

LISTA DE CAMARIM

- **ESTRUTURA DE CAMARIM "ARTISTA" - 10 PESSOAS**
- **SOMENTE SERÁ ACEITO CAMARIM DE ALVENARIA OU OCTANORME (NÃO SERÁ ACEITO DE TENDA OU QUALQUER OUTRO TIPO DE MATERIAL).**

- **01** Banheiro químico em perfeito estado de funcionamento na área interna do camarim;
- **01** Ar condicionado de **12.000 btus**;
- **02** Conjuntos de estofados de **02 e 03 lugares**, em perfeito estado;
- **03** Mesas forradas com toalhas pretas ou brancas e **01** Tapete grande;
- **01** Espelho medindo **2,0 M x 1,0 M**, em perfeito estado;
- **10** Toalhas de rosto tamanho médio na cor branca ou preta;
- **02** Tomada sendo uma **110volts** outra **220volts**;
- **01** Arara p/ roupas , tabua de passar e ferro;
- **01** Micro-ondas e Richos para todas as comidas quentes;
- **01** Dúzia de rosas vermelhas.

OBS: COLOCAR EM VOLTA DO CAMARIM UMA PLACA DE FECHAMENTO PARA QUE A VAN POSSA ESTACIONAR.

SERVIÇOS DE BUFFET:

- **12** Unidades de refrigerantes em lata sabores variados tipo *coca-cola normal e zero, guaraná, soda e sukita*;
- **12** Unidades de suco "em lata" *DEL VALLE*, sendo **02** de *SOJA LIGHT* sabores variados;
- **60** Unidades de água mineral sem gás;
- **12** Unidades de água mineral com gás;
- **12** Unidades de *GATORADE* sabores variados;
- **12** Unidades de água de coco em caixinha *SOCOCO*;
- **30** Unidades de energético *RED BULL*;
- **10** Unidades de *TODYNHO* sabor chocolate tradicional;

- **24** Unidades de cerveja em lata *SKOL* ou *BOHEMIA*.

OBS: *todos os itens acima listados deverão estar acomodados em geladeira ou caixa térmica c/ gelo em bom estado e 02 Sacos de cubo gelo para consumo;*

- **02** Litros de whisky importado *CHIVAS* ou *OLD PARR 12 ANOS*;
- **02** Litros de vodka *ABSOLUT*;
- **01** Litro de *Champagne Salton Espumante*;
- **12** *ICE SMIRNOFF*;
- **01** Garrafa Térmica com chocolate quente;
- **01** Garrafa térmica com água Quente;
- **01** Garrafa térmica com café preto C/ açúcar;
- **01** Porção de arroz branco;
- **01** Porção de frango assado (bem temperado);
- **01** Porção macarrão com molho vermelho;
- **01** Queijo fresco de minas e goiabada;
- **01** Cesta de frutas da época tipo maçã, banana, morango, pera, uva, pêssego, manga e goiaba;
- Salada de alface, tomate, palmito, azeitona;
- **01** Vidro pequeno de azeite de oliva extra virgem;
- **08** Gelatinas diet pequenas sabor variados;
- Chás verdes de (camomila, erva doce, cidreira, hortelã);
- **Biscoitos:** água, salgado, cream cracker, castanhas do Pará, amêndoas e torradas;
- **01** Bolo de fubá cremoso e **01** pote de geleia pequena;
- **01** Caixa de Bombons *NESTLE* ou *GAROTO*;
- **10** Unidades de chicletes *TRIDENT* sabores *tuti-fruti* e variados;
- **12** limões, mel, sal, açúcar refinado, palitos e guardanapos suficientes;
- **100** unidades de copos descartáveis em acrílico (transparentes) de 300 ml;

- **Pimenta**

• Talheres de inox, pratos de vidro ou louça, copos de vidros, e **no camarim do artista toda a alimentação não pode estar em material descartável nem de plásticos.**

➤ **ESTRUTURA DE CAMARIM “MUSICOS E EQUIPE TECNICA” 25 PESSOAS**

- **01** Banheiro químico em perfeito estado de funcionamento na área interna do camarim;
- **02** Conjuntos de estofados de **02** lugares ou **12** cadeiras confortáveis;
- **03** Mesas forradas com toalhas brancas;
- **10** Cadeiras confortáveis;
- **01** Ar condicionado **12.000 btus**;
- **01** Espelho medindo **2,0 M x 1,0 M**, em perfeito estado;
- **01** Micro-ondas.

SERVIÇOS DE BUFFET:

- **40** Unidades de refrigerantes em lata sabores variados tipo coca-cola, coca zero, guaraná, guaraná zero, soda, sukita;
- **84** Unidades de água mineral s/ gás;
- **10** Unidades de suco em lata *DEL VALLE* grandes, sabores variados;
- **30** Unidades de energético em lata *RED BULL*;
- **25** Unidades de *GATORADES* sabores variados;
- **30** Unidades água de coco em caixinha *SOCOCO* ou *DUCÔCO*;
- **20** Unidades de *TODYNHO* sabor chocolate tradicional;

OBS: todos os itens acima, deverão estar acomodados em **geladeira ou caixa térmica c/ gelo em bom estado**;

- **02** Garrafa térmica com café preto c/ açúcar;
- **01** Cesta de frutas grande da época tipo maçã, banana, pêra, uva, pêssego, etc;
- **01** Porção de carne com batata suficiente para 25 pessoas;
- **01** Porção de arroz branco e feijão suficiente e macarrão ao molho para 25 pessoas;
- **01** Salada completa suficiente para 25 pessoas;

- **10** Unidades de *Snacks* diversos tipo batata frita, doritos, clube social, etc;
- **04** Pizzas sabores variados tais como calabresa, portuguesa, mussarela e frango com catupiry;
- **01** Caixa de bombons *NESTLE* ou *GAROTO*.

OBS: A estrutura do camarim deve estar em bom estado, com piso totalmente coberto com carpete e o camarim do Artista deve estar medindo no mínimo **5x5 metros**, pois ele abrigará **03 guarda-roupas** e uma parede livre para sessão de fotos. Não será aceito camarim somente em tendas com fechamento, obrigatoriamente estrutura de **octanorme ou alvenaria**. No local do evento deverá ter **6 fardos de Água gelada disponível para a equipe de montagem**.

Por gentileza não fazer qualquer alteração sem comunicar a pessoa responsável pelo camarim ou o Produtor.

Danilo Pacheco: (34) 99173-1400 (Camarim)

Bruno Felice: (62) 99654-5656 (Produtor)