CONVOCAÇÃO DE INTERESSADOS

DISPENSA nº 045/2026 – Fundamentada no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Em atendimento ao disposto no art. 75, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021, o Município de Sobradinho/BA torna público o interesse em realizar contratação direta, por dispensa de licitação, visando à obtenção de propostas de interessados, observadas as condições estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e em seus anexos.

Objeto: Contratação de empresa especializada em serviços de organização, abastecimento, estruturação e decoração de camarins, incluindo fornecimento de mobiliário, alimentos, bebidas não alcoólicas, gelo e equipe de atendimento, destinados aos artistas, bandas e equipes técnicas participantes do 22º Forró do Vaqueiro, a realizar-se nos dias 13, 14 e 15 de novembro de 2026, no Pátio Vaqueiro Brian, Município de Sobradinho/BA, conforme quantitativos, especificações e condições estabelecidos neste Aviso, no Termo de Referência e nos demais anexos.

A contratação compreenderá a organização e o atendimento de 03 (três) espaços de camarins para atender a 17 (dezessete) bandas, sendo 07 (sete) de abrangência nacional ou regional e 10 (dez) locais, conforme a programação do evento.

As propostas deverão abranger a execução integral do objeto durante os dias 13, 14 e 15 de novembro de 2026, incluindo preparação prévia, mobiliário, decoração, abastecimento, reposição dos itens de consumo e equipe de atendimento, conforme este Aviso e as Exigências de Camarim das Bandas, reunidas e disponibilizadas juntamente com este Aviso, como Anexo V.

As listas integrantes do Anexo V constituem parte das especificações da contratação e deverão ser consideradas na composição do preço global, excluído o fornecimento de bebidas alcoólicas. Para cada banda ou artista sem lista de exigências específicas no Anexo V, será fornecido o atendimento padrão descrito no item 3.5 do Anexo I, cujos custos deverão estar incluídos no preço global da proposta.

Os interessados deverão encaminhar a proposta de preços, acompanhada de toda a documentação de habilitação exigida neste Aviso e em seus anexos, no prazo de **03 (três) dias úteis**, contados do primeiro dia útil subsequente ao da publicação deste Aviso no Diário Oficial do Município (DOM) e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

A proposta e a documentação de habilitação poderão ser encaminhadas:

- **Presencialmente**, na Sala de Licitações da Prefeitura Municipal de Sobradinho/BA, localizada na Avenida José Balbino de Souza, s/n, Centro, Sobradinho/BA, no horário das 07h00 às 13h00; ou
- **Por e-mail**, para o endereço eletrônico: sobradinho.licitacao@gmail.com.

Encerrado o prazo para apresentação das propostas, a Administração procederá à análise da documentação de habilitação e das propostas recebidas, sendo declarada vencedora a empresa que apresentar o **menor preço global**, desde que atendidas todas as exigências previstas neste Aviso de Contratação Direta e em seus anexos.

Caso não haja manifestação de interessados, a Administração poderá, a seu critério, receber propostas adicionais enquanto não concluída a análise e seleção da melhor oferta, nos termos do § 3º do art. 75 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Sobradinho-BA, 29 de outubro de 2026.

THACIANA CARLA SILVA MANGABEIRA:00253947545

Assinado de forma digital por THACIANA CARLA SILVA MANGABEIRA:00253947545

Thaciana Carla Silva Mangabeira
Agente de Contratação

ANEXO I - CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO

1. OBJETO:

1.1. Contratação de empresa especializada em serviços de organização, abastecimento, estruturação e decoração de camarins, incluindo fornecimento de mobiliário, alimentos, bebidas não alcoólicas, gelo e equipe de atendimento, destinados aos artistas, bandas e equipes técnicas participantes do 22º Forró do Vaqueiro, a realizar-se nos dias 13, 14 e 15 de novembro de 2026, no Pátio Vaqueiro Brian, Município de Sobradinho/BA.

Item	Especificações	Unidade	Quantidade
01	**SERVIÇOS DE CAMARIM PARA OS DIAS 13, 14 E 15/11/2026 — ATENDIMENTO A 17 (DEZESSETE) BANDAS, SENDO 07 (SETE) DE ABRANGÊNCIA NACIONAL OU REGIONAL E 10 (DEZ) LOCAIS.** Organização, estruturação, decoração, abastecimento e atendimento de 03 (três) espaços de camarins, conforme a programação do evento. Cada camarim deverá ser mobiliado com 01 (um) jogo de sofá, mesas forradas, cadeiras, tapete, espelho de corpo inteiro, micro-ondas, lixeiras e caixas térmicas, além de ser decorado com malhas. O abastecimento de cada camarim deverá atender às exigências específicas dos artistas e suas bandas, conforme as listas constantes do Anexo V, incluindo alimentos, gelo escama e bebidas não alcoólicas. Fica excluído o fornecimento de bebidas alcoólicas. Para cada banda que não apresentar exigências específicas, deverão ser fornecidos 01 (um) cento de salgados, 01 (uma) cesta de frutas diversas, 02 (dois) bolos simples, 03 (três) litros de suco, 01 (um) fardo de refrigerante e 02 (dois) fardos de água mineral em garrafas de 500 ml cada. Cada camarim deverá contar com equipe própria e treinada, responsável pela organização, pelo abastecimento, pela reposição dos itens previstos e pelo atendimento das bandas e equipes técnicas, conforme a programação do evento e as condições estabelecidas neste Aviso e em seus anexos.	Serviço	01

1.2. A quantidade de 01 (um) serviço corresponde à execução integral do objeto nos 03 (três) espaços de camarins durante todo o evento, incluindo preparação prévia e desmontagem. O preço não deverá ser multiplicado pelo número de dias, camarins ou bandas.

