



PETAL & SUGAR PATISSERIE — PARCERIA SAZONAL
DE FORNECEDOR

Especificação de Requisitos

Um programa de bolos de celebração e mesa de doces para toda a temporada, para todos os casamentos reservados por meio da parceria com o espaço da Willow Creek.

Sumário

01	Controle de documentos	2
02	Introdução e escopo	3
03	Objetivo e público-alvo	3
04	Requisitos funcionais	3
05	Requisitos não funcionais	4
06	Módulos do produto	5
07	Especificação de componentes	5
08	Premissas, restrições e dependências	7
09	Fases de lançamento	7

RESUMO GERAL

Controle de documentos

ESPECIFICAÇÃO

REQ-2026-0096

Emitido em 2 de fevereiro de 2026

STATUS

Para revisão

Linha de base definida na aprovação

PREPARADO POR

Petal & Sugar

Patisserie

Boston, MA 02116

REQUISITOS

8

Funcionais e não funcionais

PROPRIETÁRIA

Camille Torres

Diretor de Parcerias com Fornecedores, Willow Creek Bridal Events

01

Introdução e escopo

A Willow Creek Bridal Events fecha mais casamentos a cada temporada do que sua atual fornecedora de sobremesas consegue atender com segurança, e dois cancelamentos de última hora na temporada passada deixaram noivos em apuros dias antes da data do evento. Este é o plano para se tornar a parceira exclusiva de sobremesas da Willow Creek na próxima temporada, com capacidade já planejada desde o início.

● Objetivo e público-alvo

O volume de reservas da Willow Creek cresceu mais rápido do que sua base de fornecedores de sobremesas confiáveis, e essa lacuna ficou evidente duas vezes na última temporada, quando um fornecedor cancelou com menos de duas semanas de antecedência, obrigando a equipe de eventos a correr atrás de um substituto poucos dias antes de um casamento. Os casais percebem quando o bolo não corresponde à degustação, e as avaliações da Willow Creek refletem isso.

A Petal & Sugar Patisserie propõe uma parceria de seis meses como fornecedora exclusiva de sobremesas da Willow Creek, com capacidade reservada para todos os casamentos agendados por meio do portfólio de espaços, um processo padronizado de degustação até entrega e um confeitiro reserva nomeado para cada data. As seções a seguir apresentam a abordagem, o escopo, o cronograma e o investimento.

● Requisitos funcionais

ID	REQUISITO	PRIORIDADE
R-01	Cartões de receita fixados na degustação e correspondidos exatamente na entrega	OBRIGATÓRIO

ID	Prioridade	Requisito
R-01	Obrigatório	Cartões de receita fixados na degustação e correspondidos exatamente na entrega
R-02	Obrigatório	Entrega e montagem concluídas dentro da janela de 2 horas pré-cerimônia do local

R-04

Obrigatório

Solicitações de alergia e substituição alimentar confirmadas 2 semanas antes da entrega

R-05

Obrigatório

Sábados com múltiplos casamentos com rotas de entrega dedicadas por local

01

Planejamento de capacidade sazonal

Capacidade de finais de semana mapeada e reservada de acordo com o calendário de casamentos confirmado do Willow Creek antes do início da temporada.

02

Coordenação de degustações

Sessões de degustação estruturadas com cada casal, resultando em uma ficha de receita fixada para a data deles.

03

Produção de bolos

Bolos de celebração em camadas, preparados e finalizados de acordo com o design e as opções de sabor aprovados por cada casal.

04

Produção de mesa de doces

Mesas coordenadas de mini-confeitaria e macarons combinadas ao plano de mesa de sobremesas de cada casamento.

05

Entrega e montagem no local

Entrega, montagem e estilização final cronometradas dentro da janela pré-cerimônia de cada local.

06

Equipe de reserva

Um confeitoiro reserva nomeado atribuído a cada data no momento da reserva, cobrindo doenças ou conflitos de última hora.

● ESPECIFICAÇÃO

Especificação de componentes

Ref.	Item	Especificação	Unidades	Prazo	Preço unitário
SPC-01	Reserva de capacidade da temporada	Capacidade de fim de semana reservada ao longo do calendário de casamentos de seis meses	1	9 de outubro de 2026	\$18,000
SPC-02	Coordenação de degustações	Sessões de degustação estruturadas e travamento de ficha de receita para cada casal reservado	1	9 de outubro de 2026	\$9,000
SPC-03	Produção de bolos	Bolos de celebração em camadas para todas as reservas da temporada	1	9 de outubro de 2026	\$26,000
SPC-04	Produção de mesa de doces	Seleção de mini-doces e macarons combinada com a mesa de doces de cada casamento	1	9 de outubro de 2026	\$14,000
SPC-05	Entrega e montagem no local	Entrega, montagem e ambientação programadas para cada data reservada	1	9 de outubro de 2026	\$8,500

SPC-06	Equipe de reserva e relatório da temporada	Cobertura de padeiro reserva nomeado e o resumo de desempenho da temporada	1	9 de outubro de 2026	\$2,500
--------	--	--	---	----------------------	---------

As especificações são fixadas no momento da aceitação; qualquer alteração é tratada por meio do processo de controle de mudanças definido neste documento.

01

Capacidade de fim de semana reservada

A capacidade é reservada conforme o calendário da Willow Creek antes do início da temporada, para que um sábado com quatro casamentos nunca seja surpresa.

02

Precisão da degustação à entrega

Todo pedido sai a partir de uma ficha de receita fixa, para que o que é entregue corresponda exatamente ao que o casal aprovou.

03

Um confeitiro reserva em cada data

Um substituto nomeado é designado no momento da reserva, não após um cancelamento, para que falhas de equipe nunca se tornem problema do casal.

- 1

SEMANAS 1-2 · PLANEJAMENTO DE CAPACIDADE

Calendário confirmado de casamentos da Willow Creek mapeado e capacidade de fim de semana reservada para toda a temporada.
- 2

SEMANAS 3-4 · INÍCIO DAS DEGUSTAÇÕES

Primeira leva de sessões de degustação agendada e fichas de receita travadas para as datas do início da temporada.

4

MÊS 5 · REVISÃO DE MEIO DE TEMPORADA

Precisão das degustações e desempenho das entregas revisados com a equipe de eventos da 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