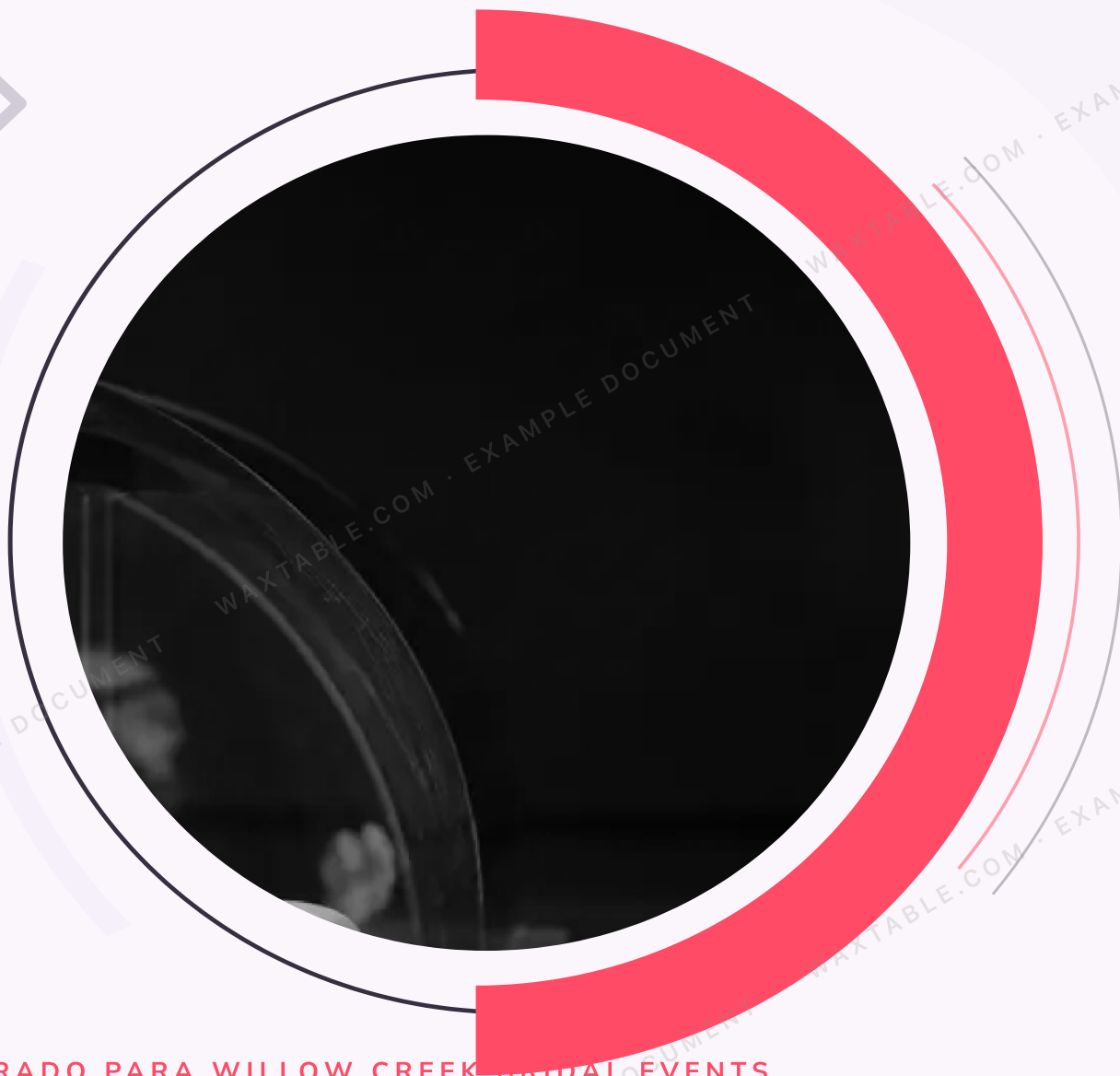




PREPARADO PARA WILLOW CREEK BRIDAL EVENTS

Alcance de trabajo

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.

