



2.3.3.1. Detalle del tratamiento de los medios de comunicación social (publicity)

La mayoría de las acciones desarrolladas para esta campaña, responden a objetivos internos tales como aumentar el sentimiento de pertenencia y la cohesión entre los distintos colectivos del centro. Este hecho hace que el tipo de comunicación implementada no busque una repercusión y/o notoriedad mediática de modo prioritario. De este modo, podemos decir que son tres las acciones mediante las cuales Mutual Understanding busca generar noticia y repercusión social en los medios con la finalidad última de reforzar la identidad y los valores corporativos del hospital:

- La inauguración de la sala de exposiciones
- Las reuniones divulgativas “Apropa't al futur”
- La cena anual

En los tres casos Rodolfo Gener, persona encargada de contactar y mantener relaciones con los distintos medios generales y especializados, desarrollará las fases necesarias a fin de generar la noticia deseada. Para ello se encargará del contacto con los medios así como de la creación y adaptación de los distintos contenidos objeto de difusión:

FASES DE PRODUCCIÓN:

1. Elaboración de contenidos. Para ello se elaborará las convenientes notas de prensa, así como dossieres de prensa. Paralelamente se enviará la convocatoria de prensa y posteriormente, la invitación para que asistan al evento.
2. Contacto y atención durante el evento. Rodolfo Gener se encargará de atender a los medios y poner a su alcance todos los medios necesarios durante la cobertura del evento.
3. Seguimiento y evaluación. Una vez finalizada la acción, desde la agencia se enviará el material complementario a merced de las demandas de los periodistas, o en su caso, informándoles del material disponible para éstos. Así mismo, Rodolfo Gener también se encargará de vehicular exclusivas (entrevistas y/o cortes de voz) así como de cualquier otro requerimiento por parte de los periodistas.

Por otro lado, cabe decir, que aun y no tratarse de creación de noticias, entendido como “publicity” de manera estricta, a todas y cada una de las acciones elaboradas en el desarrollo de esta campaña, la agencia Mutual Understanding intentará dar una mayor cobertura y repercusión dentro del Hospital, adaptando los contenidos en la página web del centro y/o en la intranet, según convenga. De este modo, la página web también será una fuente de información para la prensa que así lo desee.

Los medios principales con los que la agencia mantendrá contacto, son esencialmente aquellos que se detallan en el apartado 1.3 Sujetos Receptores.



2.3.3.2. Advertising

Mutual Understanding sabe que el uso de la publicidad (de manera complementaria) siempre resulta necesario para desarrollar con éxito algunas técnicas de relaciones públicas que forman y/o conforman una determinada campaña.

Paralelamente, cabe decir que en este caso, los objetivos reales de la campaña concebida para Son Llätzer, persiguen trabajar eminentemente los públicos internos del centro mediante las relaciones y la creación de vínculos entre éstos y la organización. Se trata de propuestas que en su mayor parte, no demandan de grandes acciones publicitarias y/o de promoción. Los eventos realizados como se ha comentado, son de tipo interno y por lo tanto, de alcance reducido. Por ello, en la mayoría de casos, las acciones serán transmitidas directamente por la dirección a los empleados y/o pacientes del centro, así como mediante el uso de cartas, invitaciones u otros soportes como la intranet (utilizado como medio complementario o de refuerzo).

Pese a todo, y de manera puntual, Mutual Understanding ha considerado interesante hacer uso de gráficas publicitarias (carteles) a fin de promocionar y dar a conocer determinadas acciones entre los diferentes públicos internos del hospital (empleados y colaboradores, pacientes ingresados y familiares de pacientes). Al tratarse de una colocación de carteles de tipo interno, ésta no supone un gran gasto para nuestro sujeto promotor, aunque tampoco una mayor promoción que la requerida internamente.

Los carteles serán diseñados por la propia agencia Mutual Understanding y se usaran en las siguientes acciones:

- Inauguración de la Sala de Exposiciones

- Comparecencia Semestral del Equipo Directivo

- Calendario de Celebraciones

- Concursos Anuales

- Reuniones Divulgativas



3. PRESUPUESTO

3.1. PREVISIÓN Y CONTROL

ACCIONES	PRECIO en €	Horas
Auditoría Interna	3.099,06	40
Manual Corporativo	5.736,20	90
Manual de Crisis	82,58	90
Inauguración Sala de Exposiciones	6.601,86	100
Comparecencia semestral del equipo directivo	1.087,43	20
Encuesta de Satisfacción	4.527,90	20
Convenios de Colaboración	2.106,46	40
Cena Anual	105.640,73	120
Panel divulgativo de la activad hospitalaria	346,00	90
Protocolo de comunicación con pacientes y familiares	5.985,60	25
Calendario de Celebraciones	4.532,36	35
Concursos Anuales	1.981,29	25
Reuniones Divulgativas	1.493,21	25
Auditoría Final	3.019,26	40
TOTAL con IVA	146.239,94	
Honorarios Agencia	48.471€ (7 % IVA incluido)	60
		755

TOTAL ACCIONES (precio en €)	146.239,94
HONORARIOS (precio en €)	48.471,00
TOTAL CAMPANYA IVA incluido	194.710,94



Dado el carácter amplio de la campaña en la cantidad y diversidad de recursos necesarios para su desarrollo, 194.710,94€ (IVA incluido) es el coste total aproximado para garantizar una buena ejecución de la misma. Dicha cantidad incluye los honorarios de Mutual Understanding, que tal y como puede observarse en el precio de la hora establecido, es el resultado de un cálculo promedio del precio/hora de los tres roles profesionales que conforman el equipo de Mutual Understanding (Consultor, Sénior, Junior), y que participan en la ideación y ejecución de la campaña de Son Llätzer.



3.2. PRESUPUESTO DETALLADO

Auditoría Interna

Elemento	Cantidad	Precio unidad	Precio total	Observaciones
Grabadora	2	39,90€	79,80€	IVA incluido
Libretas	2	1,43€	2,86€	IVA incluido
Bolis	2	0,20€	0,40€	IVA incluido
Entrevistas	20	100,00€	2.000,00€	
Dinámicas de grupo	2	300,00€	600,00€	
		TOTAL	2.683,06€	
		16% IVA	416,00€	
		TOTAL	3.099,06€	

Manual Corporativo

Elemento	Cantidad	Precio unidad	Precio total	Observaciones
Impresión tríptico	5000	0,50€	2.495,00€	
Serv. Impr. Doc	500	0,14€	1.750,00€	cada manual tiene 25 pág.
Serv. maquetación	200	3,50€	700,00€	
Serv. Gráfico	1	0,00€	0,00€	Serv. Propio Agencia M.U.
		TOTAL	4.945,00€	
		16% IVA	791,20€	
		TOTAL	5.736,20€	



Manual de Crisis

Elemento	Cantidad	Precio unidad	Precio total	Observaciones
Servicio impresión	6	0,13€	54,60€	cada manual tiene 70 pág.
Servicio maquetación	6	2,75€	16,50€	
Serv. Gráfico	1	0,00€	0,00€	Serv. Propio Agencia M.U.
		TOTAL	71,20€	
		16% IVA	11,37€	
		TOTAL	82,58€	



Inauguración Sala de Exposiciones

Elemento	Cantidad	Precio unidad	Precio total	Observaciones
Impresión sobres	1500	0,11€	163,50€	
Impresión invitaciones	1500	0,15€	225,00€	
Serv. Catering	500	6,00€	3.000,00€	(7% IVA)
Servei cambrers	5	130,00€	650,00€	Incl. Recogida y limpieza
Impresión carteles	50	17,00€	850,00€	
Instalació audio	1	75,00€	75,00€	
Servicio fotografía	1	250,00€	250,00€	
Luces ilum. Obras	40	14,95€	598,00€	IVA incluido
Panel corporativo	1	195,00€	195,00€	
Serv. Gráfico	1	0,00€	0,00€	Serv. Propio Agencia M.U.
		TOTAL	6.006,50€	
		16% IVA	385,36€	
		7%IVA	210,00€	
		TOTAL	6.601,86€	



Comparecencia semestral del equipo directivo

Elemento	Cantidad	Precio unidad	Precio total	Observaciones
Impr. Folleto progr	150	0,50€	75,00€	
Panel corporativo	1	195,00€	195,00€	
Mobiliario			0,00€	Disponible en el hospital
Botellines de agua	1500	0,19€	285,00€	Incluye IVA
Servicio azafatas	5	84,35€	421,75€	
Serv. Gráfico	1	0,00€	0,00€	Serv. Propio Agencia M.U.
		TOTAL	976,75€	
		16% IVA	110,68€	
		TOTAL	1.087,43€	

Encuesta de Satisfacción

Elemento	Cantidad	Precio unidad	Precio total	Observaciones
Bolis	50	4,60€	230,00€	Incluye IVA
Impresión encuesta	1000	0,12€	120,00€	
Caramelos	1000		98,70€	Incluye IVA
Formació TIS	1	3.500,00€	3.500,00€	
		TOTAL	3.948,70€	
		16% IVA	579,20€	
		TOTAL	4.527,90€	



Convenios de Colaboración

Elemento	Cantidad	Precio unidad	Precio total	Observaciones
Impresión sobres	1500	0,11€	163,50€	
Impresión carta inf.	1500	0,12€	180,00€	
Impresora tarjetas	1	1.708,00€	1.708,00€	IVA incluido
Serv. Gráfico	1	0,00€	0,00€	Serv. Propio Agencia M.U.
		TOTAL	2.051,50€	
		16% IVA	54,96€	
		TOTAL	2.106,46€	

Panel divulgativo de la activad hospitalaria

Elemento	Cantidad	Precio unidad	Precio total	Observaciones
Material papelería			40,00€	IVA incluido
Cartón pluma	10	2,55€	25,50€	
Velcro negro	1	4,50€	4,50€	
Pegamento	1	0,86€	0,86€	
Papel	1	4,40€	4,40€	
Panel suelto	2	153,00€	306,00€	IVA incluido
Serv. Gráfico	1	0,00€	0,00€	Serv. Propio Agencia M.U.
		TOTAL	346,00€	
		16% IVA	0,00€	
		TOTAL	346,00€	



Cena Anual

Elemento	Cantidad	Precio unidad	Precio total	Observaciones
Obsequio	1500	1,42€	2.130,00€	IVA incluido
Impresión sobres	1500	0,11€	163,50€	
Impresión invitaciones	1500	0,15€	225,00€	
Servicio Transporte	5	70,00€	350,00€	
Alquiler sala	1	170,00€	170,00€	IVA incluido
Menú	1500	52,00€	78.000,00€	IVA incluido
Bodega	1500	15,50€	23.250,00€	IVA incluido
Alq. M. Audiovisual	1	259,84€	259,84€	IVA incluido
Servicio azafatas	5	84,35€	421,75€	
Panel corporativo	1	195,00€	195,00€	
Servicio fotografía	1	250,00€	250,00€	
Serv. Gráfico	1	0,00€	0,00€	Serv. Propio Agencia M.U.
		TOTAL	105.415,09€	
		16% IVA	225,64€	
		TOTAL	105.640,73€	



Protocolo de comunicación con pacientes y familiares

Elemento	Cantidad	Precio unidad	Precio total	Observaciones
Impr. Documento	1400	0,12€	168,00€	
Impr. tarjetones	5000	0,15€	750,00€	
Servicio Flores	300	2,50€	750,00€	
Formación portavoces	1	3.500,00€	3.500,00€	
Serv. Gráfico	1	0,00€	0,00€	Serv. Propio Agencia M.U.
		TOTAL	5.160,00€	
		16% IVA	825,60€	
		TOTAL	5.985,60€	



Concursos Anuales

Elemento	Cantidad	Precio unidad	Precio total	Observaciones
Material Papelería			242,92€	Detallado en los anexos (incl. IVA)
Mobiliario		0,00€	0,00€	Disponible en el hospital
Obsequio 1r premio	5	100,00€	500,00€	IVA incluido
Obsequio 2º premio	5	50,00€	250,00€	IVA incluido
Impresión diplomas	15	0,14€	2,04€	
Impresión carteles	50	17,00€	850,00€	
Serv. Gráfico	1	0,00€	0,00€	Serv. Propio Agencia M.U.
		TOTAL	1.844,96€	
		16% IVA	136,33€	
		TOTAL	1.981,29€	



Calendario de Celebraciones

Elemento	Cantidad	Precio unidad	Precio total	Observaciones
Equipo de audio	1	0,00€	0,00€	Disponible en el Hospital
Vasos plástico	5000	0,03€	140,00€	
Platos plástico	5000	0,06€	300,00€	
Copas plástico	3000	0,02€	51,00€	
Servilletas	60	0,80€	48,00€	IVA incluido
Mobiliario		0,00€	0,00€	Disponible en el Hospital
Serv. Gráfico	1	0,00€	0,00€	Serv. Propio Agencia M.U.
1. NAVIDAD				
Disfraces:				
Vestidos RM	3	100,00€	300,00€	IVA incluido
Coronas rey	2	25,00€	50,00€	IVA incluido
Adornos varios	1	264,50€	264,50€	IVA incluido
Impresión carteles	50	17,00€	850,00€	



2. CARNAVAL

Merienda + servicio de transporte			192,85€	IVA incluido
Pan de molde	15	1,73€	25,95€	
Pan normal	10	1,15€	11,50€	
Tomate natural	5	0,42€	2,10€	
Lomo curado	4	2,19€	8,76€	
Jamón	8	3,65€	29,20€	
Queso	8	1,80€	14,40€	
Patatas	20	1,00€	20,00€	
Crema de cacao	5	2,93€	14,65€	
Zumo melocoton	10	0,53€	5,30€	
Zumo piña	10	0,57€	5,70€	
Refresco cola light	5	1,32€	6,60€	
Refresco cola	10	1,26€	12,60€	
Refresco naranja	4	1,00€	4,00€	
Refresc nar&lim sin	8	1,06€	8,48€	
Agua	15	0,27€	4,05€	
Adornos varios		0,00€	0,00€	Ya los tenemos comprados
Impresión carteles	50	17,00€	850,00€	



3. SAN JUAN

Parrillas		0,00€	0,00€	Prestado por cocina hosp.
Bebidas + servicio a domicilio de transporte			149,50€	IVA incluido
Agua	15	0,27€	4,05€	
Zumo melocoton	10	0,53€	5,30€	
Zumo piña	10	0,57€	5,70€	
Refresco cola sin	5	1,32€	6,60€	
Refresco cola	10	1,26€	12,60€	
Refresc naranja sin	4	1,00€	4,00€	
Refresc naranj & lim	8	1,06€	8,48€	
Cava	20	4,99€	99,80€	
Impresión carteles	50	17,00€	850,00€	
		TOTAL	4.045,80€	
		16% IVA	486,56€	
		TOTAL	4.532,36€	



Reuniones Divulgativas

Elemento	Cantidad	Precio unidad	Precio total	Observaciones
Material Audivisual			0,00€	Disponible en el hospital
Material Regalo			72,00€	IVA incluido
Boli dos colores	50	0,54€	27,00€	
Libreta	50	0,90€	45,00€	
Catering simple	50	6,00€	300,00€	
Servicio camarero	1	130,00€	130,00€	Inlcuye recogida y limpieza (IVA 7%)
Servicio azafatas	5	84,35€	421,75€	Servicio azafatas
Impresión carteles	25	17,00€	425,00€	
Serv. Gráfico	1	0,00€	0,00€	Serv. Propio Agencia M.U.
		TOTAL	1.348,75€	
		16% IVA	135,36€	
		7% IVA	91,00€	
		TOTAL	1.493,21€	



Auditoría Final

Elemento	Cantidad	Precio unidad	Precio total	Observaciones
Grabadora	2	39,90€	0,00€	Ya disponible Auditoria anterior
Libretas	2	1,43€	2,86€	IVA incluido
Bolis	2	0,20€	0,40€	IVA incluido
Entrevistas	20	100,00€	2.000,00€	
Dinámicas de grupo	2	300,00€	600,00€	
		TOTAL	2.603,26€	
		16% IVA	416,00€	
		TOTAL	3.019,26€	



4. EJECUCIÓN

4.1. ESPECIFICACIÓN DE FASES Y/O ETAPAS

4.1.1. ACCIÓN 1: AUDITORÍA INTERNA

La auditoría de comunicación interna nos permite conocer y gestionar la información que circula entre los distintos grupos internos del Hospital Son Llätzer. El estudio también es un medio para determinar eficazmente como son los distintos flujos de comunicación; la cantidad y la cualidad. Para llevar a cabo la auditoría nos hemos centrado en los distintos grupos internos: dirección, comité directivo y empleados de la empresa.

A través de la auditoría hemos podido determinar cual es la situación actual del hospital en términos de comunicación. También nos ha permitido identificar cuales son los puntos fuertes y los puntos débiles de la organización, así como conocer cuales son las barreras que impiden que la comunicación fluya eficazmente, lo cual es fundamental a la hora de establecer un plan de acciones adecuado.

Las técnicas utilizadas fueron las siguientes: entrevistas a miembros estratégicos de los distintos colectivos (líderes de comunicación en su ámbito); dinámicas de grupo que tuvieron como objetivo entrar en contacto con las opiniones y sugerencias de los distintos implicados.

Las conclusiones que extrajimos de la auditoría no hicieron más que confirmar lo que ya sabíamos; no existe un fuerte sentimiento de pertenencia hacia el hospital ni una gran identificación con sus valores, pues estos no quedan muy claros; la juventud de la organización parece ser la principal causa de dichos problemas. Estas observaciones nos permitieron terminar de perfilar las acciones que ya habían sido previamente planteadas, para así dirigir los esfuerzos hacia un punto concreto bien determinado y orientar los objetivos para la consecución de una meta final: conseguir la máxima eficiencia de la organización.

4.1.2. ACCIÓN 2: MANUAL DE CRISIS.

El propósito principal de la creación de este manual es desarrollar una herramienta de fácil aplicación que establezca unas líneas de actuación preestablecidas y bien definidas, con el objetivo de ganar tiempo; aumentar la eficacia de nuestra respuesta ante la crisis, de modo que seamos capaces de frenar la crisis, así como aminorar la pérdida de crédito e imagen por parte de los diferentes líderes de opinión y medios de comunicación; así como asignar responsables para la ejecución del plan y delimitar las pautas actitudinales para mostrar coherencia y unidad.

Este manual también tiene como objetivo reducir los posibles efectos negativos en la reputación del hospital en cuanto a accidentes o incidentes que afectan a la salud y la seguridad. Además este manual es una herramienta para que en caso de una posible crisis, el personal del hospital, las autoridades, los medios de comunicación, el entorno, etc., perciban el alcance de la responsabilidad real de Son Llätzer en el suceso y perciban también la actitud positiva y transparente del hospital en su solución.

Las acciones recogidas en este manual no pueden contradecir las establecidas por las del Plan de Prevención (puesto en servicio el 12 de diciembre del 2004) que fue aprobado por el Comité de Seguridad y Salud (constituido en el 2003), ni por las del Plan de Catástrofes, ni tampoco las del Plan de Emergencia.

4.1.3. ACCIÓN 3: MANUAL CORPORATIVO

Consiste en elaborar y distribuir un documento, en la actualidad y dados los objetivos planteados, de uso fundamentalmente interno, pero que en todo momento quedará también a disposición pública. En el se verán reflejados la misión, la visión y los valores del centro Son Llätzer.

Con esta acción, se pretende definir y establecer una cultura organizada conjunta para todos los miembros del centro a través de la cual se den a conocer los objetivos globales prioritarios del hospital. De este modo, se quiere aumentar el compromiso de todas las personas que forman Son Llätzer con y para la organización. Reforzando así, el sentimiento de pertenencia de los trabajadores mediante su identificación con los valores corporativos.

Esta mayor implicación y sentimiento de orgullo por parte de los empleados permitirá que éstos se esfuercen más en su trabajo y lo realicen con un mayor entusiasmo y empeño, viéndose de esta manera cumplido el objetivo principal de la organización: conseguir la máxima eficiencia.

Añadir, que mediante el formato de documento elegido (folleto informativo), se pretende diseñar un material accesible y cercano a toda la organización, que no se vea limitado a su realización, sino que forme y conforme parte de la organización. En definitiva, que sea una manera de ser y hacer particular.

4.1.4. ACCIÓN 4: INAUGURACIÓN DE UNA SALA DE EXPOSICIONES

Consiste en una agenda de exposiciones, que versarán sobre temas médicos vinculados directamente a las distintas áreas de actuación de Son Llätzer. También se expondrán obras artísticas realizadas por los propios trabajadores de Son Llätzer. Ésta tendrá lugar en el *hall* habilitado que albergará constantemente exposiciones temporales.

El rol de *Mutual Understanding* residirá en convertir la información acumulada en un producto expositivo interesante y atractivo que despliegue en toda su magnitud el valor cultural y artístico que representa HSLL en la actualidad, impactando a los visitantes por su presentación organizativa y de medios visuales informativos aparte de los contenidos que resultarán de gran interés para la comunidad pública en general.

Dentro de los actos de apertura, la inauguración oficial de la Exposición Temporal contendrá la que previamente sirviera como introducción al programa de exposiciones planeadas. Dado el carácter cultural y de interés público de este tipo de acciones conviene asegurar la presencia de invitados de relevancia, tanto médicos que aún ejercen la profesión como retirados y empleados del hospital. De igual forma se darán cita autoridades públicas de Mallorca e Islas Baleares y medios de comunicación, puesto que la celebración es de interés general. Concluida la ceremonia, la exposición quedará abierta a todos los públicos. De ese modo, se convertirá en un espacio de entretenimiento y cultural dirigido a pacientes, empleados y visitantes del Hospital.

Mediante esta acción se pretende motivar también al personal interno dándoles la posibilidad de exponer obras suyas, además de ampliar el abanico de servicios que ofrece el centro y por supuesto mejorar la imagen de Hospital de cara a la Comunidad.

Al finalizar la inauguración los invitados podrán disfrutar de un delicioso catering.



