



### 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 actividad 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 Audiovisual			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><b>Nombre de la técnica:</b></p> <p>Encuesta</p>
<p><b>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</b></p> <p>Pacientes internos y externos del centro</p>
<p><b>Finalidad del estudio:</b></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><b>Conclusiones:</b></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?

<b>Nombre de la técnica:</b> Test
<b>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</b> Personal interno
<b>Finalidad del estudio:</b> Conocer la percepción que la publicación de este documento ha generado sobre los trabajadores del centro.
<b>Conclusiones:</b> 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><b>Nombre de la técnica:</b></p> <p>Test</p>
<p><b>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</b></p> <p>Visitantes de la exposición.</p>
<p><b>Finalidad del estudio:</b></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><b>Conclusiones:</b></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><b>Nombre de la técnica:</b></p> <p>Test</p>
<p><b>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</b></p> <p>Asistentes al acto.</p>
<p><b>Finalidad del estudio:</b></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><b>Conclusiones:</b></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><b>Nombre de la técnica:</b></p> <p>Test</p>
<p><b>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</b></p> <p>Pacientes.</p>
<p><b>Finalidad del estudio:</b></p> <p>Conocer la percepción y el grado de satisfacción de los pacientes a cerca de la organización y del trato recibido.</p>
<p><b>Conclusiones:</b></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><b>Nombre de la técnica:</b></p> <p>Test</p>
<p><b>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</b></p> <p>Trabajadores de la organización.</p>
<p><b>Finalidad del estudio:</b></p> <p>Conocer la percepción y el grado de satisfacción de los trabajadores respecto a esta iniciativa y las empresas participantes.</p>
<p><b>Conclusiones:</b></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 Llätzer sòm tots

<p><b>Nombre de la técnica:</b></p> <p>Test</p>
<p><b>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</b></p> <p>Trabajadores, pacientes y visitantes del centro.</p>
<p><b>Finalidad del estudio:</b></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><b>Conclusiones:</b></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 Llätzer està amb tu

<p><b>Nombre de la técnica:</b></p> <p>Test</p>
<p><b>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</b></p> <p>Pacientes.</p>
<p><b>Finalidad del estudio:</b></p> <p>Conocer la percepción y el grado de satisfacción de los pacientes a cerca de esta iniciativa.</p>
<p><b>Conclusiones:</b></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

<b>Nombre de la técnica:</b>
Test
<b>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</b>
Trabajadores del centro.
<b>Finalidad del estudio:</b>
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.
<b>Conclusiones:</b>
Los datos obtenidos una vez analizados e interpretados deben orientar sobre puntos fuertes y débiles en la organización y del desarrollo del acto.

### 6.1.2.9. Imagina i crea

<b>Nombre de la técnica:</b>
Test
<b>Público/material sobre el que se aplica la técnica:</b>
Trabajadores y pacientes crónicos del centro.
<b>Finalidad del estudio:</b>
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.
<b>Conclusiones:</b>
Los datos obtenidos una vez analizados e interpretados deben orientar sobre puntos fuertes y débiles en la organización y del desarrollo del acto.



### 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](mailto:prensa@hsl.com)

Gracias por su atención.

