugar Patisserie propone una alianza de seis meses como proveedor exclusivo de postres de Willow Creek, con capacidad reservada para cada boda registrada en el catálogo del recinto, un proceso estandarizado de degustación a entrega, y un repostero de respaldo asignado para cada fecha. Las siguientes secciones exponen el enfoque, el alcance, el cronograma y la inversión.



● El desafío

Los fines de semana de bodas se concentran — Willow Creek puede reservar cuatro ceremonias en un solo sábado durante la temporada alta, y cada una necesita que su pastel se entregue, arme y fotografíe en el lugar dentro de una ajustada ventana de dos horas antes de que lleguen los invitados.

Además, cada pareja espera que el pastel entregado tenga exactamente el mismo sabor y aspecto que el que aprobaron en su degustación meses antes, sin margen para una sustitución el día del evento.

● Nuestro enfoque

Reservamos capacidad fija de fin de semana para Willow Creek antes de que comience la temporada, de modo que un sábado ocupado sea un problema de programación que ya resolvimos, no uno que resolvemos esa misma semana. Cada pedido se elabora a partir de una ficha de receta fijada en la degustación, de modo que lo entregado coincida con lo aprobado, lote a lote.

Se asigna un repostero de respaldo con nombre a cada fecha desde el momento de la reserva, no después de una cancelación, de modo que un vacío de personal nunca se convierta en un problema para la pareja.

300+

PASTELES DE BODA ENTREGADOS

99%

TASA DE ENTREGA PUNTUAL

6 meses

DURACIÓN DE LA COLABORACIÓN DE TEMPORADA

SITUACIÓN

Registros, coberturas y garantías

Credencial	Entidad emisora	Referencia	Alcance	Estado
Entidad registrada	Registro de sociedades, Estados Unidos	Petal & Sugar Patisserie LLC	Nombre comercial e identidad jurídica	Activo
Registro fiscal	Autoridad fiscal, Estados Unidos	EIN 04-2718360	Todos los trabajos facturados	Activo
Seguro de responsabilidad civil profesional	Aseguradora comercial	Disponible a solicitud	Asociación de Proveedor Estacional	Se renueva anualmente
Seguro de responsabilidad civil general	Aseguradora comercial	Disponible a solicitud	Trabajos en sitio y en las instalaciones del cliente	Se renueva anualmente

Afiliación a un organismo profesional	Asociación sectorial, Estados Unidos	Disponible a solicitud	Código de conducta y procedimiento de reclamaciones	Al corriente
---------------------------------------	--------------------------------------	------------------------	---	--------------

Los certificados y anexos de pólizas se entregan a solicitud y se reemiten a Willow Creek Bridal Events a solicitud en cualquier momento durante el encargo.



Petal & Sugar
nunca faltó a un
sábado, incluso en
nuestros fines de
semana con cuatro
bodas. Las parejas
dejaron de
preguntarnos quién
se encarga del
postre.

 **PRIYA ANAND**

02

Alcance del trabajo

Una asociación de proveedor de seis meses que suministra pasteles de celebración a medida y mesas de postres para bodas reservadas a través del catálogo de sedes de Willow Creek Bridal Events.

01

Planificación de capacidad de temporada

Capacidad de fines de semana mapeada y reservada según el calendario de bodas confirmado de Willow Creek antes del inicio de la temporada.

02

Coordinación de degustaciones

Sesiones de degustación estructuradas con cada pareja, con una tarjeta de receta fija resultante para su fecha.

03

Producción de pasteles

Pasteles de celebración en niveles horneados y terminados según el diseño y las selecciones de sabor aprobados por cada pareja.

04

Producción de mesas de postres

Selecciones coordinadas de mini pastelería y macarons acordes al plan de la mesa de postres de cada boda.

05

Entrega y montaje en el lugar

Entrega, montaje y estilismo final cronometrados dentro de la ventana previa a la ceremonia de cada recinto.

06

Personal de respaldo

Un pastelero de respaldo asignado a cada fecha desde la reserva, cubriendo enfermedades o conflictos de último momento.

