



PETAL & SUGAR PATISSERIE — COLABORACIÓN DE
PROVEEDOR DE TEMPORADA

Especificación de Requisitos

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	Control de documentos	2
02	Introducción y alcance	3
03	Propósito y público	3
04	Requisitos funcionales	3
05	Requisitos no funcionales	4
06	Módulos del producto	5
07	Especificación de componentes	5
08	Supuestos, restricciones y dependencias	7
09	Fases de lanzamiento	7

DE UN VISTAZO

Control de documentos

ESPECIFICACIÓN

REQ-2026-0096

Emitido el 2 de febrero de 2026

PREPARADO POR

**Petal & Sugar
Patisserie**

Boston, MA 02116

PROPIETARIA

Camille Torres

Director de Alianzas con
Proveedores, Willow Creek
Bridal Events

ESTADO

Para revisión

Línea base fijada en la
aprobación

REQUISITOS

8

Funcionales y no funcionales



Introducción y alcance

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.

● Propósito y público

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.

● Requisitos funcionales

ID	REQUISITO	PRIORIDAD
R-01	Las tarjetas de recetas se fijan en la degustación y se corresponden exactamente en la entrega	OBLIGATORIO

R-04	Obligatorio	Solicitudes de alérgenos y sustituciones dietéticas confirmadas 2 semanas antes de la entrega
------	-------------	---

R-05	Obligatorio	Sábados con múltiples bodas atendidos con rutas de entrega dedicadas por recinto
------	-------------	--

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.

● **ESPECIFICACIÓN**

Especificación de componentes

Ref.	Ítem	Especificación	Unidades	Plazo	Precio unitario
SPC-01	Reserva de capacidad de temporada	Capacidad de fin de semana reservada durante todo el calendario de bodas de seis meses	1	9 de octubre e de 2026	\$18,000
SPC-02	Coordinación de degustaciones	Sesiones de degustación estructuradas y fijación de fichas de receta para cada pareja reservada	1	9 de octubre e de 2026	\$9,000
SPC-03	Producción de pasteles	Pasteles de celebración por niveles para todas las reservas de la temporada	1	9 de octubre e de 2026	\$26,000
SPC-04	Producción de mesas de postres	Surtidos de mini pasteles y macarons ajustados a la mesa de postres de cada boda	1	9 de octubre e de 2026	\$14,000
SPC-05	Entrega y montaje en el lugar	Entrega, montaje y decoración cronometrados para cada fecha reservada	1	9 de octubre e de 2026	\$8,500

SPC-06	Personal de respaldo e informe de temporada	Cobertura designada de repostero de respaldo y resumen de rendimiento o de la temporada	1	9 de octubre de 2026	\$2,500
--------	---	---	---	----------------------	---------

Las especificaciones quedan fijadas en el momento de la aceptación; cualquier cambio se gestiona mediante el procedimiento de control de cambios establecido en este documento.

01

Capacidad de fin de semana reservada

La capacidad se reserva contra el calendario de Willow Creek antes de que empiece la temporada, de modo que un sábado con cuatro bodas nunca es una sorpresa.

02

Precisión de la degustación a la entrega

Cada pedido sale a partir de una ficha de receta fijada, de modo que lo entregado coincide exactamente con lo que aprobó la pareja.

03

Un pastelero suplente en cada fecha

Se asigna un suplente designado en el momento de la reserva, no después de una cancelación, de modo que los faltantes de personal nunca se convierten en un problema de la pareja.

- 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.

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.

Petal & Sugar Patisserie

88 Newbury St, Boston, MA 02116, Estados Unidos

orders@petalandsugar.com · +1 617 555 0166

· petalandsugar.com

Petal & Sugar Patisserie LLC · EIN 04-2718360