Reciban un cordial saludo,

Xavier Ricci,

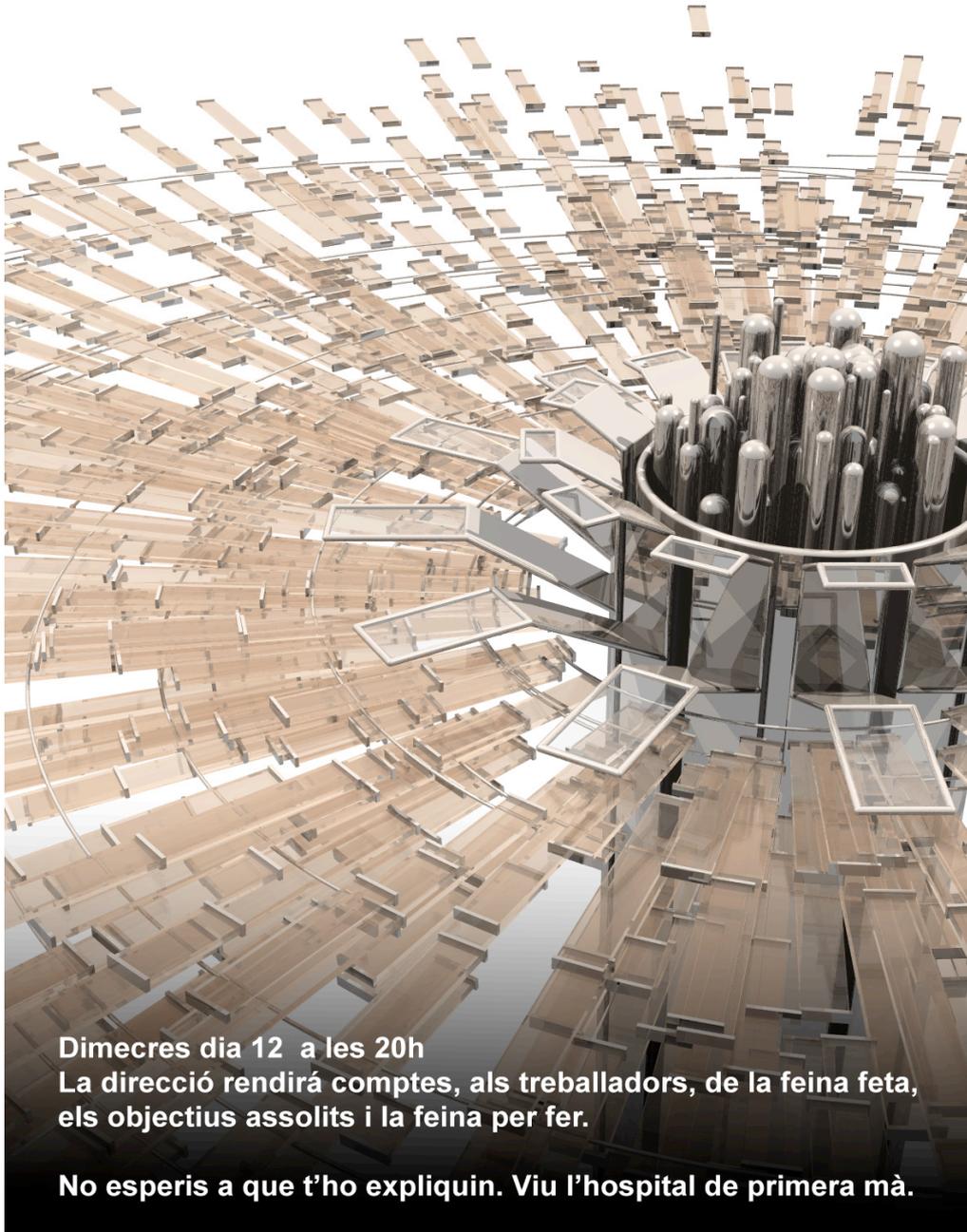
Departamento de prensa Hospital Son Llàtzer.



### 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 expondrán en la sala de exposiciones del hospital durante 3 semanas y posteriormente se podrán ser recogidas en secretaría.

Los trabajos premiados pasar 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](http://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.hsll.es](http://www.hsll.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”.

Son Llàtzer  
HOSPITAL

*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.