Entregables

01

PLANIFICACIÓN

Reserva de capacidad de temporada

Capacidad fija de fin de semana reservada en todo el calendario de bodas reservadas de Willow Creek durante el plazo de asociación de seis meses.

02

DEGUSTACIÓN

Proceso de degustación estandarizado

Una sesión de degustación estructurada y una ficha de receta fijada para cada pareja, haciendo coincidir lo entregado con lo aprobado.

03

PRODUCCIÓN

Pasteles de celebración a medida

Pasteles de celebración en niveles horneados y terminados según el diseño y las selecciones de sabor aprobados por cada pareja.

04

PRODUCCIÓN

Mesas de postres

Mesas de postres coordinadas —minipastelería, macarons y detalles— a juego con la paleta de cada boda.

05

ENTREGA

Entrega y montaje en el lugar

Entrega, montaje y estilismo final del pastel en el lugar dentro de la ventana previa a la ceremonia de la sede.

FUERA DEL ALCANCE

- Servicio de catering de la sede, servicio de barra o comida y bebida no relacionada con postres
- Toppers de pastel de boda, decoración floral o elementos de estilismo no comestibles obtenidos fuera de Petal & Sugar
- Postres para eventos reservados fuera del catálogo de sedes de Willow Creek
- Entregas a locales fuera de un radio de 25 millas de Boston sin un acuerdo logístico previo



1

SEMANAS 1-2 · PLANIFICACIÓN DE CAPACIDAD

Se mapeó el calendario confirmado de bodas de Willow Creek y se reservó la capacidad de fin de semana para toda la temporada.

2

SEMANAS 3-4 · INICIO DE DEGUSTACIONES

Se programaron las primeras sesiones de degustación y se fijaron las fichas de receta para las fechas de inicio de temporada.

3

MESES 2-4 · ENTREGA EN TEMPORADA ALTA

Producción y entrega de pasteles y mesas de postres conforme al calendario de fines de semana reservado.

4

MES 5 · REVISIÓN DE MITAD DE TEMPORADA

Revisión de la precisión de las degustaciones y del desempeño de las entregas con el equipo de eventos de Willow Creek.



Inversión y condiciones

Willow Creek proporcionará su calendario de bodas confirmado con al menos ocho semanas de anticipación a cada fecha, un coordinador estará facultado para aprobar las selecciones de degustación, y el acceso de entrega al local se confirmará 48 horas antes de cada evento. Los cambios a estos supuestos modifican el cronograma y el costo, lo cual acordaríamos por escrito antes de proceder. La tarifa se mantiene para reservas confirmadas en o antes del 20 de marzo de 2026.

FLUJO DE TRABAJO	SEMANAS	TARIFA	IMPORTE
Reserva de capacidad de temporada Capacidad de fin de semana reservada durante todo el calendario de bodas de seis meses	1	\$18,000	\$18,000
Coordinación de degustaciones Sesiones de degustación estructuradas y fijación de fichas de receta para cada pareja reservada	1	\$9,000	\$9,000
Producción de pasteles Pasteles de celebración por niveles para todas las reservas de la temporada	1	\$26,000	\$26,000
Producción de mesas de postres Surtidos de mini pasteles y macarons ajustados a la mesa de postres de cada boda	1	\$14,000	\$14,000
Entrega y montaje en el lugar Entrega, montaje y decoración cronometrados para cada fecha reservada	1	\$8,500	\$8,500

Personal de respaldo e informe de temporada	1	\$2,500	\$2,500
---	---	---------	---------

Cobertura designada de repostero de respaldo y resumen de rendimiento de la temporada

Total del proyecto	\$78,000
--------------------	----------

Honorarios del proyecto	\$78,000
-------------------------	----------

Impuesto sobre ventas de Massachusetts sobre alimentos preparados (7%)	\$5,460
--	---------

Total	\$83,460
-------	----------

TOTAL ADEUDADO	\$83,460
----------------	----------

Todos los importes están en USD. Facturado en tres hitos: 40% a la firma, 30% al inicio de la construcción, 30% en la entrega. La tarifa se mantiene para contrataciones que comiencen en o antes del 20 de marzo de 2026.