4.1.5. ACCIÓN 5: COMPARECENCIA SEMESTRAL DEL EQUIPO DIRECTIVO

A través de la auditoría interna se ha identificado la existencia de una preferencia por parte de los trabajadores en recibir la información general relacionada con el hospital de una manera directa y franca, transmitida por miembros del equipo directivo, y no a través de intermediarios como otras personas, los medios o Internet.

A partir de ahí, detectamos una carencia a nivel de comunicación entre equipo directivo y empleados, por lo cual se creyó oportuno implantar el uso de la comunicación y de la información en beneficio de usuarios y profesionales a través del establecimiento de un calendario para programar dos veces al año la comparecencia del equipo directivo en el Salón de Actos del centro. En estas comparecencias, los directivos transmitirán las novedades, los problemas y otras informaciones que consideren relevantes, así como los objetivos generales a cumplir durante los próximos meses. Además, se hará una revisión del hospital durante los últimos seis meses (desde la anterior comparecencia), felicitando a los trabajadores en caso de que haya habido una consecución de los objetivos establecidos e identificando los problemas que hayan podido impedir la consecución de otros.

Los principales objetivos de esta acción consisten en obtener la implicación de los trabajadores en el cumplimiento de los objetivos de la institución, así como fortalecer el sentimiento de pertenencia de éstos ofreciéndoles información de primera mano. El hecho de hacer sentir a los empleados que son tenidos en cuenta por el Hospital es fundamental para que se impliquen en su trabajo.

Para ello Mutual Understanding establecerá un seguido de comparecencias de la dirección y se encargará de su organización, así como de dar apoyo en la realización de las mismas.

4.1.6. ACCIÓN 6: ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

Esta acción es fundamental para poder conocer las opiniones de los usuarios, pues como principales afectados (perjudicados o beneficiados) del buen o mal funcionamiento del hospital, necesitamos saber lo que piensan del trato y atenciones recibidas y lo que harían para mejorar el servicio.

El encargado de firmar el alta de un paciente se encargará de pasarle el cuestionario antes de que éste abandone el hospital. Los puntos fundamentales que figurarían en dicho cuestionario son: valoración del servicio, quejas y sugerencias.

Para que esta acción tenga un efecto más allá de la campaña es necesario formar al personal para pasar adecuadamente los cuestionarios así como saber computar y analizar los datos de manera a extraer conclusiones útiles relativas a la opinión que tienen los pacientes sobre la atención recibida en el hospital. Los resultados obtenidos se utilizarán para intentar mejorar el servicio y corregir los posibles errores de atención así como favorecer los comportamientos deseables.

Con esta acción se pretende hacer que la evaluación y la medición sean herramientas para una mejora continua, además de conocer y estudiar la sobre el servicio recibido, así como sugerencias, expectativas y/o necesidades de los pacientes. También se conseguirá comunicar a los pacientes que sus opiniones tienen gran importancia para la organización, y la voluntad de ésta de tenerlas en cuenta para una mejora continua, hecho que mejoraría la imagen del hospital.

Cada encuestado recibirá una piruleta al finalizar el cuestionario como detalle de agradecimiento por su colaboración para la mejora continua de Son Llätzer.



4.1.7. ACCIÓN 7: ESTABLECIMIENTO DE CONVENIOS DE COLABORACIÓN

El carnet “Jo Son Llätzer” nace con el propósito de agrupar y nominalizar a todo el personal del hospital. Los trabajadores tienen un peso específico en cualquier organización ya que son el mayor y mejor grupo de prescriptores con los que puede contar Son Llätzer: toda organización se empieza por dentro.

Con la creación de “Jo Son Llätzer” queremos conseguir que todos los empleados puedan disfrutar de una amplia variedad de servicios mediante los convenios establecidos con:

Gimnasios

Escuelas de Idiomas

Ópticas

Centros culturales (museos, cines, teatros, etc.)

Centros de ocio (restaurantes, bares, discotecas, etc.)

Los principales objetivos de esta acción son: ofrecer un valor añadido al hecho de trabajar en Son Llätzer, al mismo tiempo que reforzar el orgullo y el sentimiento de pertenencia hacia el centro. Se quiere así, motivar y hacer partícipes del proyecto a todos los empleados y colaboradores del centro, así como mantener un buen ambiente de trabajo mediante un estado de ánimo óptimo en los trabajadores. Todo ello contribuiría a cumplir el objetivo final del hospital: conseguir la máxima eficiencia de los trabajadores en su trabajo diario.

4.1.8. ACCIÓN 8: CENA ANUAL

Esta actividad tiene por objetivo principal fortalecer los lazos entre los trabajadores y la dirección del centro en un ambiente distendido. Se pretende así, obtener una mayor cohesión entre los distintos grupos de empleados y el personal directivo, a la vez que reforzar y aumentar el orgullo corporativo y el sentimiento de pertenencia hacia la entidad.

En todo momento se pretende dotar a la acción de un aire ceremonial a fin de que sea vivida con mayor intensidad por todos. Es por eso, que a diferencia del resto de acciones, la cena se desenvuelve en un contexto ajeno al recinto hospitalario, ubicándolo en uno de los Hoteles más conocidos de la ciudad de Palma.

El alquiler de la sala donde tendrá lugar la cena y el servicio de restauración incluye el personal anexo, así como el servicio de floristería. Contrariamente, Mutual Understanding deberá alquilar el equipo audiovisual, y contratará por decisión personal los servicios de 5 azafatas para la recepción y ayuda durante la celebración de la cena. Así mismo, Mutual Understanding se encargará de la compra y montaje de un panel corporativo, así como de la correcta distribución de mesas y otros elementos protocolarios.

Para esta acción se dispondrá de un servicio de transporte gratuito para aquellos que no puedan desplazarse de manera autónoma o quieran disfrutar de la celebración sin preocuparse por la conducción.

Al final de la cena todos los asistentes recibirán un obsequio de parte de la Dirección del Hospital como recuerdo de la celebración.



El Sujeto receptor de esta acción es sin duda el personal interno del Hospital, aunque también serán invitados los ganadores de los concursos celebrados a lo largo del año, agradeciéndoles así, una vez más su participación. Por otro lado, también serán invitados personalidades pertenecientes a la Administración pública y los medios de comunicación, hecho que permite obtener una mayor repercusión del evento y amplificar el resultado de los objetivos planteados.

4.1.9. ACCIÓN 9: PANEL DIVULGATIVO DE LA ACTIVIDAD HOSPITALARIA

Con el panel divulgativo implantado a razón de la acción “Son Llätzer som tots”, se pretende dar a conocer la actividad hospitalaria de las distintas áreas y departamentos del hospital. Cada mes, uno de los colectivos del hospital aparecerá representado en el panel “Son Llätzer som tots”. La finalidad de esta acción es valorar y dar importancia al trabajo de todos los profesionales del hospital con la finalidad de mejorar el buen funcionamiento del centro.

Así mismo se pretende que el panel sirva para generar empatía entre los distintos colectivos y fomentar la creación y fortalecimiento de los vínculos de relación y comunicación entre las distintas áreas de trabajo, lo cual repercutirá en una mayor excelencia del hospital.

Para ello Mutual Understanding dispondrá el panel en un sitio visible internamente y se encargará junto con aquellos departamentos que lo deseen de la elaboración de los contenidos del mismo.

4.1.10. ACCIÓN 10: PROTOCOLO DE COMUNICACIÓN CON PACIENTES Y FAMILIARES

La creación e implantación de este documento tiene el objetivo de establecer protocolos de comunicación básicos según las circunstancias que envuelven a cada paciente y a sus familiares. Estos protocolos ayudan a que los pacientes y sus familiares sientan el apoyo del centro y de sus trabajadores ya que su aplicación sirve para proporcionar a las personas una atención humana y cálida.

Con la acción “Son Llätzer está amb tu”, es necesario formar al personal médico en materia de inteligencia emocional y de comunicación, ya que de esta forma se generará una mayor empatía por parte del Hospital hacia los pacientes y sus familiares. Para ello Mutual Understanding se encargará de ofrecer un curso de formación de portavoces, y redactará el documento que contenga el protocolo a seguir, así como el diseño de todos los elementos que formen parte del mismo, de un modo u otro. Por ejemplo: tarjetones con un mensaje adecuado según las circunstancias del paciente y flores que acompañen su entrega.

4.1.11. ACCIÓN 11: CALENDARIO DE CELEBRACIONES

Bajo el lema “Porta a la familia” se establecería la celebración corporativa de festividades populares para involucrar a los trabajadores y sus familias. Las fiestas elegidas han sido: los Reyes Magos, Carnaval y San Juan.

Para la primera, el día 6 de enero los trabajadores que lo deseen pueden comprar regalos para que los Reyes Magos (personal del centro disfrazado) se los entreguen en la sala de conferencias debidamente habilitada y decorada con adornos navideños, donde tendrá lugar el desarrollo de la festividad de manera conjunta entre empleados, y niños.

Para Carnaval, se realizará un baile temático de disfraces para los trabajadores y sus parejas en la sala de conferencias, de nuevo debidamente habilitada y decorada. El tema del baile se



elegiría por votaciones a través de Internet, y se premiará a los mejores disfraces. La fiesta iría acompañada de una merienda dirigida especialmente a los más pequeños.

En cuanto a la fiesta de San Juan, se adecuaría el patio del Hospital para la celebración. Los trabajadores y sus familiares cercanos serán también invitados a participar a una merienda típica de “torrades amb tomàquet i carn a la brasa”. Se encendería también una pequeña hoguera, y se disfrutará de un brindis final.

Con todo ello se pretende establecer puntos de distracción para los empleados paralelos a la actividad laboral, aumentar el sentimiento de orgullo y pertenencia, así como promover y mantener un buen ambiente de trabajo mediante la motivación y satisfacción de los empleados. Favoreciendo a su vez, el acercamiento de las familias al centro.

4.1.12. ACCIÓN 12: CONCURSOS ANUALES

Se establece una correlación de concursos trimestrales dirigidos a empleados y familiares de estos. Destacando que en caso del concurso de dibujo infantil también se podrán participar los niños ingresados del hospital que así lo deseen. Los concursos restantes son los siguientes: concurso creativo para el diseño de una postal de navidad corporativa, concurso anual de fotografía y concurso anual de relatos cortos sobre experiencias sanitarias

El principal objetivo de estos concursos es, como en las otras acciones, conseguir la máxima eficiencia del hospital, y esto se persigue mediante la implicación del personal y sus familiares más allá de la actividad sanitaria habitual. También busca generar un mayor orgullo de pertenencia y valor corporativo, además de potenciar la comunicación interna en torno a la organización. Para conseguir esa máxima eficiencia se quiere involucrar a los hijos y familiares de los trabajadores en las actividades del centro a fin de generar en éstos vínculos con el hospital.

Un jurado imparcial formado por directivos del hospital, se encargaran de escoger los tres mejores dibujos, relatos, fotografías y postales navideñas. Habrá una serie de premios que se distribuirán del siguiente modo:

1er Premio: Diploma más 100 euros

2º Premio: Diploma más 50 euros

3er Premio: Diploma

En todos los casos dicha cantidad de dinero será correspondida mediante la entrega de material, obsequios o libros, entre otros, siempre pero, por el valor estimado. Todos los dibujos que hayan participado se colgaran en el ala infantil, mientras que las fotografías se expondrán en la recientemente inaugurada sala de exposiciones. Las postales navideñas corporativas ganadoras estarán disponibles en papel y virtualmente. La de papel se editará como felicitación oficial del Hospital para el próximo año, y la virtual formará estará presente en la página web del centro. En cuanto a los relatos cortos, se encuadernaran los tres ganadores y estarán disponibles en las salas de espera.

4.1.13. ACCIÓN 13: REUNIONES DIVULGATIVAS

“Apropa’t al futur” es un ciclo de conferencias informativas sobre las investigaciones que se están llevando a cabo por el personal facultativo del hospital. Esta iniciativa permite posicionar Son Llàtzer como centro pionero en el campo de los avances médicos, además, de convertirlo en un centro de referencia en la divulgación de los mismos.



Con esta acción, pretendemos que Son Llätzer alcance el reconocimiento no solamente de los profesionales del mismo centro sino que se convierta en un modelo a seguir para otros hospitales y expertos del campo de la medicina. Además, mediante este ciclo de conferencias se muestra el compromiso que tiene Son Llätzer con la investigación y el progreso.

Estas reuniones divulgativas ofrecen un valor añadido a los investigadores del centro ya que tienen la posibilidad de exponer públicamente sus investigaciones. De esta forma se genera un espacio que permite a los trabajadores involucrarse con los proyectos y actividades relacionadas con el departamento de investigación y conseguir visibilidad en prensa especializada y general.

Para ello, Mutual Understanding se encargará de la organización de las distintas reuniones, así como colaborará en la elaboración de las presentaciones de los contenidos objeto de presentación.

Los reunidos dispondrán de un catering al final de las sesiones, y en todo momento estarán atendidos por un grupo de azafatas que colaboraran en el buen desarrollo de la acción.

4.1.14. ACCIÓN 14: AUDITORÍA FINAL

La auditoría de comunicación interna realizada al cabo de dos años, una vez implementadas las distintas acciones y finalizada la campaña, nos permitirá determinar cual es la situación real de la organización en términos de comunicación interna. Podremos ver el estado de los flujos de comunicación, así como determinar si se han solventado los problemas detectados en la primera auditoría a nivel de las barreras que impiden que la comunicación fluya adecuadamente entre los distintos públicos internos y departamentos del hospital.

De nuevo, para llevar a cabo la auditoría nos hemos centrado en los distintos grupos internos: dirección, comité directivo y empleados de la empresa, los mismos participantes que hace dos años.

Las técnicas utilizadas fueron también las mismas: entrevistas a miembros estratégicos de los distintos colectivos (líderes de comunicación en su ámbito); dinámicas de grupo que tuvieron como objetivo entrar en contacto con las opiniones y sugerencias de los distintos implicados.

Las conclusiones que se extraerán de la auditoría final permitirán conocer la eficacia de las acciones llevadas a cabo, evaluar los resultados de la campaña y justificar su utilidad y la inversión llevada a cabo por el Hospital Son Llätzer. Para ello, los resultados deberán reflejar una mejora general en términos de comunicación interna, identificable mediante una mayor fluidez de los flujos entre los distintos departamentos y por supuesto dentro de cada uno de los departamentos. Así mismo, se evaluará si el sentimiento de pertenencia a la organización ha sido realmente fortalecido, y si se observa una mayor identificación con los valores corporativos del hospital.

Sin embargo, la mejor manera para determinar si la campaña ha sido rentable para Son Llätzer consiste en determinar si se ha conseguido una máxima eficiencia de la organización.

5. EVALUACIÓN Y CONTROL

5.1. MECANISMOS DE CONTROL PREVISTOS PARA EVITAR DISTORSIONES TEMPORALES/ MATERIALES/ ECONÓMICAS

En este apartado quedan agrupados todos aquellos elementos que irán apareciendo en el transcurso de las acciones y que sirven para controlar y supervisar los pasos seguidos en el desarrollo de la campaña para garantizar el cumplimiento de las diferentes acciones en el tiempo estipulado y con los recursos previstos.

5.1.1. LOS MECANISMOS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL UTILIZADOS SON LOS SIGUIENTES:

5.1.1.1. REUNIONES

Estas reuniones se llevarán a cabo entre los diferentes grupos de trabajo que se encargarán de desarrollar las distintas acciones durante los dos años que durará la campaña y los órganos del gobierno corporativo de Hospital Son Llàtzer. El objetivo de las reuniones será informar sobre el transcurso y desarrollo de cada una de las fases y etapas, facilitando simultáneamente los informes con las conclusiones extraídas de los resultados de las evaluaciones llevadas a cabo por Mutual Understanding.

La estructura de las reuniones variará en función de los temas a tratar, pero podemos avanzar que los ejes principales serán:

- Aprobación de todas y cada una de las acciones propuestas
- Una vez aprobadas, decidir las estrategias y pasos a seguir en función de del tipo de acción y de los objetivos a alcanzar

5.1.1.2. SEGUIMIENTO TELEFÓNICO Y ELECTRÓNICO

En función del tipo de acción y de sus características, este mecanismo puede ser muy útil ya que se pueden ir controlando paso a paso todas las etapas que se van realizando en la acción en cuestión: el control puede hacerse casi minuto a minuto, convirtiéndose éste en mucho más riguroso y exhaustivo.

Se puede decir que en casi todas las acciones propuestas se utilizará este mecanismo de control debido a su evidente eficiencia y gran utilidad. No sólo es necesario para llevar a cabo confirmaciones de reuniones y citas o para asegurar la asistencia tanto de invitados como de prensa y servicios externos contratados, sino que también es fundamental para detectar cualquier imprevisto al instante, siendo Mutual Understanding así capaz de reaccionar y solucionar el problema con la mayor rapidez y eficiencia posibles. De esta manera se evitarán sorpresas de última hora o retrasos innecesarios.

5.1.1.3. FECHAS LÍMITE PARA LAS FASES DE LAS ACCIONES

Opinamos que se trata de un buen mecanismo de control; el hecho de establecer unos días límite para cada una de las fases y etapas de las diferentes acciones permitirá una planificación tanto a nivel temporal como material y económica mucho más precisa que si las fechas únicamente se estableciesen para la finalización de la acción en general. De esta manera, se pueden prever también unos márgenes de tiempo para imprevistos, asegurando que el día "D"



todo esté correctamente en su lugar. Si el cálculo del tiempo se lleva a cabo a un nivel más detallado, la previsión de tiempo para la preparación, la realización y la evaluación de la acción será sin duda mucho más realista y fiable.

5.1.1.4. INVESTIGACIÓN DE PROVEEDORES DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

Mediante este mecanismo de control, lo que pretende Mutual Understanding es llevar a cabo una investigación exhaustiva de todos los medios materiales y servicios necesarios para todas y cada uno de las acciones. A través de los listados de empresas, se tendrán en cuenta una serie de criterios que irán variando en función de las características de la acción, como por ejemplo la relación calidad/precio, las experiencias pasadas y el grado de satisfacción obtenidos en antiguas contrataciones en caso de que existan, la localización del establecimiento, las facilidades proporcionadas, el trato recibido en caso de contacto, sus referencias, sus capacidades en cuanto a material y personal, etc. Sólo una vez evaluadas las diferentes alternativas y contrastadas las opciones se podrá escoger la mejor opción para cada caso.

De esta manera no sólo conseguimos controlar al máximo el gasto económico en contratación de proveedores de productos y servicios con su consecuente repercusión en el presupuesto, sino que también aseguraremos escoger la opción que más nos convenga con el máximo nivel de calidad y de eficiencia: las facilidades simplifican el trabajo, y en una campaña donde hay tantas variables a controlar, la confianza en el material y las personas contratados es básica.

5.2. ELEMENTOS DE EVALUACIÓN PARA LA CORRECCIÓN DE LA CAMPAÑA

Una vez finalizado el periodo de actuación de la campaña, se establecerán unos sistemas de evaluación determinados para poder valorar todas y cada una de las acciones llevadas a cabo.

Este tipo de evaluación consiste principalmente en analizar los datos extraídos de los cuestionarios pasados en su momento a los diferentes públicos a los que ha ido dirigida una acción determinada. Esta información se completará con los informes elaborados y estudiados por la agencia en el periodo de evaluación de cada acción.

Los sistemas de evaluación se llevarán a cabo a dos niveles:

- **Cuantitativo:** se cuantifica “lo que hemos hecho”. Con estos indicadores lo que se mide son desviaciones frente a un estándar numérico establecido. Este estándar determinado siempre desde el punto de vista de la mejora, puede fijarse en base a los resultados obtenidos en el último año, mediante comparaciones con la competencia, valorando las expectativas de los clientes, etc.
- **Cualitativos.** serán expresión de “cómo lo hemos hecho”.

Para que queden más claros estos conceptos se exponen a continuación, a modo de ejemplo, indicadores para evaluar la eficacia de la acción.



Indicadores para evaluar la eficacia de la acción:

INDICADORES CUANTITATIVOS	ESTÁNDAR ESTABLECIDO	NIVEL OBTENIDO	DESVIACIÓN (%)
Tiempo/dedicación medio de la acción			
Nº objetivos marcados/ Nº objetivos cumplidos			
Intervalo de tiempo entre acciones			
Personas formadas/previstas			

INDICADORES CUALITATIVOS	VALORACIÓN
Cumplimiento del programa en plazos y forma	0 1 2 3
Existencia de medios de apoyo materiales y humanos para realizar la acción.	0 1 2 3
Adecuación: alumno- objetivo- método	0 1 2 3
Cumplimiento de los objetivos	0 1 2 3
Nivel de satisfacción por parte del receptor	0 1 2 3
Existencia de un plan acorde con las necesidades	0 1 2 3
Implicación de los mandos en la formación	0 1 2 3



5.3. EVALUACIÓN “A POSTERIORI” DE LA CAMPAÑA

Una vez finalizada toda la campaña, se llevará a cabo una evaluación exhaustiva del desarrollo de ésta.

El proceso que se va a seguir consiste en estudiar todas y cada una de las acciones realizadas durante todo el período de campaña, mediante los controles e informes de evaluación hechos en la clausura de cada propuesta. De esta manera se realizará un informe global de toda la campaña.

A través de este mecanismo podremos llevar a cabo una valoración globalizada de todo el proceso para poder observar el funcionamiento y la efectividad de la campaña, comparado con los objetivos establecidos en el informe previo.

Otro de los objetivos principales de este mecanismo de evaluación consiste en mostrar al cliente, en este caso Hospital Son Llätzer, el seguimiento y los resultados obtenidos, justificando de esta manera la inversión llevada a cabo en la contratación de los servicios de Mutual Understanding y demostrando la utilidad de todas y cada una de las acciones en concreto y de la campaña en general en el cumplimiento del encargo proporcionado dos años atrás por el cliente.