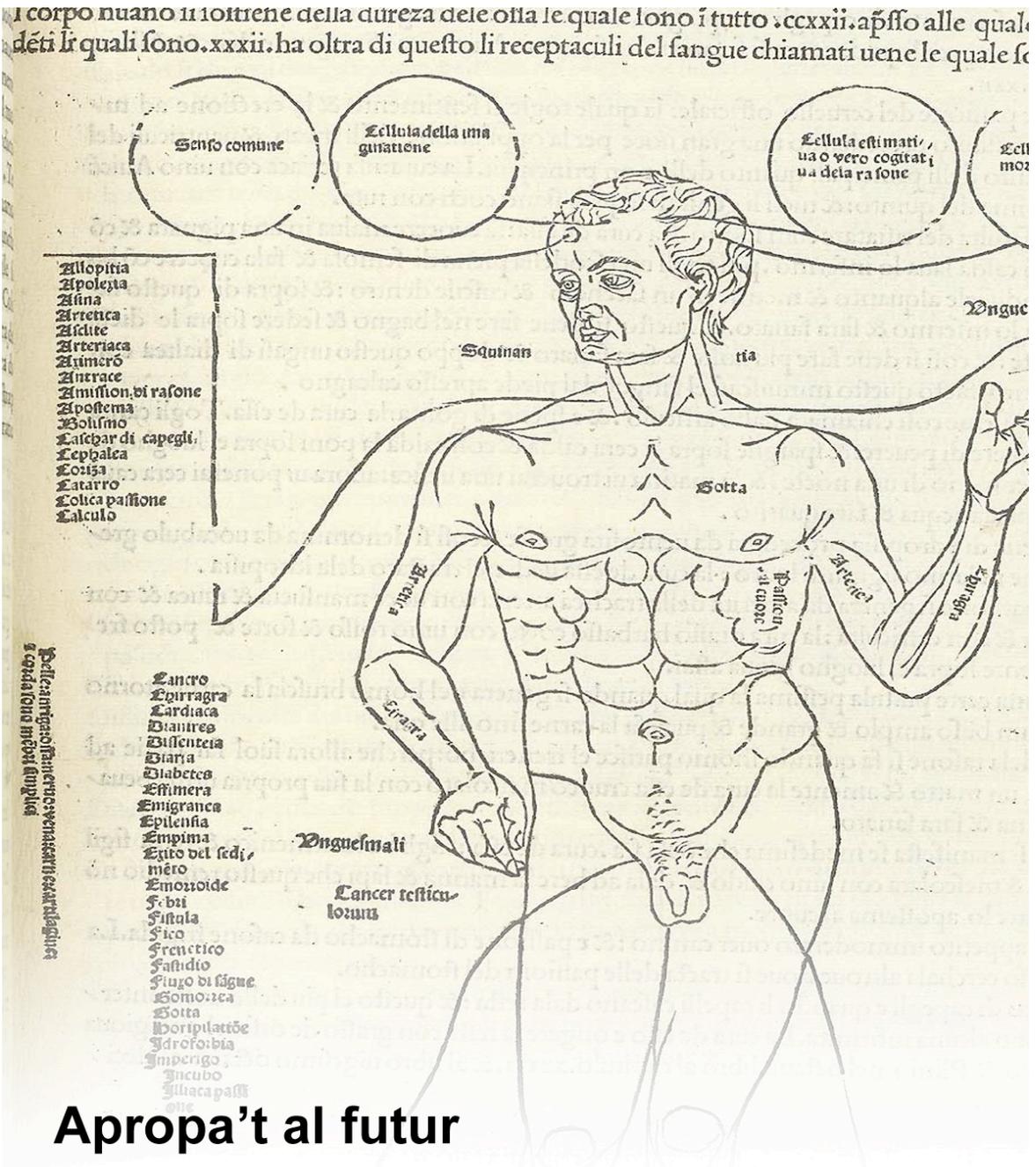


**Apropa't al futur**

### **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.