\$78,000

- Duración completa de colaboración de seis meses
- Capacidad reservada en todo el calendario de bodas
- Proceso estandarizado de degustación y fijación de receta
- Pastelero de respaldo asignado para cada fecha

\$4,200/mo

- Todo lo incluido en Temporada
- Programación prioritaria para sábados de temporada alta
- Planificación dedicada de rutas de entrega
- Reunión mensual de seguimiento del rendimiento de temporada

\$7,800/mo

- Todo lo incluido en Fechas Prioritarias
- Reserva de calendario multianual
- Desarrollo de menú de degustación estacional personalizado
- Prioridad de primera mirada en nuevos paquetes de boda

Qué modalidad te conviene



Qué incluye	Capacidad reservada en todo el calendario de bodas	Programación prioritaria para sábados de temporada alta	Reserva de calendario multianual
Entrega	Proceso estandarizado de degustación y fijación de receta	Planificación dedicada de rutas de entrega	Desarrollo de menú de degustación estacional personalizado
Servicio posterior	Pastelero de respaldo asignado para cada fecha	Reunión mensual de seguimiento del rendimiento de temporada	Prioridad de primera mirada en nuevos paquetes de boda

Los precios están expresados en USD y no incluyen el impuesto sobre las ventas de Massachusetts sobre alimentos preparados (7%). Las opciones se pueden combinar o escalonar; la recomendación para Willow Creek Bridal Events se destaca en la sección de precios.

● CALENDARIO DE PAGOS

Cuándo vence cada cuota

N.º	Hito	Desencadenante	Parte	Importe
01	Semanas 1–2 · Planificación de capacidad	9 de marzo de 2026	40%	\$31,200
02	Semanas 3–4 · Inicio de degustaciones	Al inicio de la entrega	30%	\$23,400

03	Meses 2–4 · Entrega en temporada alta	En la aceptación del hito	30%	\$23,400
----	--	---------------------------------	-----	----------

Total (sin impuestos)	100%	\$78,000
-----------------------	------	----------

Los plazos se facturan conforme a los hitos anteriores y son pagaderos dentro de los 30 días siguientes a cada factura. Todos los importes están en USD y excluyen impuesto sobre las ventas de massachusetts sobre alimentos preparados (7%).

Supuestos de los que depende esta estimación

Willow Creek proporciona su calendario confirmado de bodas con al menos ocho semanas de anticipación a cada fecha, un coordinador está habilitado para aprobar las selecciones de degustación, y el acceso de entrega al recinto se confirma 48 horas antes de cada evento. Los cambios en estas condiciones modifican el cronograma y el costo, lo cual acordaríamos por escrito antes de proceder. La tarifa se mantiene vigente para reservas confirmadas el 20 de marzo de 2026 o antes.

Al firmar a continuación se acepta el alcance, el cronograma y la inversión establecidos en esta propuesta, y se autoriza el inicio del trabajo.

POR WILLOW CREEK
BRIDAL EVENTS

Camille Torres

DIRECTORA DE ALIANZAS CON
PROVEEDORES

Fecha

POR PETAL & SUGAR PATISSERIE

Petal & Sugar Patisserie

FIRMANTE AUTORIZADO

Fecha

**● PRÓXIMOS PASOS**

Listos cuando usted lo esté

La aceptación de esta propuesta da inicio al trabajo el 9 de marzo de 2026. La tarifa se mantiene para los proyectos confirmados antes del 20 de marzo de 2026.



Apruebe esta propuesta y podremos comenzar la planificación de capacidad de temporada la semana del 9 de marzo. Responda a este documento o escriba a orders@petalandsugar.com.

Petal & Sugar Patisserie

orders@petalandsugar.com · +1 617 555 0166 · petalandsugar.com · Boston,
MA 02116