6. ANEXOS

6.1. DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN SOCIAL EMPLEADAS:

Para cada técnica de investigación social es necesario rellenar una ficha descriptiva que incluya: el nombre de la técnica, el público sobre el que se aplica, su finalidad y las conclusiones.

6.1.1. DOCUMENTO ANEXO 1.

Ficha descriptiva de la encuesta realizada entre los pacientes bajo el título "Qué opines?"

<p>Nombre de la técnica:</p> <p>Encuesta</p>
<p>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</p> <p>Pacientes internos y externos del centro</p>
<p>Finalidad del estudio:</p> <p>Corregir posibles errores organizativos, detectar puntos débiles y puntos fuertes además de favorecer el feedback con los pacientes y hacerles sentir que su opinión se tiene en cuenta.</p>
<p>Conclusiones:</p> <p>Los datos obtenidos una vez analizados e interpretados deben orientar sobre puntos fuertes y débiles que perciben los pacientes en su visita al hospital.</p>



6.1.2. DOCUMENTO ANEXO NUMERO 2

Fichas descriptivas de los test que se pasarán tras la puesta en marcha de las diversas actividades .

6.1.2.1. Qui són? Qué fem?

Nombre de la técnica: Test
Público/material sobre el que se aplica la técnica: Personal interno
Finalidad del estudio: Conocer la percepción que la publicación de este documento ha generado sobre los trabajadores del centro.
Conclusiones: Los datos obtenidos una vez analizados e interpretados deben orientar sobre puntos fuertes y débiles en la organización.



6.1.2.2. Sala de exposiciones.

<p>Nombre de la técnica:</p> <p>Test</p>
<p>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</p> <p>Visitantes de la exposición.</p>
<p>Finalidad del estudio:</p> <p>Conocer la percepción y el grado de satisfacción de los asistentes a cerca de la organización en general y de esta iniciativa en particular.</p> <p>Detectar errores y necesidades para futuras acciones.</p>
<p>Conclusiones:</p> <p>Los datos obtenidos una vez analizados e interpretados deben orientar sobre puntos fuertes y débiles en la organización y del desarrollo del acto.</p>

6.1.2.3. Parlem-ne

<p>Nombre de la técnica:</p> <p>Test</p>
<p>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</p> <p>Asistentes al acto.</p>
<p>Finalidad del estudio:</p> <p>Conocer la percepción y el grado de satisfacción de los asistentes a cerca de la organización en general y de esta iniciativa en particular.</p> <p>Detectar errores y necesidades para futuras acciones.</p>
<p>Conclusiones:</p> <p>Los datos obtenidos una vez analizados e interpretados deben orientar sobre puntos fuertes y débiles en la organización y del desarrollo del acto.</p>



6.1.2.4. Que opines?

<p>Nombre de la técnica:</p> <p>Test</p>
<p>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</p> <p>Pacientes.</p>
<p>Finalidad del estudio:</p> <p>Conocer la percepción y el grado de satisfacción de los pacientes a cerca de la organización y del trato recibido.</p>
<p>Conclusiones:</p> <p>Los datos obtenidos una vez analizados e interpretados deben orientar sobre puntos fuertes y débiles en la organización para la mejora del trato del paciente.</p>

6.1.2.5. Jo Som Llätzer

<p>Nombre de la técnica:</p> <p>Test</p>
<p>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</p> <p>Trabajadores de la organización.</p>
<p>Finalidad del estudio:</p> <p>Conocer la percepción y el grado de satisfacción de los trabajadores respecto a esta iniciativa y las empresas participantes.</p>
<p>Conclusiones:</p> <p>Los datos obtenidos una vez analizados e interpretados deben orientar a la mejora de este programa y a la búsqueda de convenios que satisfagan a los trabajadores.</p>



6.1.2.6. Son Llàtzer sòm tots

<p>Nombre de la tècnica:</p> <p>Test</p>
<p>Público/material sobre el que se aplica la tècnica:</p> <p>Trabajadores, pacientes y visitantes del centro.</p>
<p>Finalidad del estudio:</p> <p>Conocer la percepció i el grau de satisfacció de los asistentes a cerca de la organizaci3 en general y de esta iniciativa en particular.</p> <p>Detectar errores y necesidades para futuras acciones.</p>
<p>Conclusiones:</p> <p>Los datos obtenidos una vez analizados e interpretados deben orientar sobre puntos fuertes y débiles del acto.</p>

6.1.2.7. Son Llàtzer està amb tu

<p>Nombre de la tècnica:</p> <p>Test</p>
<p>Público/material sobre el que se aplica la tècnica:</p> <p>Pacientes.</p>
<p>Finalidad del estudio:</p> <p>Conocer la percepció i el grau de satisfacció de los pacientes a cerca de esta iniciativa.</p>
<p>Conclusiones:</p> <p>Los datos obtenidos una vez analizados e interpretados deben orientar la mejora de esta actividad.</p>



6.1.2.8. Porta la familia

<p>Nombre de la técnica:</p> <p>Test</p>
<p>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</p> <p>Trabajadores del centro.</p>
<p>Finalidad del estudio:</p> <p>Conocer la percepción y el grado de satisfacción de los asistentes a cerca de la organización en general y de esta iniciativa en particular.</p> <p>Detectar errores y necesidades para futuras acciones.</p>
<p>Conclusiones:</p> <p>Los datos obtenidos una vez analizados e interpretados deben orientar sobre puntos fuertes y débiles en la organización y del desarrollo del acto.</p>

6.1.2.9. Imagina i crea

<p>Nombre de la técnica:</p> <p>Test</p>
<p>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</p> <p>Trabajadores y pacientes crónicos del centro.</p>
<p>Finalidad del estudio:</p> <p>Conocer la percepción y el grado de satisfacción de los asistentes a cerca de la organización en general y de esta iniciativa en particular.</p> <p>Detectar errores y necesidades para futuras acciones.</p>
<p>Conclusiones:</p> <p>Los datos obtenidos una vez analizados e interpretados deben orientar sobre puntos fuertes y débiles en la organización y del desarrollo del acto.</p>



6.1.2.10. Apropa't al futur

Nombre de la técnica:

Test

Público/material sobre el que se aplica la técnica:

Público asistente al acto.

Finalidad del estudio:

Conocer la percepción y el grado de satisfacción de los asistentes a cerca de la organización en general y de esta iniciativa en particular.

Detectar errores y necesidades para futuras acciones.

Conclusiones:


Los datos obtenidos una vez analizados e interpretados deben orientar sobre puntos fuertes y débiles en la organización y del desarrollo del acto.



6.2. PROPUESTAS DE DIFUSIÓN.

6.2.1. DOCUMENTO ANEXO SALA DE EXPOSICIONES

Invitación para la inauguración de la sala de exposiciones.



La direcció de l'Hospital Son Llàtzer
té l'honor de convidar-los
a la inauguració de

la nova sala d'exposicions "Sala Miró"

que tindrà lloc el proper Divendres 30 de Juny
a les 13h. a la planta baixa de l'hospital

Es prega confirmin la seva assistència al telèfon: 686.45.45.45

Palma de Mallorca, 7 de Juny de 2008



6.2.2. DOCUMENTO ANEXO SALA DE EXPOSICIONES

Nota de prensa sobre la inauguración de la sala de exposiciones.



Inauguración del nuevo espacio de exposiciones “Sala Gaudí” en el Hospital Son Llàtzer.

La dirección de Son Llàtzer se complace en convocarles a la presentación de la nueva sala de exposiciones del centro, que con el nombre de **Sala Miró** acogerá en adelante diversas exposiciones cedidas o de creación propia para el deleite de pacientes, trabajadores y visitantes.

El objetivo final de esta nueva sala será el de crear un espacio cultural que haga más amena la experiencia hospitalaria.

Esta sala se nutrirá principalmente de exposiciones artístico-científicas en la línea iniciada en el estado español por el Hospital Clínic de Barcelona, exposiciones itinerantes de organizaciones no gubernamentales y propuestas artísticas de los propios trabajadores del centro.

La inauguración de la sala de exposiciones tendrá lugar el próximo Martes 30 de Junio de 2009 a las 12 de la mañana.

Agradeceríamos su presencia para difundir esta nueva instalación destinada al mayor bienestar de nuestros pacientes.

Para ampliar la información o para concretar una entrevista pueden ponerse en contacto con nuestro departamento de prensa en el teléfono **696 69 99 95** o bien al mail prensa@hsl.com

Gracias por su atención.

Reciban un cordial saludo,

Xavier Ricci,

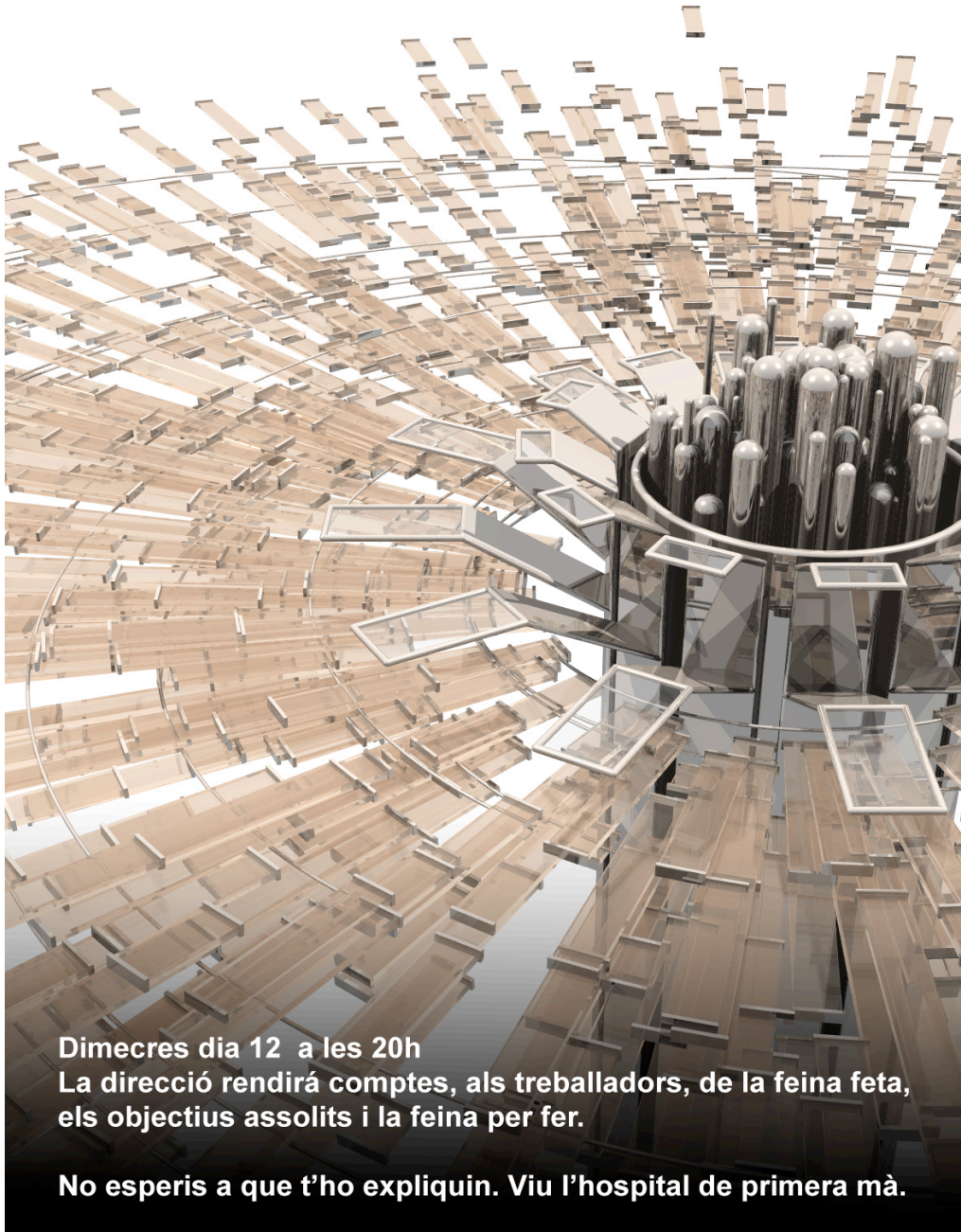
Departamento de prensa Hospital Son Llàtzer.



6.2.3. DOCUMENTO ANEXO REUNIÓN SEMESTRAL

Convocatoria de la conferencia: Parlem-ne.

Parlem-ne



Dimecres dia 12 a les 20h
La direcció rendirà comptes, als treballadors, de la feina feta, els objectius assolits i la feina per fer.

No esperis a que t'ho expliquin. Viu l'hospital de primera mà.



6.2.4. DOCUMENTO ANEXO ENCUESTA

Encuesta para el programa “Què opines”. Versión castellana.

¿Qué opinas?



Con el objetivo de mejorar el servicio, la dirección de Son Llàtzer les invita a rellenar el siguiente formulario. Gracias por su colaboración.

Nombre del/de la paciente (voluntario):

Servicio al que ha acudido:

Dirección, teléfono / e-mail (si quiere que nos pongamos en contacto con usted):

Su experiencia:

Servicio:

Muy bueno Bueno Regular Malo

Los tiempos de espera

La organización de las listas de espera

El equipamiento y acondicionamiento de los espacios destinados a los pacientes

El acceso al hospital

Personal:

Amable No amable Efectivo No efectivo

El trato con los médicos

El trato con las enfermeras


El trato con el personal administrativo del centro

Otras incidencias y recomendaciones:



6.2.5. DOCUMENTO ANEXO CENA ANUAL

Invitación a la cena anual del Hospital Son Llàtzer



Carles Ricci Voltes
Gerent de l'Hospital Son Llàtzer
Es complau en invitar-los
Al
Sopar anual de treballadors i amics de Son Llàtzer

que tindrà lloc el proper Divendres 23 de Novembre
al Gran Hotel
(Via Roma, 23 de Palma de Mallorca)

Es prega confirmin la seva assistència al telèfon: 686.45.45.45

Palma de Mallorca, 3 de Novembre de 2008



6.2.6. DOCUMENTO ANEXO CARTAS A PACIENTES

Cartas del programa “Son Llàtzer està amb tu”: Ejemplo de carta por un nacimiento:



Querida Margalida,

La Dirección del Hospital Son Llàtzer y todo el equipo humano de profesionales que hacen posible que este hospital siga mejorando día tras día se complace en darle la enhorabuena a usted y a toda su familia por el nacimiento de su hija Ana.

Esperamos que su estancia entre nosotros haya sido satisfactoria.

En caso contrario le agradeceríamos que nos informase de aquellos aspectos en los que podamos mejorar. Con este fin puede pedir a nuestro personal el formulario “¿Que opines?” con el cual esperamos conocer su opinión respecto a nuestro servicio para poder dar una mejor respuesta a sus necesidades en el futuro.

Muchas gracias por confiar en nosotros en una situación tan especial.

Atentamente, Carles Ricci Voltas

Gerente del Hospital Son Llàtzer.



Ejemplo de carta por pronta recuperación:



Querido José Luís,

La Dirección del Hospital Son Llàtzer y todo el equipo humano de profesionales que hacen posible que este hospital siga mejorando día tras día se complace de haber podido ayudarle en estos momentos difíciles. Le deseamos una pronta recuperación.

Esperamos que su estancia entre nosotros haya sido satisfactoria.

En caso contrario le agradeceríamos que nos informase de aquellos aspectos en los que podamos mejorar. Con este fin puede pedir a nuestro personal el formulario “¿Que opines?” con el cual esperamos conocer su opinión respecto a nuestro servicio para poder dar una mejor respuesta a sus necesidades en el futuro.

Muchas gracias por confiar en nosotros en una situación tan especial.

Atentamente, Carles Ricci Voltas

Gerente del Hospital Son Llàtzer.



6.2.7. DOCUMENTO ANEXO CARTELES FAMILIARES

Carteles del programa "porta la familia": para el Día de Reyes, Carnaval y Sant Joan.

**Der Reis,
porta la família.**

**El dia 6 de Gener, a partir de les 10 del matí,
el Vestíbul de l'hospital acollirà la visita de
Sa Majestat el patge del Rei Baltasar
que vindrà a entregar els regals a tots els nens que ho desitgin.**

**El patge prega a tots els pares d'aquests nens
que es posin en contacte amb secretaria per tal de facilitar
la tasca de distribució de regals dels Reis Mags d'Orient.**

DINS EL PROGRAMA "PORTA LA FAMILIA" 

Son Llätzer
HOSPITAL DE



Per Carnaval, porta la família.

VIU EL CARNAVAL AMB L'HOSPITAL.



ENGUANY, CELEBRA EL CARNAVAL AMB NOSALTRES.

DINS EL PROGRAMA "PORTA LA FAMILIA"





Per Sant Joan, porta la família.

GRAN TORRADA POPULAR
OBERTA A TOTS ELS TREBALLADORS I FAMILIARS



El **24**, a partir de les **10** del vespre, al pati de l'hospital,
tu porta la carn que nosaltres possarem el foc i el vi.

DINS EL PROGRAMA "PORTA LA FAMILIA"





6.2.8. DOCUMENTO ANEXO CONCURSO 1

Ejemplo del cartel del concurso de fotografía de la campaña "imagina i crea".

PRIMER CONCURS DE FOTOGRAFIA SON LLÀTZER



DINS EL PROGRAMA "IMAGINA I CREA".

OBERT A TOTS ELS TREBALLADORS, FAMILIARS I PACIENTS.

INFORMA'T A SECRETARIA DE L'HOSPITAL.

ENTREGA DE PROPUESTAS HASTA EL 28 DE FEBRERO !!!



6.2.9. DOCUMENTO ANEXO CONCURSO 2

Ejemplo de bases del concurso de fotografía del programa “imagina i crea”.



Bases del concurso de fotografía.

Primera: Participantes

Podrá participar todo el personal del hospital, sus familiares directos y los paciente con historial de más de un año en Son Llätzer.

Segunda: Tema, características técnicas

Tema:

El tema de las fotografías debe hacer referencia a algún aspecto del ámbito hospitalario.

Características técnicas

Los trabajos han de ser originales e inéditos y no haber sido premiados en otros concursos.

Cada participante podrá presentar un máximo de dos colecciones temáticas de 10 fotografías por colección, si bien se premiará a la mejor fotografía y no las colecciones.

Las fotografías podrán ser a color o en b/n pero en ningún caso excederán los 30 centímetros en ninguno de sus lados.

Tercero: Premios

Se concederán diplomas y los siguientes premios en material fotográfico:

1er premio: Diploma y 100 €

2do premio: Diploma y 50 €

3er premio: Diploma

Cuarto: Presentación

El plazo de presentación finalizará el 28 de febrero de 2010.

Los trabajos se presentarán en la Secretaría del Hospital Son Llätzer dentro de dos sobres cerrados. En uno habrá las fotografías y en el otro el nombre y apellidos del participante, su dirección, su teléfono de contacto y su relación con el hospital (trabajador, familiar de trabajador de primer grado o paciente con historial de más de un año).

Los dos sobres, que no tendrán ningún tipo de identificación, serán numerados por el personal receptor.

En el sobre se incluirá nombre y apellidos del autor, dirección y teléfono de contacto.

Quinto: Jurado

La selección y concesión de los premios del concurso, se realizará a propuesta de un jurado nombrado por los organismos convocantes que se dará a conocer en el momento de la decisión de este,



Sexto: Trabajos premiados

Todas las fotografías presentadas por los finalistas y los ganadores se exhibirán en la sala de exposiciones del hospital durante 3 semanas y posteriormente se podrán ser recogidas en secretaría.

Los trabajos premiados pasarán a formar parte de los recursos disponibles en la Web, para usos no comerciales.

Los trabajos que no sean reclamados, en el plazo de un mes, pasarán a formar parte del fondo de imágenes del hospital para su uso no comercial.

Octavo: Normas finales

El hecho de participar en el concurso implica el conocimiento y aceptación por todos los concursantes de las presentes bases, motivo por el cual, no podrán impugnarlas una vez formalizada la presentación.

Los miembros del Instituto Universitario Dexeus quedarán facultados para resolver las dudas que se presenten y tomar los acuerdos necesarios para el buen orden del concurso, en todo lo previsto en estas Bases.





6.2.10. DOCUMENTO ANEXO CONCURSO 3

Ejemplo de carta a los no finalistas del concurso de fotografía del programa “imagina i crea”.



Estimado Miguel Palou,

Nos dirigimos a ti con la finalidad de agradecerte la participación en nuestro concurso de fotografía.

Visto el éxito de este concurso y el interés que habéis mostrado de forma generalizada, queremos agradecer vuestra participación y animaros a participar en futuras iniciativas.

Desafortunadamente tu fotografía no ha sido seleccionada entre las 25 mejores. Debes saber que el jurado ha tenido serias dificultades para tomar su decisión, como podrás comprobar tu mismo. Ya que puedes ver los trabajos finalistas en el nuevo espacio expositivo del hospital: Sala Gaudí.

No te desanimes, habrá más oportunidades.

Los nombres de los ganadores del certamen se darán a conocer el próximo día 15 de Marzo a través de la web del hospital y señalando en la misma sala de exposiciones los trabajos elegidos por el jurado.

La entrega oficial de diplomas se celebrará el 30 de Junio al final del acto “Parlem-ne”, al que quedas invitado, en cualquier caso.

Para más información recuerda que nuestra página web es www.hsl.es

Te deseamos toda la suerte del mundo.

Cordialmente

Xavier Ricci

Responsable del programa Imagina i crea.



6.2.11. DOCUMENTO ANEXO CONCURSO 4

Ejemplo de carta a los finalistas del concurso de fotografía del programa “imagina i crea”.



Estimado Miguel Palou,

Nos dirigimos a ti con la finalidad de agradecerte la participación en nuestro concurso de fotografía.

Visto el éxito de este concurso y el interés que habéis mostrado de forma generalizada, queremos agradecer vuestra participación y animaros a participar en futuras iniciativas.