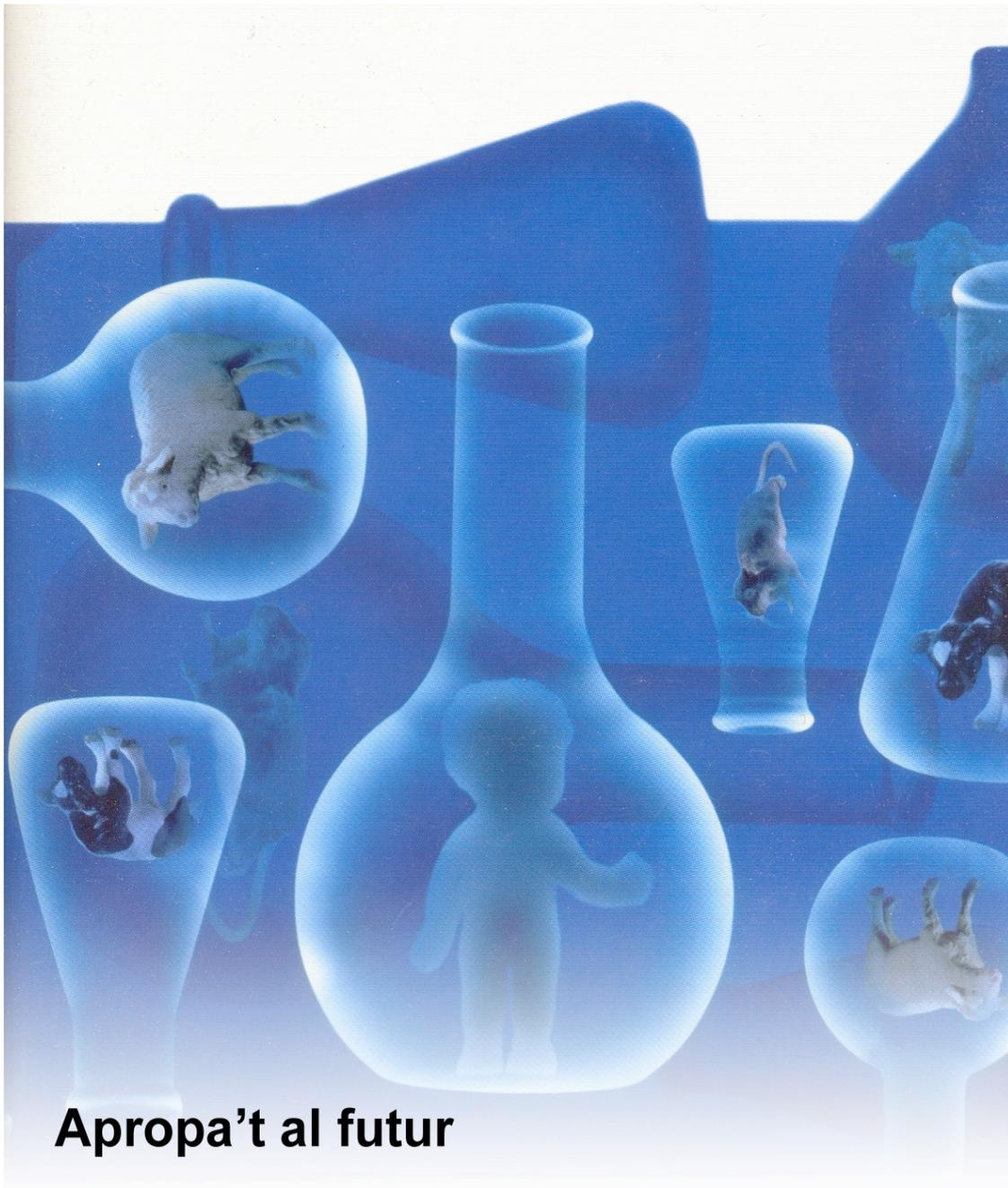


## Apropa't al futur

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.