2026

● Contenido

01	De un vistazo	2
02	Alcance, cronograma & honorarios	3
03	Resumen y objetivos	5
04	Contexto y metas	5
05	Entregables	5
06	Flujos de trabajo	6
07	Especificación del flujo de trabajo	7
08	Cronograma	8
09	Criterios de aceptación	9
10	Desglose de honorarios	9
11	Resumen de costos	10
12	Calendario de pagos	10
13	Aceptación	11

DE UN VISTAZO ● ● ●

SOW

SOW-2026-0096

BORRADOR

01 PREPARADO PARA Willow Creek Bridal Events — Camille Torres, Directora de Alianzas con Proveedores	02 PREPARADO POR Petal & Sugar Patisserie, Boston	03 NÚMERO DE SOW SOW-2026- 0096	04 FECHA DE INICIO 9 de marzo de 2026
05 DURACIÓN Asociación de Proveedor Estacional	06 ESTADO Borrador — para revisión		

DE UN VISTAZO



● Alcance, cronograma y honorarios

\$78,000 más impuesto sobre las ventas
de massachusetts sobre alimentos
preparados (7%)



ACEPTADO POR

Camille Torres

Directora de Alianzas con Proveedores

01

Resumen y objetivos

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.

● Contexto y metas

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.

● 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

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.

● ESPECIFICACIÓN

Especificación del flujo de trabajo

Ref.	Ítem	Especificación	EsfuerzoPlazo		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 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 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 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 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 de 2026	\$8,500

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.

- 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.

5

MES 6 · CIERRE DE TEMPORADA

Entregas finales completadas y resumen del desempeño de la temporada entregado.

Criterios de aceptación

REF.	REQUISITO	PRIORIDAD
R-01	Las tarjetas de recetas se fijan en la degustación y se corresponden exactamente en la entrega	OBLIGATORIO
R-02	Entrega y montaje completados dentro de la ventana de 2 horas previas a la ceremonia del recinto	OBLIGATORIO
R-03	Panadero de respaldo designado para cada fecha al confirmar la reserva	OBLIGATORIO
R-04	Solicitudes de alérgenos y sustituciones dietéticas confirmadas 2 semanas antes de la entrega	OBLIGATORIO
R-05	Sábados con múltiples bodas atendidos con rutas de entrega dedicadas por recinto	OBLIGATORIO

Coordinación de degustaciones	1	\$9,000	\$9,000
Sesiones de degustación estructuradas y fijación de fichas de receta para cada pareja reservada			
Producción de pasteles	1	\$26,000	\$26,000
Pasteles de celebración por niveles para todas las reservas de la temporada			
Producción de mesas de postres	1	\$14,000	\$14,000
Surtidos de mini pasteles y macarons ajustados a la mesa de postres de cada boda			
Entrega y montaje en el lugar	1	\$8,500	\$8,500
Entrega, montaje y decoración cronometrados para cada fecha reservada			
Subtotal de honorarios			\$78,000

Honorarios	\$78,000
Impuesto sobre ventas de Massachusetts sobre alimentos preparados (7%)	\$5,460
Total	\$83,460
TOTAL	
\$83,460	

Todos los importes están en USD y no incluyen los impuestos aplicables. Los honorarios se facturan en tres hitos: 40% a la firma, 30% al inicio de la construcción, 30% en la puesta en marcha.

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%).

La contrafirma a continuación acepta el alcance, el cronograma, los criterios de aceptación y los honorarios establecidos en este Alcance de Trabajo y autoriza el inicio de los trabajos en la fecha de inicio indicada.

POR WILLOW CREEK
BRIDAL EVENTS

Camille Torres

DIRECTORA DE ALIANZAS CON
PROVEEDORES

Fecha

POR PETAL & SUGAR PATISSERIE

Petal & Sugar Patisserie

FIRMANTE AUTORIZADO

Fecha

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