Por otro lado, nos complace comunicarte que tu fotografía ha sido seleccionada entre las 25 mejores. Por tanto, eres finalista con posibilidad de ganar nuestro premio. De momento tu fotografía ya ha sido expuesta y cuenta con la admiración del público en el nuevo espacio expositivo del hospital: Sala Miró. Los nombres de los ganadores del certamen se darán a conocer el próximo día 15 de Marzo a través de la web del hospital y señalando en la misma sala de exposiciones los trabajos elegidos por el jurado.

La entrega oficial de diplomas se celebrará el 30 de Junio al final del acto Parlem-ne, al que quedas invitado, en cualquier caso.

Para más información recuerda que nuestra página web es www.hsl.es

Te deseamos toda la suerte del mundo.

Cordialmente


Xavier Ricci

Responsable del programa Imagina i crea.



6.2.12. DOCUMENTO ANEXO CONCURSO 5

Ejemplo de carta de invitación al acto “Parlem-ne” para los ganadores del concurso de fotografía del programa “imagina i crea”.



Estimado Miguel Palou,

Ante todo darte la enhorabuena por tu 1er Premio de Fotografía Hospital Son Llàtzer.

Te recordamos que el próximo día 15 de Junio tendrá lugar en la sala de actos del hospital, durante la celebración del acto “Parlem-ne” la entrega de premios y diplomas de los concursos que se han celebrado en los últimos meses.

Confiamos en que puedas acudir y rogamos que confirmes tu asistencia para poder preparar el acto como corresponde en secretaría o llamando al teléfono 686.45.45.45

Gracias por tu participación y enhorabuena una vez más por tu excelente trabajo.

Cordialmente

Xavier Ricci

|
Responsable del programa Imagina i crea.

Palma de Mallorca, 15 de Mayo de 2009



6.2.13. DOCUMENTO ANEXO CONCURSO 6

Modelo de diploma de ganador y finalista para los ganadores y finalistas de los concursos incluidos en el programa "imagina i crea".





6.2.14. DOCUMENTO ANEXO CONFERENCIAS 1

Convocatoria de conferència de investigadors del hospital en format cartel.

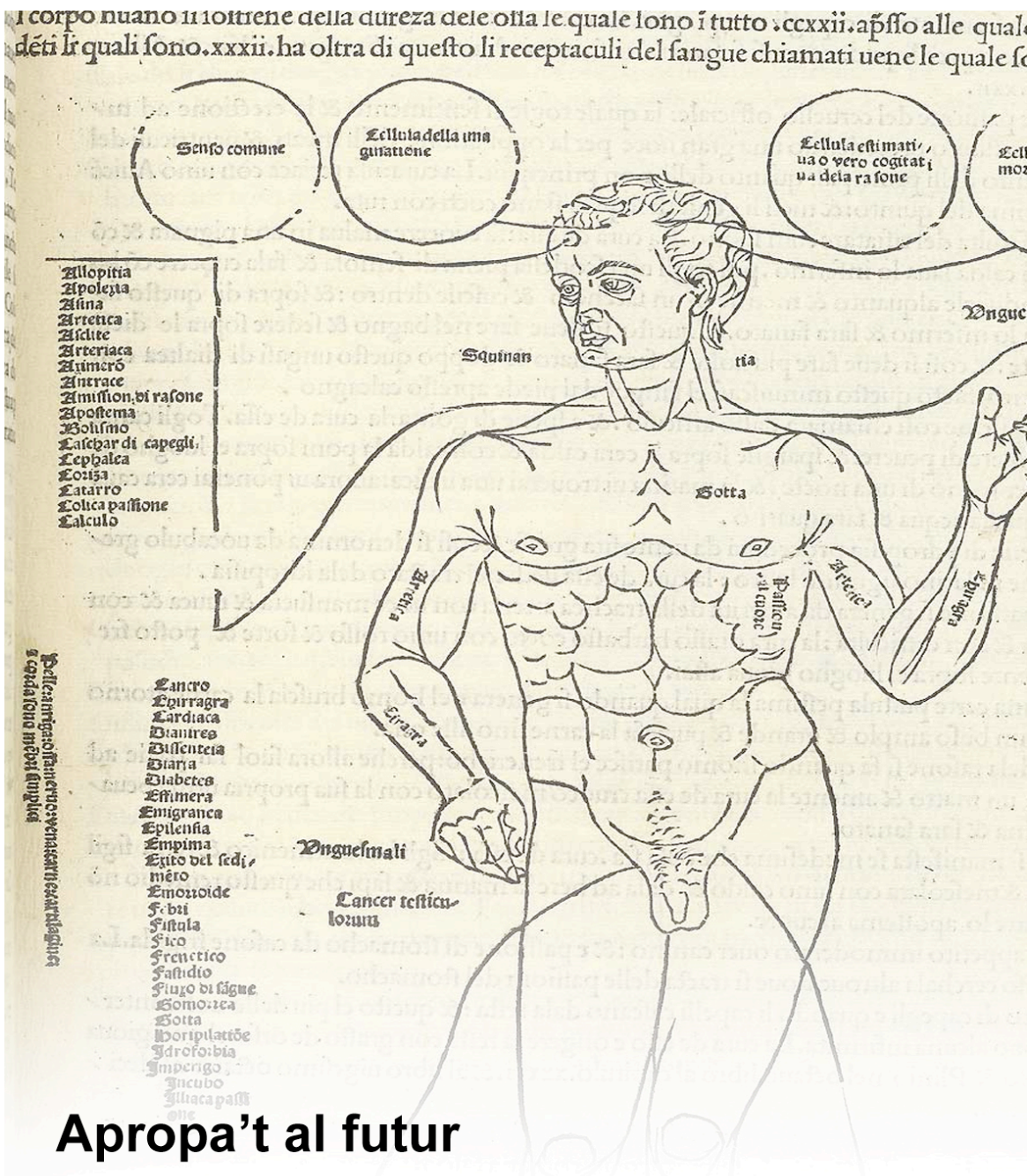


Apropa't al futur

La nova cirurgia làser.

Conferència a càrrec del Dr. Joan Palou
sobre les darreres tècniques que ha investigat.

Dijous 23 de Març
a les 19h.
a la sala d'actes.

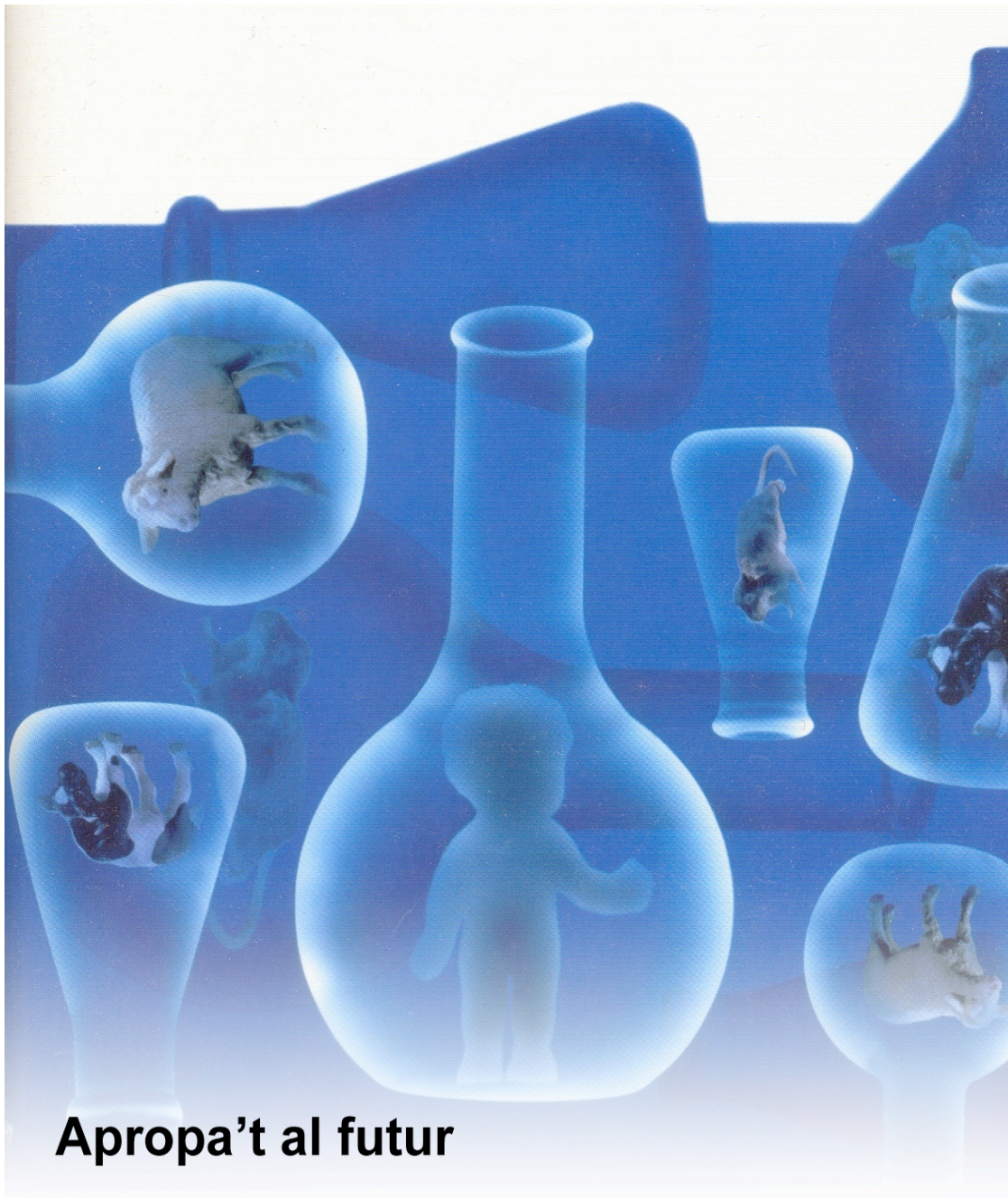


Apropa't al futur

La evolució de la cirurgia tradicional.

Conferència a càrrec del Dr. Joan Palou
sobre les darreres tècniques que ha investigat.

Dijous 23 d'Abril
a les 19h.
a la sala d'actes.

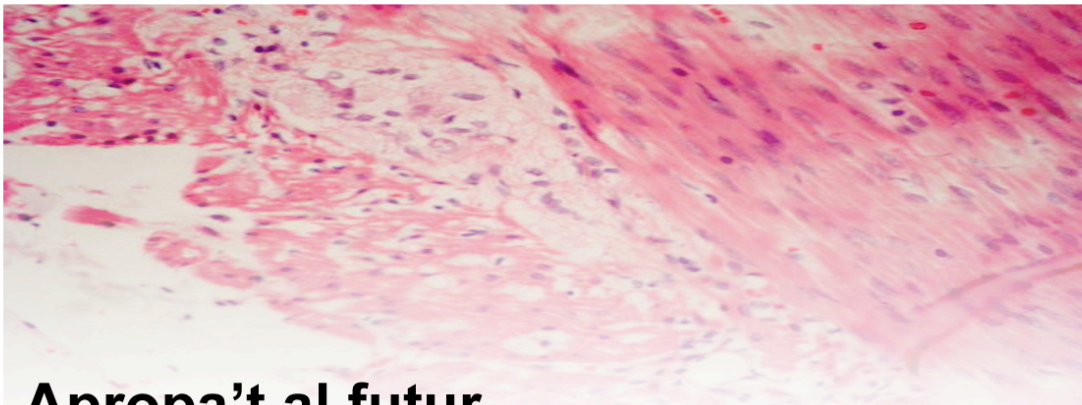
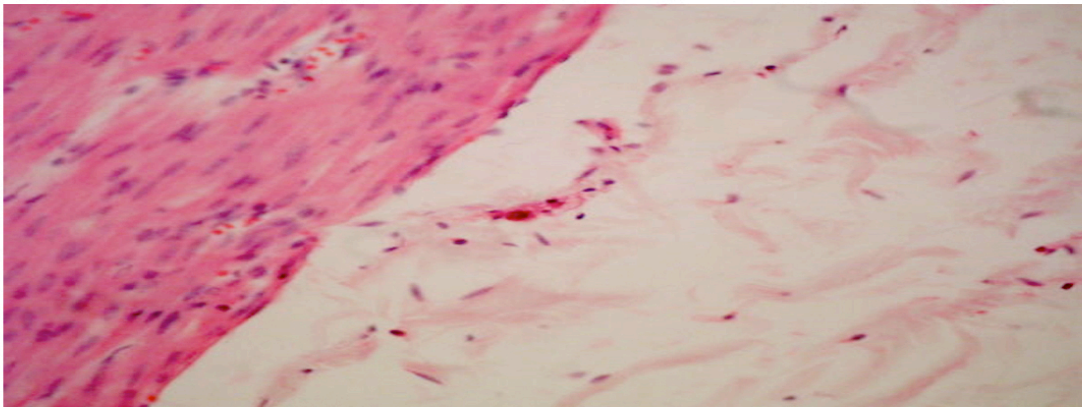
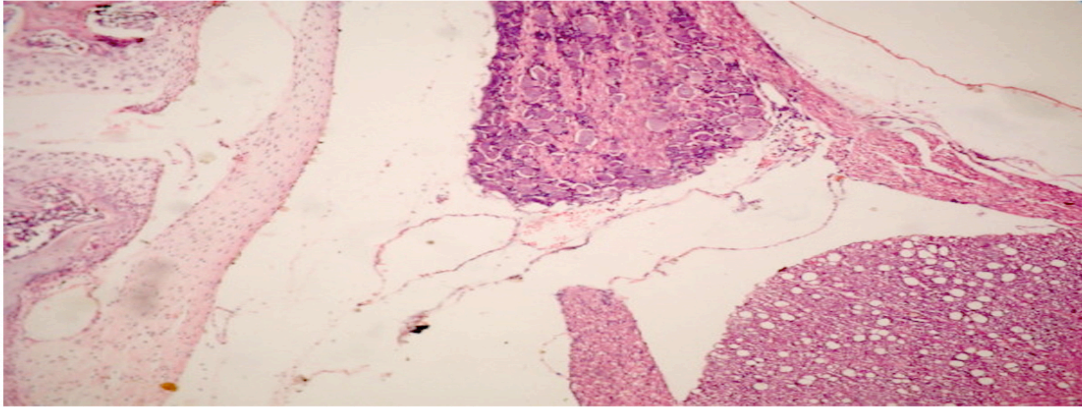


Apropa't al futur

Què és la bioètica?

El Dr. Joan Palou presenta
el seu nou llibre *Frau científic*.

Dijous 23 de Maig
a les 19h.
a la sala d'actes



Apropa't al futur

La micro-observació.

Conferència a càrrec del Dr. Joan Palou
sobre les darreres tècniques que ha investigat.

Dijous 23 d'Abril
a les 19h.
a la sala d'actes.



6.2.15. DOCUMENTO ANEXO CONFERENCIAS 2

Nota de prensa de las conferencias "Apropa't al futur".



Noticia de convocatoria a las conferencias "Apropa't al futur" de Son Llàtzer.

El Hospital Son Llàtzer les invita a participar en el ciclo de conferencias "Apropa't al futur". Se trata de una iniciativa que busca acercar a los técnicos sanitarios, y a las personas interesadas en general, las últimas tendencias e investigaciones que nuestros médicos están desarrollando actualmente.

Esta iniciativa que se desarrollarán con periodicidad trimestral, se inicia el próximo 23 de Marzo con la conferencia del **Doctor Joan Palou**, especialista en cirugía cardiovascular impartirá la conferencia "**La nova cirurgia laser**", en la que nos hablará sobre las últimas tendencias en su especialidad que han sido recientemente presentadas en el reciente encuentro internacional de cirugía láser de Michigan, en el que el Dr. Palou presento su ponencia "Nanorobótica y cirugía láser".

Esta conferencia tendrá lugar el próximo Jueves 23 de Marzo de 2010 a las 19h en el salón de actos del Hospital Son Llàtzer.

Para ampliar la información o para concretar una entrevista pueden ponerse en contacto con nuestro departamento de prensa en el teléfono **696 69 99 95** o bien al mail prensa@hsl.com

Gracias por su atención.

Reciban un cordial saludo,

Xavier Ricci,

Departamento de prensa Hospital Son Llàtzer.



6.3. DOCUMENTO ANEXO MANUAL DE CRISIS



Manual de Crisis



Campaña de RRPP
Roser Mitjà
Jordina Navarro
Xavier Ricci
Victoria Vidal



6.4. DOCUMENTOS ANEXOS DE LOS PRESUPUESTOS

6.4.1. EQUIPO AUDIOVISUAL

Gmail

SONOSTUDI - Pressupost On-line
1 message

info@sonostudi.com <info@sonostudi.com>

SONOSTUDI
SERVEIS PROFESSIONALS D'IL·LUMINACIÓ, VIDEO I SONORITZACIÓ
http://www.sonostudi.com, sonostudi@sonostudi.com
Almogàvers, 166 - 08018 BARCELONA - Tel. 93 300 16 30 - Fax 93 485 51 23

Nom. Compte Client: 0000 Quin dia el recollirà?
Persona contacte: Quin dia el tornarà?
Empresa: Telèfon:
Ident. de pressupost On-line: 5100309

MATERIAL

Quant.	Descripció	Dies	Coef	Preu Unit.	PREU
- 3 u. de	HITACHI CP-5225WAT	1	1	72	216,00 €
- 3 u. de	PIONEER PDP-S07-LR	1	1	18	54,00 €
- 3 u. de	Pantalla portàtil - 126 x 94 cm projecció frontal	1	1	28	84,00 €
TOTAL x 1 dies (sense IVA)					354,00 €
IVA					56,64 €
TOTAL (x 1 dies)					410,64 €



SONOSTUDI - Presupuesto On-line

info@sonostudi.com <info@sonostudi.com>

To:



SERVIS PROFESSIONALS D'IL·LUMINACIÓ, VIDEO I SONORITZACIÓ

<http://www.sonostudi.com>, sonostudi@sonostudi.com

Airugüvers, 166 - 08018 BARCELONA - Tel. 93 300 16 30 - Fax 93 485 11 23

Num. Cuanta Cliente:	6006	¿Què dia lo recagaré?	21/2/2008
Persona contacto:	Jennifer Casado	¿Què dia lo devolveré?	21/2/2008
Empresa:	foryou2	Teléfono:	661158974
Codi. de presupuesto On-line:	5100311		

MATERIAL

Cantidad	Descripción	Días	Coef	Precio U.	PRECIO
- 1 u. de	PIONEER PDP-603MXE	1	1	200	200,00 €
- 1 u. de	PIONEER DVD Reproductor DV-444	1	1	24	24,00 €
TOTAL x 1 días (sin IVA)					224,00 €
IVA					35,84 €
TOTAL (x 1 días)					259,84 €



kryfil

ENVIAMOS A TODA ESPAÑA
Pgno. Ind. Valdeconejo
C/ Pineta, parcela U-82 - nave 6.
50410 CUARTE DE HUERVA - Zaragoza
Tfno. 876 261 034 y Fax: 876 261 035

Cliente:	
Fecha:	
Presupuesto num:	07 / 1.327

Cód. Artículo	Descripción	Cantidad	Precio	% Dcto.	Total
1202-TD	Atril desmontable 55x35x120cm	1	395€		395€
1200-PR	Preinstalación audio	1	75€		75€
TOTAL:					470€

- el IVA y los gastos de envío están incluidos en todos los precios
- Para realizar el pedido es suficiente con que nos facilite el número de presupuesto
- Facilidades de pago
- Entrega en 24h.



6.4.2. ANEXES CATERING





ARC'S
CATERING

CÒCTEL "1"

Cigarrets de Sobrassada i Olives Negres de Calamata
Broqueta de Can de Carabiuer Confitat amb Carxofes i Crema de "Celèrie"
Mini coca de Tonyina, Api i Pebrat Verd
"Puça" de Truita de Patates Xips i Ceba Confitada
Tronquet amb Encenalls de Pernil Ibèric i Tomàquet Confitat
Xarrup de Taronja i Vermouth "Izaguirre"
Pop amb Patata Fumada Carpier i Pebre Vermell de la "Vera"

La Beguda...

Cara Brut Nature, Vi Blanc i Negre, Refrescs, Cerveses i Suc de Taronja

Preu per persona: 26,00 € + 7% IVA

CÒCTEL "2"

Boletes de Tomàquet i Sàndria amb Alfàbrega i Oli d'Herbes Aromàtiques
Xarrup de Mascarpone i Parmesà amb Salmó Carpier
Tronquet amb Encenalls de Pernil Ibèric i Tomàquet Confitat
Tàrtar de Tonyina amb Cruixent de Iuca
Sorbet de Foie amb Anguila Fumada i Safrà
Broqueta de Daus de Magret d'Ànec i Lixis amb Carxofes
"Puça" de Tomàquet, Formatge Fresc, i Olives Negres
Broqueta de Pernil Canari i Meló amb Crema de Pipes

Broqueta de Fruita Fresca amb Almívar de Llimona
Financier de Dalç de Llel
Gotet de Dos Xocolates amb Safrà i Mandarina

La Beguda...

Cara Brut Nature, Vi Blanc i Negre, Refrescs, Cerveses i Suc de Taronja

Preu per persona: 32,00 € + 7% IVA

El preu del menú es podrà veure modificat en funció de l'espai on es realitzi el servei.



ARC'S
CATERING

CÒCTEL "4"

Els Freds...

Xips Vegetals

Cigarrats de Sobrassada i Olives Negres de Colomata
Xarrup de Mascarpone i Parmesà amb Salmó Carpier
Tronquet amb Encenalls de Pernil Ibèric i Tomàquet Confitat
Pa de Coca amb "Mojama", Mozzarella i Rucola Italià
Bikini de Roastbeef i Formatge Fresc
Pop i Patata Fumada Carpier amb Pebre Verduell de la "Vera"
"Puça" de Llong Ibèric, Brèix, i Orellanes amb Baynals

Els Calents...