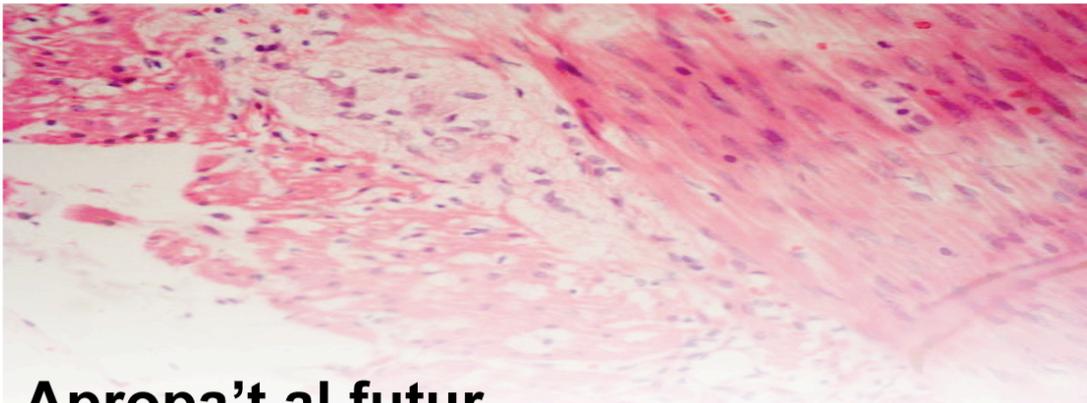
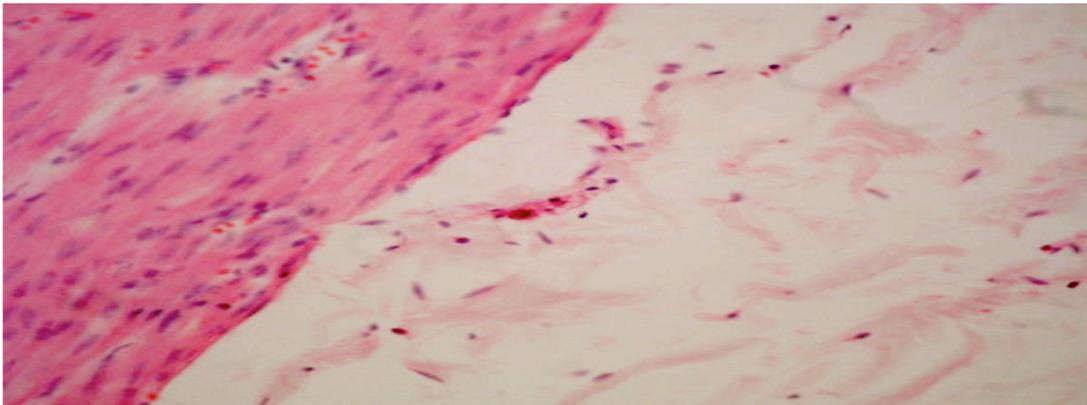
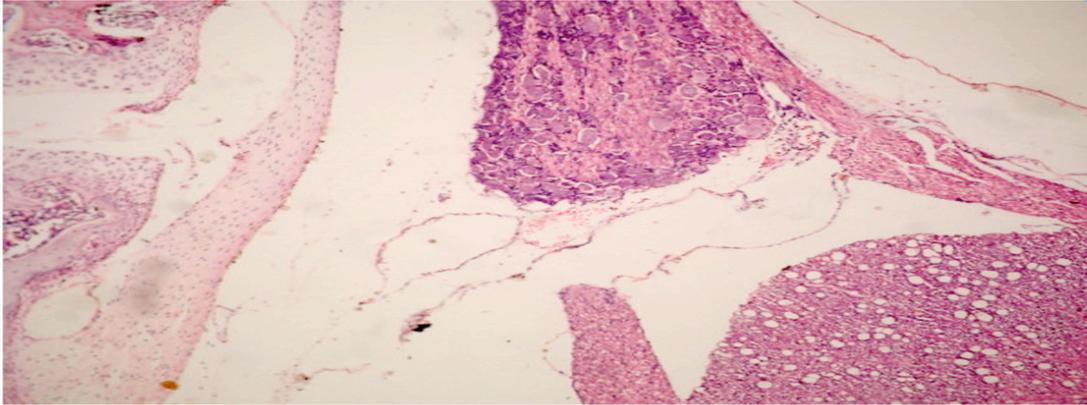