Mini Croquetes Ibèriques

Cigarreta de Tou dels Tòlers amb pols de Té Verd
Llagostí amb Pa de Rowesco i Emulsió d'Ametlles
Arròs amb Sèpia i Fideu en Platets
Platet de Bacallà "Ajoarriero"
Broqueta confitada de Panagall i Shitake
Mini "Calzones" de Tomàquet, Formatge i Orenga
Purè de Cigrons amb Encenalls Cruixents de Xoriç i Pebre Vermell de la "Vera"

El Dolç...

Broqueta de Fruita Fresca amb Almívar de Llimona
Brownies de Xocolata i Nous
Xarrup de Plàtan, Galleta i Ròmi
Mini Cowlants de Taronja i Xocolata Blanca

La Beguda...

Cava Brut Nature, Vi Blanc i Negre, Refrescos, Cerveces i Suc de Taronja

Preu per persona: 43,00 € + 7% IVA

El preu del menjar es podrà veure modificat en funció de l'espai on es realitzi el servei.



ARC'S
CATERING

CÒCTEL "3"

Els Freds...

Cigarrons de Sobrassada i Olives Negres de Calamata
Gotet de Crema de Patates "Torres" amb Escapinyes i Salsa "Espinat"
"Puça" de Ventresca de Tonyina, Pebrot del Piquillo i Seitó
Trauquet amb Encenalls de Pernil Ibèric i Tomàquet Confitat
Compota de Tomàquet amb Daus de Bacallà i Olives de Calamata
Mini Sandwich de Pernil d'Ansc, Foie i Rúcula

Els Calents...

Mini Croquetes d'ibèric
Embolcall de Xai amb Espècies
Cigarrons de Tou dels Til·lers amb Pols de Té Verd
Llagostí amb Pa de Romanesco i Emulsió d'Ametlles
Risotto de Ceps i Tòfons en Platet
Mini Coca de Tonyina amb Compota de Tomàquet i Oli d'Alfàbrega
Mini Hamburguesa de Filet i Foie amb Pa de Sèsam

El Dolç...

Xarrup de Fruita Fresca amb Almívar de Llimona
Gotet de Tiramisú amb Cruixent de Capuccino
Parfait de Maduixes i Maduixetes del Bosc
Brownies de Xocolata i Nous

La Beguda...

Cava Brut Nature, Vi Blanc i Negre, Refrescs, Cerveses i Suc de Taronja

Preu per persona: 37,50 € + 7% IVA

El preu del menú es podria veure modificat en funció de l'espai on es realitzi el servei.



ARC'S
CATERING

COFFEE BREAK MATÍ "1"

*Mini Croissants
Financiers de Taronja i Xocolata
Mini Ensalmanades*

Beguda

Cafè, Llet, Infusions, Sucos de fruites i Aigua mineral

Preu per persona : 6,00 € + 7% IVA

*No s'inclou el servei de cambrer per menys de 70 pers.
Cambrer: 130,00 € / servei + 16% IVA
Un cambrer cada 35 persones*

COFFEE BREAK MATÍ "2"

*Mini ensaimades
Financiers de Taronja i Xocolata
Cargols de Croissant
Mini Delícies de Crema
Mini Donuts de Xocolata*

Broqueta de Fruita Natural

Beguda

Cafè, Llet, Infusions, Sucos de fruites i Aigua mineral

Preu per persona : 8,00 € + 7% IVA

*No s'inclou el servei de cambrer per menys de 70 pers.
Cambrer: 130,00 € / servei + 16% IVA
Un cambrer cada 35 persones*



ARC'S
CATERING

COFFEE BREAK MATÍ "3"

Dolç

Financiers de Taronja i Xocolata

Cargols de Croissant

Mini Delícies de Crema

Salat

Mini Xapat amb Pernil Ibèric

Pa de Nous amb Formatge Brie i Codony

"Puça" de Fuet de Vic amb Tomàquet

*

Broqueta de Fruïta Natural

Beguda

Cafè, Llet, Infusions, Sucs de fruites i Aigua mineral

Preu per persona : 10,00 € + 7% IVA

No s'inclou el servei de cambrier per menys de 70 pers.

Cambrier: 130,00 € / servei + 16% IVA

Un cambrier cada 35 persones



ARC'S
CATERING

COFFEE BREAK MATÍ " 4 "

Dolç

Mini ensaimades
Financiers de Taronja i Xocolata
Cargols de Croissant
Mini Delícies de Crema
Mini Donuts de Xocolata

Salat

Mini Xapata amb Pernil Ibèric
"Puça" de Ventresca de Tonyina, Pebrot Verd i Seibó
Entrepanet de Truita de Patates Xips amb Ceba Confitada
"Puça" de Fuet de Vic amb Tomàquet
*
Broqueta de fruita natural

Beguda

Cafè, Llet, Infusions, Suc de fruites i Aigua mineral

Preu per persona : 15,00 € + 7% IVA

No s'inclou el servei de cambret per menys de 70 pers.
Cambret: 130,00 € / servei + 16% IVA
Un cambret cada 35 persones



ARC'S
CATERING

COFFEE BREAK TARDA "1 "

*Assortiment de Galetes de Té
Píndoles de Xocolata amb Fruits Secs*

Beguda

Cafè, Llet, Infusions, Sucos de fruites i Aigua mineral

Preu per persona : 6,00 € + 7% IVA

*No s'inclou el servei de cambrer per menys de 70 pers.
Cambrer: 130,00 € / servei + 16% IVA
Un cambrer cada 35 persones*

COFFEE BREAK TARDA "2 "

*Assortiment de Galetes de Té
Gotets de Tiramisú amb Croixent de Capuccino
Mini Brownies de Xocolata amb Nous*

Broqueta de Fruita Natural

Beguda

Cafè, Llet, Infusions, Sucos de fruites i Aigua mineral

Preu per persona : 8,00 € + 7% IVA

*No s'inclou el servei de cambrer per menys de 70 pers.
Cambrer: 130,00 € / servei + 16% IVA
Un cambrer cada 35 persones*



ARC'S
CATERING

CÒCTEL "5"

Els Freds...

Xips Vegetals
Embotits Cruixents

Mini Sàndvitx de Tomàquet, Formatge Fresc, Alfàbrega i Olives Negres
"Paça" de Truita de Patates Xips i Cebs Confitada
Tranquet amb Encenalls de Perrut Ibèric i Tomàquet Confitat
Sorbet de Fois amb Anguila Fumada i Safrà
Compota de Tomàquet amb Dues de Bacallà i Olives de Calamata
"Montadito" de Llim Ibèric, Brie, i Orellanes amb Banyuls
Platet de Perrut d'Ànec amb Idiazabal
"Paça" de Ventresca de Torryina, Pebrot del Piquillo i Seibó

Els Calents...

Mini Croquetes d'Ibèric
Broqueta de Bolets i Oli Verd d'Oliva
Cigarreta de Tou dels Til·lers amb pols de Té Verd
Coca de Recapte
Embolcall de Xai amb Espècies
Risotto de Ceps i Tòfona en Platet
Llogestí amb Pa de Romanesco i Emulsió d'Ametlles
Gauillo amb Tempura de Fruits del Bosc
Cruixent de Peus de Porc amb Ceps
Mini Hamburguesa de Filet i Fois amb Pa de Sèsam

El Dolç...

Parfait de Mduixes i Mduixetes del Bosc
Mini Tarta d'Albercas Confitats amb Escuma de Llet Merengada
Xarup de Fruita Fresca amb Aiwisar de Llimona
Gotet de Dos Xocolates amb Safrà i Mandarina

La Beguda...

Cava Brut Nature, Vi Blanc i Negre, Refrescs, Cerveses i Suc de Taronja

Preu per persona: 49,00 €+ 7% IVA

El preu del menú es podria veure modificat en funció de l'espai en el qual es realitzi el servei.



ARC'S
CATERING

BUFETS OPCIONALS:

Bufet de Sorbets Salats de.....4,50 €/pers.

*Formatge Parmesà
Foie
Taronja i Vermut Izaguirre
Vinagre Balsàmic
Gerds i Pedro Ximenes*

Bufet d'Arròs amb Sepietes, Col i Foie.....6,50 €/pers.

Bufet de Rissotto amb Ceps Coufittats.....6,50 €/pers.

Bufet d'Ous de Guatlla amb Sobrassada.....6,50 €/pers.

Bufet de Foie.....11,00 €/pers.

*Tronxo de Foie amb Festucs
Foie Mi-cuit planxat sobre Pa Negre
Foie amb Anguila Fumada
Acompanyat de Vi Saubernes*

Bufet Barbacon, Petites Broquetes de.....8,00 €/pers.

*Vegetal: Shitake, Xaupinyo i Girgola
Peix: Sepietes i Cerxofes
Carr: Filet i Bocó*

Barra de Cocteleria..... 6,00 €/pers.

*Dniqiri de Maduixa
San Francisco
Caipiriña
Mojitos*

Per menys de 100 persones: Suplement de Bufetier 130,00 € +16% IVA

El preu del menú es podria veure modificat en funció de l'espai on es realitzi el servei.



ARC'S
CATERING

MENÚ "1"

Crema de Bolets del Bosc amb Cruixent de Botifarra i

Oli d'Olives Negres

»»

Cuixa de Xai Confitada amb Timbalet de Patata

»»

Parfait de Maduixes i Maduixetes del Bosc

»»

Cafè i Petit Fours

Celler:

Negre Synera, D.O. Catalunya

Aigües Minerals

Preu per persona: 45,00 € + 7% IVA

MENÚ "2"

Coca Fina de Toronyina amb Oli d'Alfàbrega

»»

Confit d'Ànec Blau amb Caneló de Cas-cus i Fruites Dolces,

Almívar de Maduixes

»»

Pinya Rostida amb Crema Catalana i Anelles Garnapinyades

»»

Cafè i Petit Fours

Celler:

Blanc Synera D.O. Catalunya

Negre Synera, D.O. Catalunya

Aigües Minerals

Preu per persona: 47,00 € + 7% IVA

El preu del menú es podria veure modificat en funció de l'espai a on es realitzi el servei.



ARC'S
CATERING

MENÚ "3"

Raviolets de Calamars, Xangurro i Xipirons amb Cremós de Marisc

~*~

Tournedó d'Ibèric i Casolada amb Puré de Prunes

~*~

Tatin d'Albercoacs Confitats amb Gelat de Llet Merengada

~*~

Cafè i Petit Fours

Celler:

Blanc Synera D.O. Catalunya

Negre Synera, D.O. Catalunya

Aigües Minerals

Preu per persona: 48,00 € + 7% IVA

MENÚ "4"

Mil Fells de Bacallà amb Escalivats i Vinagreta de Soja i Mel

~*~

"Ragout" de Vedella amb Bolets i Ràcula

~*~

Bombó de Brownie amb Escuma de Xocolata Blanca i Sopa de Cacio

~*~

Cafè i Petit Fours

Celler:

Blanc Synera D.O. Catalunya

Negre Synera, D.O. Catalunya

Aigües Minerals

Preu per persona: 49,00 € + 7% IVA

El preu del menú es podria veure modificat en funció de l'oposició o en realitzar el menú.



ARC'S
CATERING

MENÚ "5"

Torró d'Alfàbrega i Llagostins, amb Fruits Secs i Mini verdures
Salsa Romesco



Morro de Bacallà amb Emulsió d'Augetlles al Pil-Pil,

Pètals d'Alls i Api Fregit



Cigarrat de Xoco - Menta amb Crema de Llimona i Fruits del Bosc



Cafè i Petit Fours

Celler:

Blanc Synera D.O. Catalunya

Negre Synera, D.O. Catalunya

Aigües Minerals

Preu per persona: 54,00 € + 7% IVA

EL PREU INCLOU:

Transport i logística fins a 50 Km de Barcelona.
Muntatge i desmuntatge.
Parament necessari per realitzar el servei.
Vaixella, Cristalleria, Cobertura, Manteleria i Mobiliari.
Material de cuina.
Servei cambrers i cuiners.

EL PREU NO INCLOU:

Lloguer de l'espai on es realitza el servei.
Cànon de material.
Per menys de 50 comensals: cambrers i cuiners a part (130,00 € cadascú).
Decoració Floral.
Entreteniment Musical.
Menús Staff.
Servei d'Hostesses.
Servei de Guarda-roba.
Carpes per la cuina
Generadors de corrent

També podem oferir tots aquests serveis no inclosos, consulti'ns.

El preu del menú es potria veure modificat en funció de l'espai on es realitza el servei.



ARC'S
CATERING

BUFETS OPCIONALS D'APERITIU:

Bufet de Sorbets Salats de.....4,50 €/pers.

*Formatge Parmesà
Foie
Taronja i Vermut Ingaire
Vinagre Balsàmic
Geris i Pedro Ximenes*

Bufet d'Arròs d'Espardenyes, Verdurettes i Oli de Marisc.....9,50 €/pers.

Bufet de Risotto de Ceps i Tòfona.....6,50 €/pers.

Bufet d'Ous de Guatlla amb Sobrassada.....6,50 €/pers

Bufet de Foie.....11,00 €/pers.

*Foie amb Crosta de Sucre "Moscobado" i Trompetes de la Mort
Foie Mi-cuit planxa sobre Pa Negre
Acompanyat de Vi Sauternes*

Bufet Barbacoa, Petites Broquetes de.....8,00 €/pers.

*Vegetal: Ceps i Carbassó
Peix: Rap i Gombes
Carn: Filet i Bacó*

Bufet de Sushi i Sashimi.....11,00 €/pers.

Barra de Cocteleria.....6,00 €/pers.

*Daiquiri de Maduixa
San Francisco
Caipiriña
Mojitos*

Per menys de 100 persones: Suplement de Buffetier 130,00 € +16% IVA

El preu del menú es podrà veure modificat en funció de l'espai a on es realitzi el servei.



ARC'S
CATERING

MENÚ GALA Nº 2

Begudes: Bona Lliure

Els Freds..

Xips vegetals i Palets de Festucs amb Rosella
Braqueta de Salmó Carpier i Coulls de Fruita de la Passió
Pa de Vidre amb Encenalls de Pernil de Glr
Trufes de Parmesà amb Sucre Moscobot
Mousse de Foie amb Melmelada de Tomàquet
Cullereta d'Escopinyes i Favetes Tendres amb Escuma de Poma Àcida

Els Calents..

Mini Croquetes Casolanes
Cigarret de Tor dels Tílers i Pots de Té Verd
Cullereta de Puré de Cigrons amb Encenalls Cruixents de Xoriç
Mini Coca de Recapte
Braqueta de Llagostí amb Pa de Romanesco i Emulsió d'Avellanes
Corsetí de Xipirons Fregidets
Risotto de Ceps i Tífono

Menú

Torró d'Alfàbrega i Llagostins, amb Fruits Secs, Mini verdures
i Salsa Romanesco



Cuixa de Xai Confitada amb Puré de Prunes i Cebeta Moscobot
amb Verdurettes de Temporada



Cigarret de Xoco - Menta amb Crema de Llimona i Fruits del Bosc



Cafè i Petit Fours

Celler:

Raimat Casal .D.O Costers del Segre
Raimat Abadia D.O Costers del Segre
Cava Cal Puig Brut Nature
Aigua Mineral
Licors

Preu per persona: 90,00 € + 7% IVA

El preu del menú es podria veure modificat en funció de l'espai on es realitzi el servei.



ARC'S
CATERING

MENÚ GALA Nº 3

Begudes: Barra Lliure

Els Freds...

*Xips Vegetals i Palets de Festucs amb Roseïna
Broqueta de Salmó Carpíer i Coulls de Fruïta de la Pessà
Pa de Vidre amb Encenalls de Pernil de Glà
Trufes de Parmesà amb Sacre Moscòbit
Mousse de Foie amb Melmelada de Tomàquet
Cullereta d'Escampoyes i Faves Tendes amb Escuma de Ponça Àcida*

Els Calents...

*Mini Croquetes Casolanes
Cigarret de Tou dels Tíls fers i País de Tè Verd
Cullereta de Pernil de Cigrons amb Encenalls Cruixents de Xoriç
Mini Coco de Recapte
Broqueta de Llenguat amb Pa de Romeco i Emulsió d'Ametlles
Cornet de Xiprons Fregidets
Risotto de Ceps i Tòfona*

Menú

*Ravials de Calamar, Xangrerro i Llamàntol amb Xiprons
i Cremós de Marisc*



*Rablé de Coull Farcit de Foie, Cruixent d'Ametlles
amb Pernil de Trinxat de la Cerdanya*



Cremós de Safró amb Caviar de Peres Williams



Cafè i Petit Fours

Celler:

*Raimat Casal D.O Costers del Segre
Raimat Abadís D.O Costers del Segre
Cava Col Puig Brut Nature
Aigua Mineral
Licors*

Preu per persona: 93,00 € + 7% IVA

El preu del menú es potria ocurrir modificat en funció de l'espai o on es realitzi el servei.



ARC'S
CATERING

MEÛ GALA Nº 4

Begudes: Barra Lliure

Els Freds...

Xips Vegetals i Palets de Festucs amb Rosella
Broqueta de Salató Corpier i Coudis de Fruita de la Passió
Pa de Vidre amb Encenalls de Pernil de Glà
Trufes de Parmesà amb Sucre Mascobut
Mousse de Foie amb Melmelada de Tòmbaquet
Callereta d'Escopinyes i Faveles Tendres amb Escuma de Poma Àcida

Els Calents...

Mini Croquetes Casolanes
Cigarret de Tou dels Tullers i Pòs de Tè Verd
Callereta de Puré de Cigrons amb Encenalls Cruixents de Xoriç
Mini Cocó de Recapte
Broqueta de Llagostí amb Pa de Romanesco i Emulsió d'Ametlles
Cornet de Xipirons Fregidets
Risotto de Ceps i Tífon

Menú

Crema de Carxofes i Vieres amb Cruixent de Gingebre i Reducció de Mòdena

~

Filet de Vedella amb Puré de Patata Lila Trufada i Foie

~

*Tarta d'Albercocs Confitats amb Fígues "Coll de Dama"
i Gelat de Llet Merengada*

~

Cafè i Petit Forns

Celler:

Raimat Casal D.O Costers del Segre
Raimat Abadía D.O Costers del Segre
Cava Cal Puig Brut Nature
Aigua Mineral
Licors

Preu per persona: 97,00€ + 7% IVA

El preu del menú es podria veure modificat en funció de l'espai o en es realitzi el servei.



ARC'S
CATERING

MENÚ GALA N° 5

Begudes: Barra Lliure

Els Freds...

Xips Vegetals i Palets de Festucs amb Rosella
Broqueta de Salmó Carpier i Coals de Fruita de la Passió
Pa de Vidre amb Escumalls de Pernil de Glè
Troços de Parmesà amb Sucre Mascobet
Mousse de Foie amb Melmelada de Tomàquet
Callereta d'Escapinyes i Faveses Tendres amb Escuma de Poma Àcida

Els Calents...

Mini Croquetes Casolanes
Cigarret de Tou dels Tíl lers i Pals de Té Verd
Callereta de Purè de Cigrons amb Escumalls Cruixents de Xoriç
Mini Coca de Recepte
Broqueta de Llengostí amb Pa de Romesco i Emulsió d'Amel·les
Cornell de Xirpions Fregidets
Risotto de Ceps i Tífon

Menú

Amanida de Calamarquets amb Farcellles d'Espàrrecs, Cloïsses i Llengostins

»

Filet d'Orada amb Purè de Plàtans i Taronges
amb Tomàquets Confitats i Oli de Romaní

»

Parfait de Mandarines i Mandarinetes del Bosc

»

Cafè i Petit Fours

Celler:

Raimat Casal D.O Costers del Segre
Raimat Abadia D.O Costers del Segre
Cava Cal Puig Brut Nature
Aigua Mineral
Licors

Preu per persona: 100,00 € + 7% IVA

El preu del menú es podrà veure modificat en funció de l'espai o on es realitzi el servei.



ARC'S
CATERING

MEÚ GALA Nº 6

Begudes: Barra Lliure

Els Froids...

Xips Vegetals i Palets de Festucs amb Rosellit
Broqueta de Salmó Carpier i Caulis de Fruita de la Passió
Pa de Vidre amb Encenalls de Pernil de Glà
Troços de Parwesó amb Sucre Moscat
Mousse de Foie amb Melmelada de Tomàquet
Callereta d'Escopinyes i Favetes Tendres amb Escuma de Poma Àcida

Els Calents...

Mini Croquetes Casolanes
Cigrrret de Tou dels Til·lers i Pols de Tè Verd
Callereta de Puré de Cigrons amb Encenalls Cruixents de Xoriç
Mini Coca de Recapte
Broqueta de Langostí amb Pa de Rocasco i Emulsió d'Anetilles
Cornet de Xiprons Fregidets
Risotto de Ceps i Tòfona

Menú

Embolcall de Boques amb Crema de "Celèrie" i Daus d'Ibèric

~*~

*Filet de Vedella amb Infusió de "Idiazabal", Carxofes
en el Seu Suc*

~*~

Fruits Vermells amb Vainella i Fornatge Fresc

~*~

Cafè i Petit Fours

Celler:

Raimat Casal D.O Costers del Segre
Raimat Abadía D.O Costers del Segre
Cava Cal Puig Brut Nature
Aigua Mineral
Licors

Preu per persona: 102,00 € + 7% IVA

El preu del menú es potria veure modificant en funció de l'espai o on es realitzi el servei.



ARC'S
CATERING

MEÛ GALA Nº 7

Begudes: Barra Lliure

Els Freds...

*Xips Vegetals i Palets de Festucs amb Rosella
Broqueta de Salmó Carpíer i Coadís de Fruita de la Passió
Pa de Vidre amb Escumalls de Pernil de Gló
Triaes de Purpura amb Sucre Mascobet
Mousse de Foie amb Melmelada de Tomàquet
Cullereta d'Escopinyes i Favetes Tendres amb Escuma de Pomar Àcida*

Els Calents...