## Apropa't al futur

### 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](mailto: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](mailto:sonostudi@sonostudi.com)  
Almogàvers, 166 - 08018 BARCELONA - Tel. 93 300 16 30 - Fax 93 485 11 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 €
<b>TOTAL (x 1 dies)</b>					<b>410,64 €</b>



**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](mailto:sonostudi@sonostudi.com)

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

Num. Cuanta Cliente:	<b>6006</b>	¿Què dia lo recagaré?	<b>21/2/2006</b>
Persona contacto:	<b>Jennifer Casado</b>	¿Què dia lo devolveré?	<b>21/2/2006</b>
Empresa:	<b>foryou2</b>	Teléfono:	<b>661158974</b>
Codi. de presupuesto On-line:	<b>5100311</b>		

**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

Empresa de Tecnología  
Pgno. Ind. Valdeconejo  
C/ Pineta, parcela 13-B2 - nave 6,  
50410 CUARTE DE HUERVA - Zaragoza  
Tfno. 876 261 034 y Fax: 876 261 035

<b>Cliente:</b>	
<b>Fecha:</b>	
<b>Presupuesto num:</b>	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€
<b>TOTAL:</b>					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 Tanyina, Api i Pebrat Verd*  
*"Puça" de Truits 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 Tanyina 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*

*Cigarrets de Sobrassada i Olives Negres de Colomata  
Xarrup de Mascarpone i Parmesà amb Salmó Carpier  
Tromquet amb Encenalls de Pernil Ibèric i Tomàquet Confitat  
Pa de Coca amb "Mojama", Mozzarella i Raim Italià  
Bikini de Roastbeef i Formatge Fresc  
Pop i Patata Fumada Carpier amb Pebre Verduell de la "Vera"  
"Puça" de Llong Ibèric, Bric, 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 Róm  
Mini Cowlants de Taronja i Xocolata Blanca*

**La Begada...**

*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 Ensalrades*

**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 ensalrades  
Financiers de Taronja i Xocolata  
Cargols de Croissant  
Mini Delícies de Crema  
Mini Donets 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 Xapata 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 Tonyína, Pebrot Verd i Seitó*  
*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 Croissant 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 Ceba 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 Maduixes i Maduixetes del Bosc  
Mini Tarta d'Alberxas 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 potria veure modificat en funció de l'espai en 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 Confiats 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, Verduretes 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 Til·lers 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 Tífon

**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 Llisona 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 Carpier 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'Escuponyes i Faves Tendes amb Escuma de Ponça Àcida

**Els Calents...**

Mini Croquetes Casolanes  
Cigarret de Tou dels Tí fers i País de Tí Verd  
Cullereta de Pernil de Cigrons amb Encenalls Cruixents de Xoriç  
Mini Coco de Recapte  
Broqueta de Llagastrí amb Pa de Romesco 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 oment modificar 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 Tossigaet  
Collereta d'Escopinyes i Faveles Tendres amb Escumat de Poma Àcida

Els Calents...

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

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 Casol D.O Costers del Segre  
Raimat Abadia 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 Carpíer 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 Favetes 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 Recapte*  
*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 modificat 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 Glò  
Triaes de Purpura amb Sucre Mascobet  
Mousse de Foie amb Melmelada de Tomàquet  
Cullereta d'Escopinyes i Favetes Tendres amb Escuma de Pomme 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 Escorfalls 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 Escorfalls Cruixents 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 Reixa de Parmesà, Compota de Tomàquet i Alfàbrega  
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€
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>3000€</b>
	<b>Descuento:</b>	<b>900€</b>



Base	2.100,00
-IRPF	315,00
IVA	335,00
<b>Total euros</b>	<b>2.121,00</b>

c/Vallparadis 34 08223 terrassa 667573639 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 Moscobot*  
*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](http://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. The product is priced at €14,95 per unit. A sidebar on the right offers a service to check product availability in the nearest store. The bottom section provides technical specifications and installation requirements.

**PICCOLA**  
Iluminación de cuadro

€ 14,95 / ud

**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 menu]

Ver disponibilidad

**Información 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)



### 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

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

1 Megalatas

C. Económicos  
C. Selectos  
Fin formulario

Internet 100%



Merienda carnaval

Ref.	Descripción	Cantidad	Importe
<b>ALIMENTACION - CONSERVAS VEGETALES</b>			
18072	TOMATE NATURAL TAMIZADO, HACENDADO, BOTE 400 G	6	2,10
<b>ALIMENTACION - DESAYUNO Y CREMAS DE CACAO</b>			
67008	CREMA CACAO 1 SABOR, NOCILLA, BOTE 550 GR	6	14,66
<b>APERITIVOS - PAPAS Y SNACKS</b>			
33420	APERITIVO FIESTA PACK SNACKS, GREFUSA, PACK 8 UD.	10	10,00
33660	PATATAS FRITAS LAY'S LISAS PUNTO SAL, MATUTANO, PAQUETE 180 G.	10	10,00
<b>BEBIDAS - AGUAS</b>			
27271	AGUA MINERAL NATURAL FONT AGUDES, BOTELLA 2L	16	4,06
<b>BEBIDAS - BEBIDAS REFRESCANTES</b>			
27326	COLA NORMAL, COCA COLA, BOTELLA 2 L	10	12,60
27404	COLA LIGHT, COCA COLA, BOTELLA 2 L	6	6,60
27608	NARANJA CON GAS, FANTA, BOTELLA 2 L	4	4,24
27646	NARANJA CON GAS ZERO, FANTA, BOTELLA 2 L	4	4,00
27610	LIMON CON GAS, FANTA, BOTELLA 2 L	4	4,24
<b>BEBIDAS - ZUMOS Y NECTARES</b>			
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
<b>CHARCUTERIA - CURADOS</b>			
68049	LOMO EMBUCHADO EXTRA LONCHAS 24U, REVILLA, PAQUETE 126 GR	4	8,78
<b>CHARCUTERIA - FIAMBRES</b>			
68214	JAMON COCIDO LONCHAS 12 EXTRA, HACENDADO, PAQUETE 460 G.	8	29,20
<b>CHARCUTERIA - QUESOS</b>			
60419	QUESO BARRA LONCHAS SANDWICH 12 U., QUESCAN, PAQUETE 250 G.	8	14,40
<b>HORNO Y BOLLERIA - PAN</b>			
83322	PAN MOLDE BLANCO SIN CORTEZA, HACENDADO, PAQUETE 400 GR.	16	26,56
83508	PAN REDONDO CORTADO, PANIFICADORA ALCALA, UN. 500 G.	10	11,50
		<b>EUROS</b>	<b>PESETAS</b>
		SUBTOTAL	173,29 Eur. 28.833 Pts.
		GASTOS DE ENVÍO	7,21 Eur. 1.200 Pts.

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

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
<b>BEBIDAS - AGUAS</b>			
27271	AGUA MINERAL NATURAL, FONT AGUDES, BOTELLA 2L	15	4,05
<b>BEBIDAS - BEBIDAS REFRESCANTES</b>			
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
<b>BEBIDAS - CAVAS Y SIDRAS</b>			
28005	CAVA BRUT RESERVA CARTA NEVADA, FREIXENET, BOTELLA 750CC	20	99,80
<b>BEBIDAS - ZUMOS Y NECTARES</b>			
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.
<b>TOTAL</b>	<b>153,74 Eur.</b>	<b>25.580 Pts</b>

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.