*Mini Croquetes Casolanes
Cigarret de Tou dels Tòilers i Pols de Té Verd
Cullereta de Paré de Cigrons amb Escumalls Cruixents de Xoriç
Mini Coca de Recepte
Broqueta de Langostí amb Pa de Romesco i Emulsió d'Anelles
Cornell de Xipirons Fregidets
Risotto de Ceps i Tífon*

Menú

*Cameló de Sèpia i Escamarians amb "Percebes"
Coupota de Tomàquet, Aïfibre i Crema de Salsifis*

~

Medallons de Cabrit amb Crema de Préssecs i Ceps

~

Anell a les Tres Textures de Xocolata amb Fruits Vermells

~

Cafè i Petit Fours

Celler:

*Raimat Casal D.O Costers del Segre
Raimat Abadia D.O Costers del Segre
Cava Cal Puig Brut Nature
Aigua Mineral
Llicors*

Preu per persona: 105,00 € + 7% IVA

El preu del menú es podrà veure modificat en funció de l'espai a on es realitzi el servei.



ARC'S
CATERING

MEU GALA Nº 8

Begudes: Barra Lliure

Els Freds...

Xips Vegetals i Palets de Festucs amb Rosella
Broqueta de Salmó Carpíer i Coulls de Fruita de la Passió
Pa de Vidre amb Escorxall de Pernil de Glà
Trafes de Parmesà amb Sucre Moscobot
Mousse de Foie amb Melmelada de Tomàquet
Cullereta d'Escopinyes i Escabetes Tendres amb Escuma de Poma Àcida

Els Calents...

Mini Croquetes Casolanes
Cigarret de Tou dels Tir-lers i Pols de Té Verd
Cullereta de Puré de Cigrons amb Escorxall Cruixent de Xoriç
Mini Coca de Recepte
Broqueta de Llavors amb Pa de Romesco i Emulsió d'Ametlles
Correti de Xipirans Fregidets
Risotto de Ceps i Tofona

Menú

Bombó de Foie amb Anguila Fumada, Poma Caramelitzada
Puré de Tatin i Pols de Vainilla

»

Llobarro Salentge amb Reixo de Parmesà, Compota de Tomàquet i Alfibraga
Oli d'Olives Negres

»

Tarta d'Orellons amb Banyols i Figs Confitudes

»

Cafè i Petit Fours

Celler

Raimat Casal D.O Costers del Segre
Raimat Abadía D.O Costers del Segre
Cava Cal Puig Brut Nature
Aigua Mineral
Licors

Preu per persona: 107,00 € + 7% IVA

El preu del menú es potria canviar i modificar en funció de l'espai a on es realitzi el servei.



Fujfilm España S.A.
c/Aragón 180 bajos
08011 Barcelona
NIF A08080941
Fecha 22/5/07
Nº Factura nº 0004

Alfredo Ferrer Carrón
Nif 46318523-H
c/Vallparadis 34 casa
08223 Terrassa

Honorarios correspondientes a la realización de:

Jornada completa fuera de España Desplazamiento, alojamiento y dietas a cargo del cliente	4	1250€
Jornada completa en España Dietas a cargo del cliente	1	250€
Media jornada en España	10	1500€
	SUBTOTAL	3000€
	Descuento:	900€



Base	2.100,00
-IRPF	315,00
IVA	335,00
Total euros	2.121,00

c/Vallparadis 34 08223 terrassa 667673639 Email alfredo.ferrer@telefonica.net



ARC'S
CATERING

MENÚ GALA NT

Begudes: Barra Lliure

Els Freds...

Xips Vegetals i Palets de Festucs amb Rosella
Braquet de Salmó Carpier i Coalls de Fruita de la Passió
Pa de Vidre amb Encenalls de Pernil de Glà
Trufes de Parmesà amb Sucre Mascobet
Mousse de Foie amb Melmelada de Tomàquet
Cullereta d'Escopinyes i Favetes Tendres amb Escuma de Poma Àcida

Els Calents...

Mimi Croquetes Casolanes
Cigarrat de Ton dels Tí lers i Pòis de Té Verd
Cullereta de Puré de Cigrans amb Encenalls Cruixents de Xoriç
Mimi Coca de Recapte
Braquet de Llagostí amb Pa de Romanesco i Emulsió d'Amel·les
Cornets de Xiprons Fregidets
Risotto de Ceps i Tòfona

Menú

Mil Fulls de Bacallà amb Escalivats amb Vinagreta de Soja i Mel

»

Cuixa d'Ànec Blau Confitat amb Cameló de Cus-cus i Fruites Dolces,

Almívar de Maduixes

»

Bombó de Brownie amb Escuma de Xocolata Blanca i Sopa de Cacao

»

Cafè i Petit Forns

Celler:

Raimat Casal D.O Costers del Segre

Raimat Abadia D.O Costers del Segre

Cava Cal Peig Brut Nature

Aigua Mineral

Licors

Preu per persona: 85,00 € + 7% IVA

El preu del menú es podrà veure modificat en funció de l'espai o en es realitzi el servei.



6.4.3. ANEXO AZAFATAS.



TARIFAS 2008

Azafata 1/2 jornada 84,35 €

Azafata jornada 112,85 €

Hora extra 17,00 €

Acto social nocturno (20h.-00h.) 100,00 €

Hora extra nocturna (de 00h.-7h.) 25,25 €

Kilometraje 0,35 €

NOTA:

En caso de que las azafatas no fueran invitadas a comer se facturarán 17 €/persona en concepto de dieta.

Detalle Cantidad Precio Importe

5 pax 1/2 jornada 5,00 84,35 421,75

En los precios indicados no está incluido el 16% de I.V.A. Total:

En caso de aprobación, enviar firmados y sellado al Fax: 93 363 02 40

421,75



teasa, sl

trabajos especializados azafatas
servicios auxiliares, sl

CONDICIONES ESPECÍFICAS

En caso necesario:

horas extras: Precio : 17 €

dietas: 17,00 €, si las azafatas no son invitadas a comer.

gastos de desplazamiento: precio por kilómetro : 0,35 €/km

de 23 pm a 7 am se cobrarán los gastos de taxi

azafata coordinadora tiene un 30% de recargo

Nuestras tarifas incluyen:

selección del personal más adecuado para el servicio solicitado

sustitución de la azafata por motivos justificados

uniforme

costes laborales

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

en caso de aprobación, les rogamos envíen el presupuesto firmado y sellado por fax al

siguiente número : 933630240

condiciones de pago: 50% aceptación del presupuesto y 50% a los 15 días f.f.; mediante

t/ nominativo o transferencia bancaria.

anulación con menos de 24 horas se facturará el 50% del importe correspondiente al servicio.

urgencia con menos de 24 h, recargo del 25%

festivos (14 días al año), incremento del 20%



LA DIFERENCIA ENTRE UNA BUENA CALIDAD PROFESIONAL

Y UNA MUY BUENA CALIDAD PROFESIONAL

- en esta pequeña diferencia está toda la filosofía de TEASA
- nos acreditan 30 años de experiencia de servicio profesional
- el éxito lo debemos a la eficacia, seriedad, calidad, educación y buena imagen de nuestro personal.
- TEASA forma parte de distintas asociaciones del sector:

Tfno.:93.363.24.90 Fax:93.363.02.40 www.teasa-azafatas.com

Av.Diagonal, 622 5º b 08021 Barcelona



6.4.4. ANEXO DE MATERIALES VARIOS

Anexo material adecuación sala de exposiciones

The screenshot shows the IKEA website interface for the PICCOLA lighting fixture. The page includes the IKEA logo, navigation menu, and product details. A yellow box highlights a section for checking product availability in the nearest store.

Product Name: PICCOLA
Description: Iluminación de cuadro
Price: € 14,95 / ud

Information de productos:

- Características clave:** * Incluye 2 bombillas halógenas. Pueden comprarse bombillas de repuesto.
- Diseñador:** IKEA of Sweden
- Medidas de los productos:** Ancho: 35 cm, fondo: 24 cm, Altura: 28 cm, longitud del cable: 2.5 m
- Este producto requiere montaje**

Conviene saber...

- Incluye transformador.
- Instrucciones de uso y mantenimiento:** Bombilla halógena G4, 12V, 10W.
- Descripción y medidas del producto:** Tapa de conexión para aplique: Plástico ABS, brazo/ Pantalla: Acero, Reflector: Aluminio
- Medidas y peso del embalaje:** (1 Total de bultos)

Availability Check: Consulta la disponibilidad del producto en tu tienda IKEA más cercana. Los precios de Tu Tienda IKEA más cercana podrían variar respecto a los de esta página. Elige [dropdown] Ver disponibilidad



Caramelos encuesta

Catálogo general de todos nuestros productos
Haga click en las imágenes para ver los detalles de los caramelos.

JAJA
caramelos
on-line

Quiénes somos
Catálogo
Novedades

Producto	Unidad	Precio	Comprar	Cantidad
Nimm2	Kg	7,75 €/1 Kg.	<input type="checkbox"/>	
Werther's Original	Kg	7,75 €/1 Kg.	<input type="checkbox"/>	
Chupa-Chups (caja)	Kg	16 €/150 ud.	<input type="checkbox"/>	
C-C (lechera)	Kg	98,7 €/1.000 ud.	<input type="checkbox"/>	
C-C (megalata)	Kg	98,7 €/1.000 ud.	<input checked="" type="checkbox"/>	1

[C. Económicos](#)
[C. Selectos](#)
[Fin formulario](#)

Internet 100%



Merienda carnaval

Ref.	Descripción	Cantidad	Importe
ALIMENTACION - CONSERVAS VEGETALES			
18072	TOMATE NATURAL TAMIZADO, HACENDADO, BOTE 400 G	6	2,10
ALIMENTACION - DESAYUNO Y CREMAS DE CACAO			
67008	CREMA CACAO 1 SABOR, NOCILLA, BOTE 550 GR	6	14,65
APERITIVOS - PAPAS Y SNACKS			
33420	APERITIVO FIESTA PACK SNACKS, GREFUSA, PACK 8 UD.	10	10,00
33550	PATATAS FRITAS LAY'S LISAS PUNTO SAL, MATUTANO, PAQUETE 180 G.	10	10,00
BEBIDAS - AGUAS			
27271	AGUA MINERAL NATURAL FONT AGUDES, BOTELLA 2L	16	4,05
BEBIDAS - BEBIDAS REFRESCANTES			
27325	COLA NORMAL, COCA COLA, BOTELLA 2 L.	10	12,60
27404	COLA LIGHT, COCA COLA, BOTELLA 2 L.	6	6,60
27508	NARANJA CON GAS, FANTA, BOTELLA 2 L.	4	4,24
27545	NARANJA CON GAS ZERO, FANTA, BOTELLA 2 L.	4	4,00
27610	LIMON CON GAS, FANTA, BOTELLA 2 L.	4	4,24
BEBIDAS - ZUMOS Y NECTARES			
39101	NECTAR PIÑA-JUVA (80% ZUMO, SIN AZUCAR NI EDULCORANTES AÑADIDOS), HACENDADO, BRICK 1 L	10	5,70
39292	ZUMO MELOCOTON-JUVA, HACENDADO, BRICK 1 L.	10	5,30
CHARCUTERIA - CURADOS			
69049	LOMO EMBUCHADO EXTRA LONCHAS 24U., REVILLA, PAQUETE 125 GR	4	8,78
CHARCUTERIA - FIAMBRES			
69214	JAMON COCIDO LONCHAS 12 EXTRA, HACENDADO, PAQUETE 450 G.	8	29,20
CHARCUTERIA - QUESOS			
60419	QUESO BARRA LONCHAS SANDWICH 12 U., QUESCAN, PAQUETE 250 G.	8	14,40
HORNO Y BOLLERIA - PAN			
83322	PAN MOLDE BLANCO SIN CORTEZA, HACENDADO, PAQUETE 400 GR.	16	25,96
83509	PAN REDONDO CORTADO, PANIFICADORA ALCALA, UN. 500 G.	10	11,50
		EUROS	PESETAS
		SUBTOTAL	173,29 Eur. 28.833 Pts.
		GASTOS DE ENVÍO	7,21 Eur. 1.200 Pts.

Ref.	Descripción	Cantidad	Importe
DROGUERÍA - CELULOSAS HOGAR			
47611	SERVILLETAS PAPEL COLOR 3 CAPAS, BOSQUE VERDE, PAQUETE 50 UN.	60	48,00
		EUROS	PESETAS
		SUBTOTAL	48,00 Eur. 7.987 Pts.
		GASTOS DE ENVÍO	7,21 Eur. 1.200 Pts.
		TOTAL	55,21 Eur. 9.188 Pts.

Mercadona le garantiza que los precios serán los vigentes en el momento de la facturación de su compra, cabe la posibilidad de que no coincidan con los que visualiza en la pantalla especialmente en productos frescos o temporada, donde existe una variabilidad diaria o alteración en el peso del producto final.



BEBIDAS SAN JUAN

Ref.	Descripción	Cantidad	Importe
BEBIDAS - AGUAS			
27271	AGUA MINERAL NATURAL, FONT AGUDES, BOTELLA 2L	15	4,05
BEBIDAS - BEBIDAS REFRESCANTES			
27325	COLA NORMAL, COCA COLA, BOTELLA 2 L	10	12,60
27442	COLA LIGHT SIN CAFEINA, COCA COLA, BOTELLA 2 L	5	6,60
27508	NARANJA CON GAS, FANTA, BOTELLA 2 L	4	4,24
27545	NARANJA CON GAS ZERO, FANTA, BOTELLA 2 L	4	4,00
27610	LIMON CON GAS, FANTA, BOTELLA 2 L	4	4,24
BEBIDAS - CAVAS Y SIDRAS			
28005	CAVA BRUT RESERVA CARTA NEVADA, FREIXENET, BOTELLA 750CC	20	99,80
BEBIDAS - ZUMOS Y NECTARES			
39101	NECTAR PIÑA-UVA (80% ZUMO, SIN AZUCAR NI EDULCORANTES AÑADIDOS), HACENDADO, BRICK 1 L	10	5,70
39292	ZUMO MELOCOTON-UVA, HACENDADO, BRICK 1 L	10	5,30

	EUROS	PESETAS
SUBTOTAL	146,53 Eur.	24.381 Pts
GASTOS DE ENVÍO	7,21 Eur.	1.200 Pts.
TOTAL	153,74 Eur.	25.580 Pts

Mercadona le garantiza que los precios serán los vigentes en el momento de la facturación de su compra, cabe la posibilidad de que no coincidan con los que visualiza en la pantalla especialmente en productos frescos o temporada, donde existe una variabilidad diaria o alteración en el peso del producto final.

Listo

Internet

100%

Botellines de agua

Ref.	Descripción	Cantidad	Importe
BEBIDAS - AGUAS			
27514	AGUA MINERAL NATURAL, FONT AGUDES, BOTELLIN 500 CC.	1.500	285,00

	EUROS	PESETAS
SUBTOTAL	285,00 Eur.	47.420 Pts.
GASTOS DE ENVÍO	7,21 Eur.	1.200 Pts.
TOTAL	292,21 Eur.	48.620 Pts

Mercadona le garantiza que los precios serán los vigentes en el momento de la facturación de su compra, cabe la posibilidad de que no coincidan con los que visualiza en la pantalla especialmente en productos frescos o temporada, donde existe una variabilidad diaria o alteración en el peso del producto final.



Platos de plástico

Estás en: SoloStocks > Menaje y Hogar > Vanilla > Ficha de oferta

Platos de plástico desechables muy resistentes

Actualizado hace 2 meses - 6381 visitas y 14 contactos de compra



0,06 € / unidad

Lotes:
5000 unidades / lote
50 lotes disponibles

I.V.A. no incluido
Portes incluidos

[Contacta con el vendedor >>](#)

Información detallada del producto:

Platos desechables de plástico muy resistentes al peso, debido a un buen espesor de la lámina de plástico y a un excelente diseño. Disponemos de hondos, llanos, de postre y para pizzas con un diámetro de 26 cm. Todos de color blanco. El precio ofertado se refiere a los platos llanos u hondos de 21 cm. de diámetro. Los de postre tienen un precio inferior y los de pizzas superior.

- Portes incluidos
- Destino: Península
- Año de fabricación: 2007
- Muestra: Sí
- Estado: Nueva

- ▶ **Plazo de entrega máximo:** 1 semana
- ▶ **Origen:** Derio - Vizcaya - España
- ▶ **Forma de pago:**

A convenir

Vendedor: [CELULOSAS VASCAS, S. L.](#)
[Contactar](#)

★★★★★

[Lee las 7 valoraciones recibidas](#)
[Valora a este vendedor >](#)

En SoloStocks hace 4 años y 1 mes
7 valoraciones recibidas
85,71% positivas
135 ofertas insertadas
95 lotes vendidos
1946 contactos recibidos
10900 consultas a sus datos de contacto

Contacto telefónico
[Ver teléfono de contacto >](#)

Habla GRATIS

[Ver otras ofertas de este vendedor](#)
[Descargar su catálogo \(ZIP: 23 Kb\)](#)

- [Recomendar esta oferta a un amigo](#)
- [Versión imprimible de esta ficha](#)





Vasos de plastico

Estás en: [SoloStocks](#) > [Alimentación y bebidas](#) > [Bebidas](#) > [Refrescos](#) > Ficha de oferta

2500 VASOS de plastico PP-300

Actualizado hace 2 meses - 691 visitas y 1 contacto de compra



70,00 € / unidad

Lotes:
5 unidades / lote
1000 lotes disponibles

I.V.A. no incluido
Portes no incluidos

[Contacta con el vendedor >>](#)

Información detallada del producto:

VASO PP-300 polipropileno transparente de 220 cc.
En cada caja hay 25 bolsas de 100 unidades, es decir 2.500 bolsas.

Este precio es valido para pedidos de 5 cajas. Si su pedido es mayor o menor a 5 cajas consultenos precio.

- Destino: toda españa
- Año de fabricación: 2006
- Muestra: Sí
- Estado: Nueva

- ▶ **Plazo de entrega máximo:** 2 semanas
- ▶ **Origen:** bellus - Valencia - España
- ▶ **Forma de pago:**

A convenir

Vendedor: [PLASTICOS LINARES, S.L.](#)
[Contactar](#)



[Lee las valoraciones recibidas](#)
[Valora a este vendedor >](#)

En SoloStocks hace 3 años y 11 meses
129 ofertas insertadas
699 lotes vendidos
759 contactos recibidos
5852 consultas a sus datos de contacto

[Recomendar esta oferta a un amigo](#)

[Versión imprimible de esta ficha](#)



⚠ Error en la página.

Estás en: [SoloStocks](#) > [Plásticos y derivados](#) > [Producto final](#) > Ficha de oferta

copas cava de plastico de dos piezas

Actualizado hace 2 meses - 1107 visitas y 7 contactos de compra



0,17 € / unidad

Lotes:
3000 unidades / lote
100 lotes disponibles

I.V.A. no incluido
Portes incluidos

[Contacta con el vendedor >>](#)

Información detallada del producto:

Copas de Plastico de Cava de 2 piezas transparentes PS de 170 ml.
lotes de 6 cajas de 50 bolsas de 10 unidades

- Portes incluidos
- Destino: Toda España
- Año de fabricación: 2008
- Muestra: Sí
- Estado: Nueva

- ▶ **Plazo de entrega máximo:** 3 semanas
- ▶ **Origen:** Bellus - Valencia - España
- ▶ **Forma de pago:**

A convenir

ID Oferta: 1165156

Vendedor: [PLASTICOS LINARES, S.L.](#)
[Contactar](#)

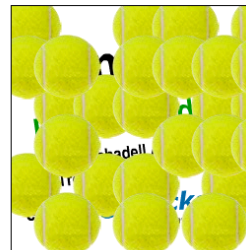


[Lee las valoraciones recibidas](#)
[Valora a este vendedor >](#)

En SoloStocks hace 3 años y 11 meses
129 ofertas insertadas
699 lotes vendidos
759 contactos recibidos
5852 consultas a sus datos de contacto

[Recomendar esta oferta a un amigo](#)

[Versión imprimible de esta ficha](#)



⚠ Listo pero con errores en la página.



Obsequio cena anual

[página principal](#) > [Casa & Hogar](#) > [Ambiente](#) > [Información del producto](#)

[ES](#)

Información del producto

IT3170-21 ITD Portavelas Luna
Portavelas de cerámica con vela de color.
Presentación en caja de regalo transparente.

Peso: 0.105 KG
Tamaño: 10X10X3.2 CM
Tamaño de marcaje: -
Colores de marcaje: -

cantidad	100	250	500	1000	5000
precio de catálogo	1.64	1.56	1.52	1.48	1.42 €

[Volver al catálogo](#)

Powered by Negeso®

Listo Internet 100%



Obsequio para las reuniones divulgativas

página principal > Escritura > Bolígrafos > Información del producto

ES

Información del producto



KC6779-23 KCF Set de 2 bolígrafos y notas
Set de 2 bolígrafos de tinta roja y azul con pequeñas hojas de notas adhesivas en un extremo.

Peso: 0.022 KG
Tamaño: 14,7X1,8X1,2 CM
Tamaño de marcaje: 40x10
Colores de marcaje: 2,1

cantidad 250 500 1000 5000 10000
precio de catálogo 0.54 0.52 0.50 0.48 0.48 €

◀ ◀ ▶ ▶ ▶

[Volver al catálogo](#)

Powered by Negeso®

Internet 100%

página principal > Oficina > Libretas/ Bloc De Notas > Información del producto

ES

Información del producto



KC6785-10 KCF Bloc de notas con 80 hojas
Bloc de notas con 80 hojas blancas.

Peso: 0.108 KG
Tamaño: 14,0X11,0X1 CM
Tamaño de marcaje: 50x60
Colores de marcaje: 2

cantidad 250 500 1000 5000 10000
precio de catálogo 0.90 0.86 0.84 0.82 0.80 €

◀ ◀ ▶ ▶ ▶

[Volver al catálogo](#)

Powered by Negeso®

Internet 100%

Listo



Disfraces

LA MASCARA T: 948 250 004 Empresa | Localización | Contacto | Condiciones de compra | Tu cuenta

[Inicio](#) > [Catálogo](#) > Contenido de la Cesta

Tu compra

- 1 x REY MELCHOR 209
- 1 x REY BALTASAR 214
- 1 x REY GASPAR 211
- 1 x CORONAS LUJO REY MAGO

325.00 EUR

[Carrito](#) | [Pagar](#)

Categorías

- COSAS CURIOSAS
- DISFRACES ELLA
- PUBLICIDAD EN
- COMPLEMENTOS
- TUS FOTOS
- DESPEDIDAS SOLTERA-
- DISFRACES
- NAVIDAD
- Ofertas

Búsqueda

Escriba lo que busca.
[Búsqueda Avanzada](#)

¿Qué hay en mi Cesta?

	Quitar	Producto(s)	Cantidad	Total
<input type="checkbox"/>		REY MELCHOR 209	1	100.00 EUR
<input type="checkbox"/>		REY BALTASAR 214	1	100.00 EUR
<input type="checkbox"/>		REY GASPAR 211	1	100.00 EUR
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	CORONAS LUJO REY MAGO	1	25.00 EUR

Subtotal: 325.00 EUR



Materiales papelería

Abacus **40 años** que viene a las Asambleas Preparatorias de Socios de Consumo

Català Inicio Libros Juguetes Librería infantil Papelería Multimedia

Buscar
Libros
BUSCAR

Mi carrito
12 Artículos
Total: 480.81 €
Ver pedido

Acércate a **Abacus**
TIENDAS ABACUS
Localización de establecimientos
NOTICIAS
Noticia del mes
Histórico de noticias
BOLETÍN PARA SOCIOS
Último boletín publicado
¿Quieres recibir nuestro boletín?

Abacus **te escucha**
¡Participa y dínos lo que piensas!

¿Qué opina de nuestro web?
Nombre
E-mail
¿Socio Abacus?
 Sí No
Comentarios

Productos seleccionados
Pulse el botón 'Realizar Pedido' para formalizarlo.

Producto	Unidades	Precio Unitario	Total
Papel Navigator DIN A4 80 G (Papel A4)	<input type="text" value="4"/>	4.50 €	18.00 €
Punta fina azul (Bolígrafo 'Bic')	<input type="text" value="25"/>	4.60 €	115.00 €
Cuarto 50 hojas lisa (Libretas con espiral)	<input type="text" value="2"/>	1.43 €	2.86 €
35 x 70 mm (Etiquetas autoadhesivas impresoras- fo)	<input type="text" value="1"/>	17.85 €	17.85 €
Rec. original HP (56) HP Deskjet 5550 negro C-6656	<input type="text" value="1"/>	21.90 €	21.90 €
Rec. Original HP Recambio tricolor C-6578-D (Recam)	<input type="text" value="1"/>	35.90 €	35.90 €
Guirnalda Gallardetes Plastico 25m. (Guirlandas pi)	<input type="text" value="5"/>	4.50 €	22.50 €
Confetti de colores (Guirlandas piñatas boas y com)	<input type="text" value="10"/>	0.40 €	4.00 €
Confetti Gigante Oro (Guirlandas piñatas boas y co)	<input type="text" value="10"/>	3.65 €	36.50 €
Espantaquebras (Guirlandas piñatas boas y compleme)	<input type="text" value="150"/>	1.20 €	180.00 €
Serpentinas 25 unidades (Guirlandas piñatas boas v)	<input type="text" value="50"/>	0.51 €	25.50 €
Tijera CLIPPER 13 cm. (Tijeras escolares)	<input type="text" value="1"/>	0.80 €	0.80 €
Total Pedido :			480.81 €

Seguir comprando | Actualizar cantidades

Internet 100%



Panel divulgativo

Libres

▼

▼

▼

El meu carretó

19 Articles

Total: 272.08 €

Veure comanda

Acosta't a Abacus

ESTABLIMENTS

► On ens podeu trobar

NOTÍCIES

► Notícia del Mes

► Històric de Notícies

BUTLLETÍ PER A SOCIS

► Últim butlletí publicat

► Vols rebre el nostre butlletí?

Abacus ●●●●● l'escollta

Participa i digues la teva!

Què pensem del nostre web?

Nom

E-mail

¿Soci Abacus?

Sí No

Comentari

ENVIAR

Productes seleccionats

Feu clic al botó **Realitzar Comanda** per formalitzar-la.

Producte	Unitats	Preu unitari	Total
Marro (Lamines alveolades)	3	1.48 €	4.44 €
Gris (Lamines alveolades)	3	1.48 €	4.44 €
Paper metal.litzat blau (Paper crespo)	3	2.50 €	7.50 €
Paper metal.litzat or (Paper crespo)	3	2.50 €	7.50 €
Paper metal.litzat plata (Paper crespo)	3	2.50 €	7.50 €
Paper metal.litzat vermell (Paper crespo)	3	2.50 €	7.50 €
Plata (Purpurina)	5	1.20 €	6.00 €
Roig (Purpurina)	5	1.20 €	6.00 €
Verd (Purpurina)	5	1.20 €	6.00 €
Velcro en cinta negra (Barres adhesives i aplicado)	1	4.50 €	4.50 €
Barra cola Magic 20or (Barres adhesives i aplicado)	10	0.86 €	8.60 €
Llapis ALPINO TRIMAX (Caixes de llapis de colors t)	10	6.70 €	67.00 €
Retoladors Bruvzeel	10	3.75 €	37.50 €
Ceres grasses MANLEY de 15 colors (Ceres grasses m)	15	2.80 €	42.00 €
Paper blanc NAVIGATOR DIN-A4 80 gr. (Paper A4)	1	4.40 €	4.40 €
Projectes blau llom de 10 cm. (Carpets de project)	1	2.85 €	2.85 €
Projectes roig llom de 10 cm. (Carpets de project)	1	2.85 €	2.85 €
Tisora CLIPPER 13 cm. (Tisores escolars)	25	0.80 €	20.00 €
Cadro-ploma de 50 x 70 cm (Cadro i cartro-ploma)	10	2.55 €	25.50 €
Total comanda :			272.08 €

Impresora targetas plásticas.

Overlandia :: Impresora Tarjetas Plásticas ZEBRA P210I-MU - Windows Internet Explorer

http://www.overlandia.com/product_info.php?products_id=4533

Overlandia :: Impresora Tarjetas Plásticas ZEBRA P21...

Mapa del Sitio * Proceso de Compra * Confidencialidad * Empresa * Contáctenos

Inicio » Catálogo » Terminales Punto de Venta - TPV » Impresoras de Tarjetas Plásticas » Impresoras Plásticas Zebra » Impresora Mi Cuenta | Ver Cesta | Realizar Pedido

Productos Informáticos

- Agendas Electrónicas PDA's
- Almacenamiento
- Altavoces - Home Cinema
- Cámaras Digitales
- Cámaras Fotográficas
- Cámaras de Vídeo
- Proyectores
- Componentes
- Duplicadoras CD-DVD
- Escáneres
- Fotocopiadoras
- Fotocopiadoras Kyocera
- Fotocopiadoras Olympia
- Impresoras y Plotters
- Impresoras Láser
- Impresoras Inyección
- Impresoras Matriciales
- Impresoras Multifunción
- Plotters
- Lectores Ópticos
- Monitores TFT y CRT
- Monitores CRT
- Monitores TFT - Plasma
- Ordenadores
- Ordenadores Compacios
- Ordenadores Portátiles
- Acer - Aírís - Asus - HP - Hundyx
- Fujitsu Siemens - LG - Samsung
- Sony - Toshiba
- Ordenadores PC's

Impresora Tarjetas Plásticas ZEBRA P210I-MU **1.708,00€**

Haga Click para agrandar

IMPRESORA DE TARJETAS COLOR, UNA CARA , PARA TARJETAS BANDA MAGNETICA CON 2MB DE SRAM Y 1MB FLASH, IMPRESIÓN DE TARJETAS EN 30 SEGUNDOS,300DPI.INTERFACE PARALELO Y USB.

La impresión de tarjetas es ahora más sencilla y rápida que nunca. La Zebra P210i es una unidad inteligente y económica para imprimir tarjetas de un solo lado en colores; incluye funciones convenientes y fáciles de usar para producir tarjetas personalizadas sobre demanda, con foto, texto o códigos de barra para aplicaciones de menor volumen.

Use la impresora de tarjetas P210i para imprimir:

- Tarjetas de identidad de empleados
- Tarjetas de control de horario y asistencia
- Tarjetas personalizadas de regalo y afiliación
- Tarjetas de fidelidad

Horario de Atención

Telefónica:

Lunes a Jueves de 9 a 14 h.
y de 15,30 a 19 h.
Viernes de 9 a 15 h.

Página de Inicio

Acceso a su Cuenta

Introduzca su E-Mail

Contraseña

Entrar

¿Ha olvidado su contraseña?
clic aquí para recordarla

Crear una nueva cuenta

Secciones

Terminales Punto de Venta

Terminales TPV y Accesorios

Productos Informáticos





Grabadora digital

Por la Compra de cualquier mp4
Le REGALAMOS otro juego de AURICULARES

(Todas las categorías)

Búsqueda avanzada

Marcas

Seleccione una marca

Accesorios iPod

Accesorios por marcas de Automóvil

Archivo y Transporte

Audio Doméstico

Audio Portátil

Car Audio

Car Multimedia

Car Navegadores

Conexiones

DJ Audio

Imagen

Sonido Profesional

Los + vendidos

- STANTON VINYL RECORD
- ALPINE KCE-300BT - Bluetooth
- VESTAX VCI 100 - Controlador MIDI USB
- UDG CD WALLET 280
- UDG HEADPHONE BAG
- BOMAN 07102 - Karaoke
- UDG CD WALLET 24
- ALPINE KCE-422i - Cables y accesorios
- ALPINE KCA-200BT

Marca: **LEIKER**



PRESTACIONES:

- Grabadora digital de voz
- Memoria flash de 32 Mb
- Grabación de hasta 396 mensajes (4 carpetas x 99 archivos)
- 3 modos de grabación: LP / SP / HP
- Hasta 14 horas de grabación
- VOR (activación automática por voz)
- Micrófono y altavoz integrados
- Sensibilidad micro: alto / bajo
- Control de volumen
- Pantalla LCD
- Indicador de nivel de batería
- Entrada para auriculares
- Baterías 2 x AAA (no incluidas)

Añadir comentario

Precio: ~~45,00 €~~ **39,90 €**
IVA Incluido



Servicio floristería

Gmail | Calendar | Docs | Fotos | Reader | La Web | Más | info.mutualunderstanding@gmail.com | Configuración | Versión anterior | Ayuda | Salir

Buscar mensaje | Buscar en la Web | Opciones de búsqueda | Crear un filtro

Redactar | Buscas trabajo? - www.buscadorazo.com - ¡Ofertas de Modelo Curriculum aquí! Haz clic ahora y compruébalo | Enlace patrocinado

« Volver a Recibidos | Archivar | Marcar como spam | Suprimir | Más acciones » | « Anterior 5 de 6 Posterior »

presupuesto Recibidos | X

★ **Jordina Navarro Llop** para usuario **Isabel Ferrandis** para usuario [mostrar detalles](#) 22-abr | Responder |

Muy buenas Jordina Navarro
Las rosas con tallo largo son a 2.50€ la unidad
Las rosas con tallo cortoson a 2€ la unidad
Tambien nos gustaria saber para cuando seria el pedido.
Flores de mallorca
Para mas informacion llamar al 627578350
- Mostrar texto citado -

Responder | Reenviar

Enlaces patrocinados

Cursos de Flores de Bach
Módulo 1 y Módulo 2 reconocido de Interés Profesional por SEDIBAC
www.floresdebach.eu

Botánica de Lamarck
Edición especial de 1000 láminas originales iluminadas a mano
www.arsliber.com

Rosa de Jericho Euro 3...
¿Estáis buscando algo muy muy especial para vuestros invitados?
www.fabricadelasuerte.com/tienda

Hotel Rosas
Hotel renovado, 200 mts playa. Desde 25 € por persona.
www.hotelerosas.com

Flight flores
Direct Flights Madrid - Azores from €334. Book online now!
SATA.pt

[Acerca de estos enlaces](#)

Listo | Internet | 100%

Transporte

Gmail | Calendar | Docs | Fotos | Reader | La Web | Más | jnavarrollop@gmail.com | Configuración | Versión anterior | Ayuda | Salir

Buscar mensaje | Buscar en la Web | Opciones de búsqueda | Crear un filtro

Redactar | Por 550 €/mes en Mallorca - Fbex.com/No_Tires_Tu_Dinero - Compra un piso nuevo a precio de alquiler. | Enlace patrocinado

« Volver a Recibidos | Archivar | Marcar como spam | Suprimir | Más acciones » | « Anterior 47 de 144 Posterior »

presupuesto Recibidos | X

★ **Jordina Navarro Llop** para usuario **Fernando Diaz Sastre** para usuario [mostrar detalles](#) 18-abr | Responder |

Apreciado Sr. Navarro:

Estos servicios se cobran por horas , desde que empieza hasta que termina el servicio.
Necesitaria 6 autocares de 55 plazas para poder cubrirlo.
Los autocares de 55 pax se cobran a : 70€ x hora +iva(mínimo 5 horas) x autocar.

Un saludo
Fernando Diaz
Transunion Mallorca , S.L.
Telf: 971/43.04.01
Fax: 871/96.13.56
email.fernando@transunionmallorca.com
- Mostrar texto citado -

Transunion Mallorca S.L. - Gremi Boters 8 07009 Palma de Mallorca - Baleares - Spain -
Tel. 971430401
--Aviso Legal--
Este mensaje se dirige exclusivamente a su destinatario y puede contener información privilegiada o confidencial y/o datos de carácter personal, cuya difusión está regulada por la Ley Orgánica de Protección de Datos y la Ley de Servicios de la Sociedad de la Información. Si usted no es el destinatario indicado (o el responsable de la entrega al mismo), no debe copiar o entregar este mensaje a terceros bajo ningún concepto. Si ha recibido este mensaje por error o lo ha conseguido por otros medios, le rogamos que nos lo comuniqué inmediatamente por esta misma vía y proceda a su eliminación irreversible. Las opiniones, conclusiones y demás información incluida en este mensaje que no estén relacionadas con asuntos profesionales de Transunion Mallorca S.L. no están respaldadas por la empresa.

Responder | Reenviar

Enlaces patrocinados

Barcelona-Mallorca 20€
Aprovecha los precios bajos de eDreams, hasta el 31 de mayo 08!
www.edreams.es

Vendo finca en Mallorca
Cerca de Palma, reformada.
Directo propietario.
finca-songenoves-mallorca.com

Vuelos Palma De Mallorca
Ofertas Vuelos regulares y Low Cost ¡Ahorra tiempo y dinero con logi!
www.logitravel.com

Hotel 5* Ibiza, Menorca.
Promocion Insolet Prestige Menorca
Escapada de golf, salud, en familia
www.insolet.com

[Acerca de estos enlaces](#)

Listo | Internet | 100%

Working center





Impresión Digital
Servicios de Oficina e Internet
Embalaje y Envíos



WORKCENTER S.G.D, S.A.

EJECUTIVO DE CUENTAS: CARLOS PÉREZ GONZÁLEZ

Empresa: MUTUAL UNDERSTANDING
Attn: JORDINA NAVARRO
E-Mail: jnava@mutualunderstanding.com
Dirección:
C. P. / Población:
Tel. / Fax:

PRESUPUESTO Nº:
Fecha: 03/05/2008
Persona de contacto: Carlos Pérez González
E-mail: cperez@workcenter.es
Teléfono: 935 555 184

Por la presente, hacemos el gusto de presentarles nuestra mejor propuesta correspondiente al trabajo solicitado.

Concepto: PRECIO UNITARIO EN CONCEPTO DE LA TIRADA TOTAL

Table with 4 columns: DESCRIPCIÓN, Cantidad, Euro/unidad, TOTAL. Rows include MPRESIÓN CARTELES A2 170GR., TARJETAS VISTA COLOR FORMATO AMERICANO (10X15CM) 3=4 TINTAS (300G), etc.

PLAZO DE ENTREGA:

FORMA DE PAGO: EFECTIVO/TARJETA/TRANSFERENCIA/OPCIÓN DE ALBARÁN CON APERTURA CUENTA CORPORATIVA

VALIDEZ DE LA OFERTA: 10 DÍAS

COMENTARIOS:

Confiamos que este presupuesto sea de su conformidad, aprovechamos la ocasión para saludarle atentamente.

CONFORME CLIENTE: CONFORME WORKCENTER S.G.D, S.A. :
Firma y Sello: Firma y Sello

Workcenter S.G.D., S.A. se ha informado en la presente... Empresa, según las especificaciones...





Carteles

Print & panel®

Sistemas de exposición portátiles



tarifaØ8

(precios PVP sin IVA)

91 357 90 80

printandpanel.com



Márketing portátil

Una comunicación visual eficaz se traduce en un impacto inmediato en sus potenciales clientes.
Print and Panel le propone soluciones sencillas de aplicar y fáciles de transportar, ideales para captar el interés, retener la atención y realizar el mensaje, dejando que la comunicación sea la verdadera protagonista.

Garantía de por vida

Todos los productos distribuidos por *Print and Panel* han pasado los más estrictos controles de calidad. Los materiales utilizados y los sistemas de fabricación garantizan la durabilidad y resistencia de los diferentes sistemas de expositores. Nuestra garantía limitada de por vida cubre cualquier defecto de fabricación. No incluye las roturas a consecuencia de usos inadecuados, desgaste excesivo por utilización, maltrato en el transporte o cualquier otra circunstancia ajena al producto.



Servicio rápido y eficaz

Una experiencia de más de 20 años en el sector gráfico hacen que clientes como El Corte Inglés, Bankinter, Iberchida, Amnistía Internacional o Anaya confíen en nosotros.
Nuestro compromiso de stock permanente garantiza un servicio inmediato. Pónganos a prueba.

¿Cómo debe preparar sus trabajos?

Para la correcta impresión de sus trabajos necesitamos que nos envíe documentos realizados al tamaño de impresión final, en colores de cuatricromía y con los textos trazados si el archivo es vectorial. Las fotografías en cuatricromía y una resolución de 100 ppp a tamaño real de impresión.
Los archivos, preferiblemente tiff o eps, puede enviarlos grabados en CDRom o DVD, o si lo prefiere, póngase en contacto con nosotros y le facilitaremos una cuenta de acceso FTP.

Plantillas de diseño

Además, ponemos a su disposición plantillas para que adapte sus diseños, con los diferentes tamaños de gráficos, a tamaño real.
Si lo tiene que descargarlas de nuestra página web:
<http://www.printandpanel.com/files/cargas.html>



Previsualice sus diseños

Si desea ver cómo quedará su trabajo antes de imprimirlo, contamos con un potente software de diseño 3D, que basado en medidas reales le ayudará enormemente a visualizar proyectos complejos.

Print & panel®

91 357 90 80

printandpanel.com



sprint El display más práctico y flexible

Aluminio y acero inoxidable, con mástil telescópico. Paneles gráficos en diferentes anchos, a una o dos caras, rígidos o flexibles. Banner SPRINT se sirve en una cómoda bolsa de transporte de nylon reforzado.



Medidas en cms.	Estructura + bolsa	Panel Gráfico	P.V.P. KIT completo
Sprint 2 Altura máx. 2 metros			
60 x 200	125,00 €	90,00 €	215,00 €
80 x 200	125,00 €	120,00 €	245,00 €
100 x 200	125,00 €	160,00 €	285,00 €

Sprint 3 Altura máx. 3 metros			
60 x 300	150,00 €	130,00 €	280,00 €
80 x 300	150,00 €	180,00 €	330,00 €
100 x 300	150,00 €	240,00 €	390,00 €

Kit compuesto por estructura, panel impreso y bolsa de transporte

Accesorios	PVP
Foco halógeno 150 watt. + bolsa de transporte	100,00 €
Juego de perchas, cabeza y pie, autoadhesivos	15,00 €
Imán lateral para unión de 2 sprints	10,00 €
Bolsa de transporte de nylon reforzado	25,00 €

starter

La solución **económica**

Acabado en aluminio anodizado y acero tratado. Muy simple de montar, gracias a la tensión del elástico que conecta el mástil con la base.



Kit Starter 80 **195,00 €**
Estructura, panel de 80x200 cms. y tubo de transporte

roller ¡NUEVO!

La solución más **enrollada**

Alta calidad y resistencia. Máxima estabilidad. Dos medidas disponibles: 85x200 ó 100 x 200 cms. Se sirve en funda de nylon.



Roller 85 **320,00 €**
Panel de 85 x 200 cms.

Roller 100 **365,00 €**
Panel de 85 x 200 cms.

El precio incluye:
Estructura, gráfica y tubo de transporte



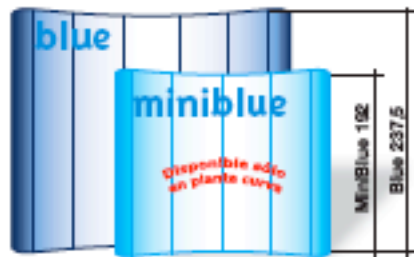


Pop-up blue

La solución **más versátil y eficaz**

Estructura autoportante, ligera y resistente, cuyo montaje se reduce al mínimo esfuerzo. Su potente impacto visual lo convierte en la herramienta perfecta para equipos de venta y presentaciones de producto o corporativas.

Disponible en dos alturas, 192 y 237,5 centímetros.



Los precios de los KITS incluyen: estructura, paneles impresos y encapsulados, y maleta de transporte.