IMPRIMIR CERRAR

Listo

Internet

100%

## Botellines de agua

Ref.	Descripción	Cantidad	Importe
<b>BEBIDAS - AGUAS</b>			
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.
<b>TOTAL</b>	<b>292,21 Eur.</b>	<b>48.620 Pts</b>

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](#)

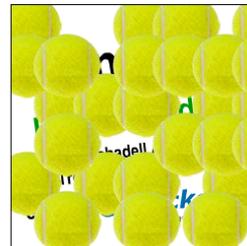
[Valora a este vendedor >](#)

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: 14,6X11,0X1 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"/>	 <a href="#">REY MELCHOR 209</a>	1	100.00 EUR
<input type="checkbox"/>	 <a href="#">REY BALTASAR 214</a>	1	100.00 EUR
<input type="checkbox"/>	 <a href="#">REY GASPAR 211</a>	1	100.00 EUR
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">CORONAS LUJO REY MAGO</a>	1	25.00 EUR

**Subtotal: 325.00 EUR**

Internet   100%



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

Seguir comprando | Actualizar cantidades

Internet 100%





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](#)

## 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](mailto: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](#)

## Working center







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, Iberchía, 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 <small>Altura máx. 2 metros</small>			
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 <small>Altura máx. 3 metros</small>			
60 x 300	150,00 €	130,00 €	280,00 €
80 x 300	150,00 €	160,00 €	310,00 €
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
<b>KIT una cara</b>	<b>1.338,00</b>	<b>1.698,00</b>	<b>2.102,00</b>	<b>2.525,00</b>	<b>2.985,00</b>	<b>1.156,00</b>	<b>1.468,00</b>	<b>1.824,00</b>	<b>2.199,00</b>
Paneles doble cara	606,00	822,00	1.038,00	1.254,00	1.470,00	376,00	506,00	636,00	766,00
<b>KIT doble cara</b>	<b>1.504,00</b>	<b>2.024,00</b>	<b>2.591,00</b>	<b>3.177,00</b>	<b>3.800,00</b>	<b>1.271,00</b>	<b>1.699,00</b>	<b>2.169,00</b>	<b>2.659,00</b>

**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
<b>KIT uno cara</b>	<b>525,00</b>	<b>1.050,00</b>	<b>1.430,00</b>	<b>1.850,00</b>	<b>1.050,00</b>	<b>925,00</b>	<b>1.300,00</b>

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)

Medidas y forma de los paneles impresos



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





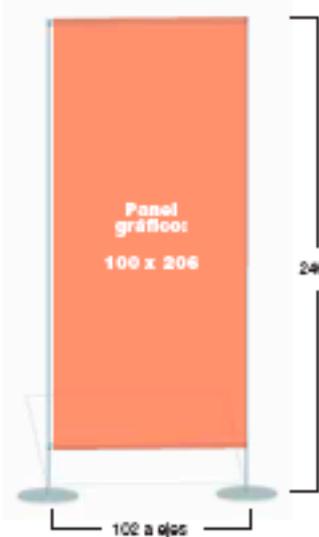
## vertex

**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**



Panel gráfico:  
100 x 206

246

102 a ojos

	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
<b>KIT uno cara</b>	<b>300,00</b>	<b>540,00</b>	<b>780,00</b>	<b>1.020,00</b>	<b>1.260,00</b>

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

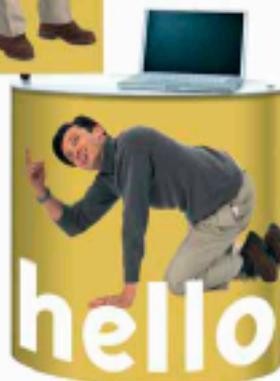
**Sistema muy fácil y resistente, de rápido montaje:**

1. Girar la base
2. Mover el panel
3. Acoplar los paneles

**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<sup>o</sup>) Aperitivo Fríos 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<sup>o</sup>) 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, salteado 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 €*

\*\*\*

*Gazpacho 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@solmelia.com](mailto:maite.hernandez@solmelia.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 tartar 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 gaspacho de fresco  
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  
Mínimo 4 personas



## 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 ajonjolino  
 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 brochetas 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