COMPRA	Blue 1 x 3	Blue 2 x 3	Blue 3 x 3	Blue 4 x 3	Blue 5 x 3	MiniBlue 1 x 3	MiniBlue 2 x 3	MiniBlue 3 x 3	MiniBlue 4 x 3
Estructura	895,00	1.102,00	1.353,00	1.623,00	1.930,00	895,00	1.102,00	1.353,00	1.623,00
Paneles una cara	443,00	596,00	749,00	902,00	1.055,00	261,00	366,00	471,00	576,00
KIT una cara	1.338,00	1.698,00	2.102,00	2.525,00	2.985,00	1.156,00	1.468,00	1.824,00	2.199,00
Paneles doble cara	606,00	822,00	1.038,00	1.254,00	1.470,00	376,00	506,00	636,00	766,00
KIT doble cara	1.504,00	2.024,00	2.591,00	3.177,00	3.800,00	1.271,00	1.699,00	2.169,00	2.659,00

BUENO

EN ALQUILER	Blue 3 x 3	MiniBlue 3 x 3
KIT una cara	1.290,00	1.020,00
KIT doble cara	1.780,00	1.360,00

En la actualidad sólo están disponibles para alquilar las estructuras más utilizadas. Si necesita otras medidas consúltanos.

Medidas en planta de los Pop-up BLUE con los paneles montados (ancho x fondo en cms.)

	Blue 1 x 3	Blue 2 x 3	Blue 3 x 3	Blue 4 x 3	Blue 5 x 3	MiniBlue 1 x 3	MiniBlue 2 x 3	MiniBlue 3 x 3	MiniBlue 4 x 3
Planta CURVA	111 x 23	196 x 39	252 x 62	313 x 84	371 x 105	94 x 22	150 x 35	207 x 50	251 x 75
Planta RECTA	131 x 36	209 x 36	297 x 36	365 x 36	443 x 36	Estructuras MINI sólo en planta curva.			

Medidas de los paneles (en cms.)

	ALTIMA TOTAL	ANCHO DE LOS PANELES		
		Frontal	Lateral	Trasero
BLUE Curvo	237,5	74,2	45	83,1
BLUE Recto	237,5	78	72,4	78
MINIBLUE Curvo	192	59,9	40	67,6

Tiene a su disposición plantillas en nuestra página web para realizar sus diseños, en **Freehand** o **Adobe Illustrator**

Altura estructura BLUE: 237,5 cms.

Altura estructura MINIBLUE: 192 cms.

Medida panel de maleta / transportador: 159 x 79 cms.

ACCESORIOS Blue/MiniBlue	PVP	Paneles sueltos Blue/MiniBlue	PVP
- Maleta de transporte con ruedas y cierre seguridad	250,00 €	- Panel para estructura BLUE	153,00 €
- Foco halógeno 150 watt. con bolsa de transporte	108,00 €	- Panel para estructura MINIBLUE	105,00 €
- Kit estantería exterior, sólo para pup-up BLUE	120,00 €	- Panel impreso para personalizar maleta	80,00 €



Xpressions

La solución visual más creativa

Basado en estructuras pop-up, sus paneles textiles permiten un montaje en 5 segundos, ya que la estructura se pliega sin necesidad de desmontar los paneles. Xpressions ofrece una infinidad de soluciones creativas, jugando con 2 niveles de profundidad y superposición de paneles. Puede llevar focos halógenos y estanterías, siendo un sistema muy versátil y resistente.

La impresión se realiza mediante sistema transfer de alta calidad sobre tela bioelástica, consiguiendo acabados fotográficos y duraderos.



Los precios de los KITS incluyen: estructura, paneles impresos y bolsa de transporte.

	Xpressions 1 x 3	Xpressions 2 x 3	Xpressions 3 x 3	Xpressions 4 x 3	Xpressions Pirámido	Xpressions Cruz	Xpressions Argyle
Estructura	300,00	600,00	750,00	950,00	650,00	550,00	700,00
Paneles básicos una cara	225,00	450,00	680,00	900,00	450,00	375,00	600,00
KIT uno cara	525,00	1.050,00	1.430,00	1.850,00	1.050,00	925,00	1.300,00

Medidas en planta de los XPRESSIONS con los paneles montados (ancho x alto en cms.) Fondo = 36 cms.

	Xpressions 1 x 3	Xpressions 2 x 3	Xpressions 3 x 3	Xpressions 4 x 3	Xpressions Pirámido	Xpressions Cruz	Xpressions Argyle
Planta RECTA	79 x 238	158 x 238	238 x 238	316 x 238	335 x 227	227 x 227	335 x 227

ESQUEMAS



NUEVO Mostrador SNAP 295,00 €

Medidas: 85x85x30 cms.
(Estructura, panel impreso y bolsa de transporte)

Accesorios Xpressions	PVP
Estante metálico (74x30 cms)	90,00€
Foco halógeno 150 watt.	150,00€

Medidas y forma de los paneles impresos







vertex

La solución modular más versátil y económica

Vertex es un sistema modular, fabricado con perfiles de aluminio anodizado en plata mate y pies de acero lacados.

Ligero y resistente, es muy sencillo de montar, funcionando como expositor simple o múltiple, ya que se puede ampliar añadiendo todos los módulos que necesite, a una cara o a doble cara, formando los ángulos que usted desee entre los paneles. Los paneles gráficos se sujetan a la estructura con Velcro de 25 mms. Pueden ser rígidos o flexibles.

Medidas en centímetros



	vertex 1 módulo	vertex 2 módulos	vertex 3 módulos	vertex 4 módulos	vertex 5 módulos
Estructura	150,00	240,00	330,00	420,00	510,00
Paneles básicos una cara	150,00	300,00	450,00	600,00	750,00
KIT uno cara	300,00	540,00	780,00	1.020,00	1.260,00

Los KITS incluyen: estructura, paneles impresos y cajas de transporte.

Sistema muy fácil y resistente, de rápido montaje:

1 **Encajar base**



2 **Montar columna**



3 **Añadir tablero**



NUEVO Tres bases disponibles:
Entera, media y un cuarto.
(Para revestir stands modulares)



Accesorios Vertex	PVP
Base metálica, con caja	30,00 €
Perfil horizontal 100 cms. (juego de 2)	24,00 €
Perfiles verticales 100+100+40 (juego de 3)	33,00 €
Velcro adhesivo 25 mms., precio por metro (macho + hembra)	3,00 €





Mostrador hello

La solución más innovadora

Su gran versatilidad lo convierte en una herramienta única en el marketing de proximidad.

El sistema hello permite personalizar los diferentes elementos con su imagen. La amplia gama de accesorios disponibles le ofrece la posibilidad de sacar el máximo partido a su punto de venta. Todos los elementos se sirven en un solo embalaje, facilitando así su transporte y almacenaje. Los paneles que componen el sistema se imprimen en alta resolución.

Hello	PVP
Kit Hello 00	495,00 €
Kit compuesto por mostrador + banner: estructuras, paneles impresos y bolsas de transporte de nylon	
Renovación gráfica, kit completo	190,00 €

Accesorios Hello	PVP
Mostrador (estructura y bolsas)	240,00 €
Renovación gráfica mostrador (204x90 cms)	130,00 €
Renovación gráfica banner (60x150 cms)	60,00 €
Mástil telescópico, en 3 partes	65,00 €
Foco halógeno 150 watt.	108,00 €



Medidas en centímetros

	Mostrador
Ancho faldón	205
Altura faldón	91

	Banner



totemlux

Una solución brillante

Totem retroiluminado de gran impacto. Sólo tiene que conectarlo a la red. Impresión sobre BackLit alta calidad, sobre metacrilato opal y protección. Doble cara.

Los precios de los KITS incluyen:
estructura, paneles impresos y caja transporte.

Totemlux	PVP
Kit Totemlux 157	320,00 €
- Reposición de paneles (33x154)	60,00 €
Kit Totemlux 202	610,00 €
- Reposición de paneles (70x200)	150,00 €

Medidas ext.: 40 x 157 x 28 76 x 202 x 28

Portafolletos holdup

Complemento imprescindible

Portafolletos plegable con 4 alojamientos para folletos máximo A4, en metacrilato transparente.

Medidas plegado: 23 x 26 x 46 cms.
Medidas abierto: 23 x 26 x 156 cms.

Portafolletos Holdup con 4 alojamientos A4	270,00 €
Portafolletos HoldupDS con 3 alojamientos A4 más:	
• Banner de 60x200 cms. una cara	408,00 €
• Banner de 100x250 cms. una cara	494,00 €
(consultar para otras medidas)	

holdup DS
Portafolletos y banner con su imagen en una sola pieza.



Sopar anual

Sol Antillas Barbados ****

Elige tu aperitivo

Aperitivo Illetas

Cava
Cerveza y Jerez
Vino Blanco y Tinto
Refrescos
4 Selecciones a su gusto de los
(2*)Aperitivo Frios y Caliente

Precio : 8.50 €

Aperitivo Malgrat

Cava
Jerez Fino
Vino Blanco y Tinto
Vermouth
Cerveza y Refrescos
5 Selecciones a su gusto de los
(2*)Aperitivo Frios y Caliente

Precio : 11.50€

Precios 2008, 7 % IVA incluido.

Aperitivos Frios.

Melón con Jamón *
Tomate Cherry con Jamón Serrano
Brocheta de Piña natural
Brochetitas de pulpo a la Gallega
Queso fresco con membrillo
Queso Manchego curado
Montadito de Jamón Serrano
Montadito de Salmón
Montadito de Paté
Chupito de Gaspacho
Chupito de Crema de Almendras
Chupito de Crema de Melón
Chupito de Salmorejo
Jamón Ibérico al corte "Pieza" **

Aperitivos Calientes.

Dátiles con Bacon *
Gambas Orly *
Brocheta de Gambas y Piña *
Rollitos de Jamon y Queso *
Salchichas Frankfurt
Tirabuzones de Rape
Cazón en Adobo
Brocheta de Pollo
Brocheta de Piña
Empanadillas de Bonito
Croquetas de Pollo
Calamares a la romana
Choricitos al vino
Morcilla de Arroz
Paella Ciega "Unidad"



Sol Antillas Barbados ****

Elige tu aperitivo

Aperitivo Isléas

Cava
Cerveza y Jerez
Vino Blanco y Tinto
Refrescos
4 Selecciones a su gusto de los
(2^o) Aperitivo Fríos y Caliente

Precio : 8.50 €

Aperitivo Malinat

Cava
Jerez Fino
Vino Blanco y Tinto
Vermouth
Cerveza y Refrescos
5 Selecciones a su gusto de los
(2^o) Aperitivo Fríos y Caliente

Precio : 11.50€

Precios 2008, 7 % IVA incluido.

Aperitivos Fríos.

Melón con Jamón *
Tomate Cherry con Jamón Serrano
Brocheta de Piña natural
Brochetitas de pulpo a la Gallega
Queso fresco con membrillo
Queso Manchego curado
Montadito de Jamón Serrano
Montadito de Salmón
Montadito de Paté
Chupito de Gaspacho
Chupito de Crema de Almendras
Chupito de Crema de Melón
Chupito de Salmorejo
Jamón Ibérico al corte "Pieza" **

Aperitivos Calientes.

Dátiles con Bacon *
Gambas Orly *
Brocheta de Gambas y Piña *
Rollitos de Jamón y Queso *
Salchichas Frankfurt
Trabuzones de Rape
Cazón en Adobo
Brocheta de Pollo
Brocheta de Piña
Empanadillas de Bonito
Croquetas de Pollo
Calamares a la romana
Choricitos al vino
Morcilla de Arroz
Paella Ciega "Unidad"



Menú Mallorca

Crema de ave al funghi

Supremas de Salmón al Perfume de hinojo

Medallón de cerdo al vino de manzanilla, saltado de setas y piñones

Cúpula de chocolate blanco con gelée de fresa y menta

Precio : 32.50 € por Pax

Nuestra Bodega

Canales y Nubiola Blanco

Canales y Nubiola Tinto

Castelblanc Gran Cremat Brut

Licores variados

Refrescos

Café

(Licores: Soberano, Hierbas, Chupitos, Pacharán, Baileys)

Precio : 45.50 € por Pax

Precios 2008, 7 % IVA incluido.



BODEGA A

Canals y Nubiola Blanco

Canals y Nubiola Tinto

Castelblanc gran Cremat Brut

Licores variados

Refrescos

Café

Precio : 13.00 €

BODEGA B

Antaño Blanco

Campo Viejo Crianza

Freixnet Cordon Negro

Licores variados

Refrescos

Café

Precio : 15.50 €

BODEGA C

Banda Dorada

Viña Alarde Crianza Tinto

Codorniu Clásico Brut

Licores variados

Refrescos

Café

Precio : 19.50 €

BODEGA D

Viña Sol

Viña Alarde Reserva

Freixnet Brut Barroco

Licores variados

Refrescos

Café

Precio : 24.50 €

Precios 2008, 7 % IVA incluido.



BODEGA DE NUESTRA TIERRA

Blanc de Blanc J.L Ferrer

J.L Ferrer Crianza

Freixnet Brut Barroco

Licores variados

Refrescos

Café

Precio : 28.50 € por Buz

Precios 2008, 7 % IVA incluido.

Sopas y cremas

Crema de melón con jamón Ibérico (frío)

Precio: 6.50 €

Gaspacho y su tradicional guarnición (frío)

Precio: 6.50 €

Crema de langostinos al perfume de brandy

Precio: 7.00 €

Crema de almendras y palmitos

Precio: 6.00 €

Ajo blanco

Precio: 6.00 €

Piña Baby rellena de salpicón de gambas y mejillones

Precio: 7.00 €

Ensalada de Bogavante con vinagreta de cebollino

Precio: 22.00 €

Precios 2008, 7 % IVA incluido.



Pescados

<i>Pez espada con tomate fresco y perfume de albahaca</i>	<i>Precio: 16.00 €</i>

<i>Lomo de lubina al Cava</i>	<i>Precio: 15.00€</i>

<i>Bacalao al horno con cama de arroz y tomate al ajo</i>	<i>Precio: 11.50 €</i>

<i>Rape con almejas y gambas a la marinera</i>	<i>Precio: 19.50 €</i>

Precios 2008, 7 % IVA incluido.

Sorbetes

<i>Sorbete de mandarina, manzana verde o limón</i>	<i>Precio: 2.50 €</i>
--	-----------------------

Precios 2008, 7 % IVA incluido.



Carnes

Confit de pato con peras maceradas
*** Precio: 11.50 €

Chuleta de ternera lechal a la parrilla con reducción de salsa
*** Precio: 20.50 €

Solomillo de ternera perfumado con jugo de trufas
*** Precio: 23.50 €

Paletilla o pierna de cordero lechal al horno con patatas panadera
*** Precio: 31.00 €

Entrecote con su guarnición
*** Precio: 18.50 €

Precios 2008, 7 % IVA incluido.

Menú Ibiza

Sopa de rape y langostinos con verduras

Rollito de lenguado con muselina de gambas al perfume de azafrán

Solomillo de ternera al Oporto con patatas a la crema

Sufflé fondant de chocolate

Precio : 52.00 € por Pax

Precios 2008, 7 % IVA incluido.



Postres

Tarta Selva Negra

Cúpula de chocolate blanco con gelée de fresa y menta

Pinámide de turrón con crujiente de chocolate blanco

Mini tarta de jazmín y tofu (Tarta simbólica)

Sufflé fondant de chocolate

Precio : 7.00 € por Pax

Tarta Reina

Precio : 5.00 € por Pax

Tarta Fresa Natural

Tarta Chocolate Blanco

Precio : 5.50 € por Pax

Precios 2008, 7 % IVA incluido.



Platos Celiacos

Menú Nº 1

Crema de melón con jamón Ibérico
Ensalada de langostinos y aguacate con vinagreta de mango
Carne al gusto parilla
Fruta

Menú Nº 2

Espárragos blancos y jamón de bodega
Crema de calabacín y crujiente de parmesano
Bacalao al horno, arroz al vapor y concasé de tomate al ajo
Fruta

Platos Infantiles

Entrameces variados

Jamón de York, ensaladilla rusa, salchichón, bocaditos de bacalao, croquetas,
calamares.....10.00 €

Pizza (2 porciones).....7,50 €

Hamburguesa con queso y patatas.....8.50 €

Nuggets de pollo con patatas fritas.....10.00 €

Escalope de ternera con patatas fritas....12.50 €

Bebida niños(1 agua+1 refresco).....3.50 €

Precios 2008, 7 % IVA incluido.



Extras

Barra libre:

1 hora y media por persona...15.50 €
2 horas por persona.....18.00 €
Incremento hora por persona de 9.00 €

Dyc
Gordons
Laryos
Bacardi

Magno
Baileys
Manzana
Melocotón

Martini Blanco
Cava Freixnet Excelencia
Pacharán
Smirnoff

Barra libre de Lujo:

1 hora y media por persona.....18.50 €
2 horas por persona.....21.00 €
Incremento hora por persona de 10.50 €

J&B
Bombay
Bacardi
Smirnoff
Pacharán

Beefeater
Cacique
Pompero
Manzana
Magno

J. Wajfer (Etiqueta Roja)
Martini Blanco
Baileys
Melocotón
Cava

*Opción de Bar al Consumo para 2 horas
con un máximo de 450.50 €*

© Precios 2008, 7 % IVA incluido.



Servicios Extras

Centro de flores:

Según cotización de la floristería, consultar condiciones.

Actuaciones musicales:

Músico o DJ (3 horas) a partir de 600.00 € (16% IVA incluido).

Hora extra 150.00 € (16% IVA incluido).

Renta Sala Randemar: 170.00 € (16% IVA incluido).



HOTEL MELIA PALAS ATENEA

Buenas tardes Xavier,

Las dos opciones que te podemos ofrecer son las siguientes:

1ª- Coctel nº 1, 30€ Iva incluido- (equivale a una cena) Con duración de una hora de servicio.
En la misma sala del baile

2ª
Cena sentados . 30€ Iva incluido . En restaurante del hotel + sala privada (sin cargo) para el baile

Quedo pendiente de vuestras noticias para proceder al bloqueo del espacio solicitado

Un cordial saludo,

Maite Hernández
Coordinadora de Eventos
Hotel Meliá Palas Atenea
Paseo Marítimo, 29
07014 Palma de Mallorca Baleares
TEL 971 28 14 00 Fax. 971 28 43 11
e-mail: maite.hernandez@solmella.com



Cóctel nº1

Selección de bocaditos fríos

Chupito de gazpacho de fresa

Mini Vol-au-vent de queso fresco a las finas hierbas

Salmón Marinado al eseldo en cucharas

Brocheta de queso con pan negro y uva

Montadito de queso tierno de cabra en adobo

Montadito de roastbeef con salsa de mostaza

Montadito de turrón de salmón con queso fresco

Pinchitos calientes

Ravioli frito de gambas

Tortilla española

Pinchito de pollo al ajonjolino

Pulpo Peña

Quiche de puerros y queso mahones

Dátiles, Ciruelas, Orejones con Bacon

Espiral de queso con jamón ibérico

Exposición

Paella ciega

Postre

Tiramisu / salsa negra

Pastelería fina

Mini Brochetas de Fruta fresca

Bebidas

Cava Brut Vino tinto y blanco, Refrescos, zumo de naranja, Cóctel Palas

Cerveza y Agua Mineral

Precio: 30€ IVA INCLUIDO

DURACIÓN 1 HORA

40 pax mínima



Cóctel nº 2

Selección de bocaditos fríos
Chupito de gazpacho de frescos
Mini Vol-au-vent de queso fresco a las finas hierbas
Salmón Marinado al aneldo con cucharas
Montadito de lomo de ternera con guacamole y tomate seco
Brocheta de queso con pan negro y uva
Makhi de atún
Plato de jamón ibérico

Pinchitos calientes
Ravioli frito de gambas
Tortilla española
Pechito de pollo al ajonjolí
Pulpo Pedra
Quiche de puerros y queso mahones
Dátiles, Ciruelas, Orejones con Bacon
Langostinos Tempura
Queso con almendra frito
Alitas de pítada a la pimienta rosa

Exposición
Paella ciega

Postre
Pastelería fina
Tiramisu / salsa negra
Mini brocheta de frutas
Profiteroles con chocolate

Bebidas
Cava Brut, Vino tinto y blanco, Refrescos, Zumo de naranja, Cóctel Palas
Cerveza y Agua Mineral

Precio: 36€ IVA INCLUIDO
DURACIÓN 1 HORA
40px mínimo



Cóctel Gala

Selección de bocaditos fríos
 Chupito de gaspacho de fresa
 Chupito de crema de zanahoria con coco y jengibre
 Tomate cherry relleno de queso a las finas hierbas
 Tártaro de salmón con trufa
 Frito de Jamón Ibérico
 Montadito de queso tierno de cabra en adobo
 Montadito de lomo de ternera con guacamole y tomate seco
 Mahi de atún
 Prálla de foie con manzana

Pinchitos Calientes
 Muslitos de codornices con sésamo
 Foie de pato con mango caramelizado
 Ravioli frito de gambas
 Montadito de bacalao al pil pil
 Pulpo Pedra
 Pinchito de pollo con fideos de arroz
 Tartaleta de frito de verduras con queso mahones
 Gambas en pasta brick con albahaca
 Crujiente de queso de cabra a las almendras

Exposición
 Paella de marisco

Postre
 Pastelería fina
 Tiramisu / salsa negra
 Mini brochets de frutas

Bebidas
 Cava Brut, Vino tinto y blanco, Refrescos, zumo de naranja, Cóctel Palas
 Cerveza y Agua Mineral

Precio: 43€ IVA INCLUIDO
DURACIÓN 1 HORA

Ensalada Niçoise	Escalibada con atún (Pimiento, cebolla, berenjena)	tortelini de espinacas y requesón	ensalada de hojas verdes con salmón marinado
Merluza bilbaina	Escalopin de ternera a la parrilla	Suprema de Pollo al Curry	medallones de solomillo de cerdo
Postre de chocolate	Crema catalana	tiramisu con amaretto	helado variado