1.3. As especificações e os quantitativos das listas constantes do Anexo V deverão ser considerados na formação do preço, excluído o fornecimento de bebidas alcoólicas.

2. JUSTIFICATIVA:

2.1. A contratação visa garantir condições adequadas de acolhimento, alimentação, organização e suporte aos artistas, bandas e equipes técnicas participantes do 22º Forró do Vaqueiro, contribuindo para o cumprimento da programação e das obrigações relacionadas ao atendimento das atrações.

2.2. A execução integrada dos serviços de camarim busca assegurar ambientes mobiliados, decorados, limpos e abastecidos durante o evento, com equipe capacitada para atendimento e reposição dos itens previstos.

2.3. O fornecimento deverá observar as exigências de camarim disponibilizadas pela Administração, os padrões de atendimento das bandas sem listas específicas e as normas sanitárias aplicáveis à aquisição, ao transporte, ao armazenamento, ao preparo e à distribuição de alimentos e bebidas.

2.4. O procedimento fundamenta-se no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, observados os requisitos de instrução da contratação direta, de aferição do limite de dispensa e de divulgação do aviso.

3. EXECUÇÃO E ACEITAÇÃO DO OBJETO:

3.1. A execução ocorrerá mediante Ordem de Serviço da Secretaria Municipal de Turismo, Cultura e Esporte, conforme a programação do evento e as especificações previamente estabelecidas neste Aviso e em seus anexos.

3.2. Os 03 (três) espaços de camarins deverão estar integralmente montados, mobiliados, estruturados, decorados e aptos para utilização com antecedência mínima de 12 (doze) horas do início da programação do evento.

3.3. Cada camarim deverá conter 01 (um) jogo de sofá, mesas forradas, cadeiras, tapete, espelho de corpo inteiro, micro-ondas, lixeiras, caixas térmicas e decoração com malhas, conforme o Termo de Referência.

3.4. O abastecimento deverá observar os itens e quantitativos exigidos para cada banda no Anexo V, incluindo alimentos, bebidas não alcoólicas e gelo escama. Não integra o objeto o fornecimento de bebidas alcoólicas, ainda que mencionadas nas listas anexadas.

3.5. Para cada banda ou artista cuja lista de exigências específicas não conste do Anexo V, deverá ser fornecido o atendimento padrão abaixo, por banda ou artista atendido, independentemente do compartilhamento do espaço de camarim:
I — 01 (um) cento de salgados;
II — 01 (uma) cesta de frutas diversas;
III — 02 (dois) bolos simples;
IV — 03 (três) litros de suco;
V — 01 (um) fardo de refrigerante;
VI — 02 (dois) fardos de água mineral em garrafas de 500 ml.

3.6. Cada camarim deverá contar com equipe própria, capacitada e disponível durante os períodos de atendimento das atrações, conforme a programação, para organização, abastecimento, reposição e suporte aos usuários.

3.7. A contratada deverá realizar a limpeza e a reorganização dos espaços entre as utilizações pelas bandas, assegurando condições adequadas para o atendimento da atração seguinte.

3.8. Os alimentos e as bebidas deverão ser fornecidos em condições adequadas de qualidade, conservação, higiene e consumo, dentro dos respectivos prazos de validade, observadas as condições de armazenamento e temperatura exigidas para cada produto.

3.9. A contratada deverá providenciar a reposição dos itens de consumo de modo a cumprir os quantitativos e as condições previstos neste Aviso, no Termo de Referência e no Anexo V.

3.10. A retirada do mobiliário, dos equipamentos e dos materiais deverá ocorrer após o encerramento das atividades, em horário coordenado com a Administração, preservando as instalações e deixando os espaços limpos.

3.11. O recebimento provisório será realizado por servidor designado, mediante verificação da montagem, do mobiliário, da decoração, do abastecimento e da disponibilização da equipe. A fiscalização acompanhará a execução durante o evento, e o recebimento definitivo dependerá da comprovação da execução e do atesto do gestor, conforme o Termo de Referência.

3.12. Produtos, mobiliários ou serviços em desconformidade poderão ser rejeitados, devendo a contratada corrigir as falhas ou substituir os itens às suas expensas, em tempo compatível com a programação, sem prejuízo das glosas e sanções cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

3.13. Solicitações que extrapolem os itens, quantitativos e condições definidos nos documentos da contratação não constituirão obrigação automática da contratada e deverão ser previamente avaliadas e formalizadas pela Administração, quando cabíveis.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. A empresa deverá possuir objeto social e atividade econômica compatíveis com os serviços desta contratação.

4.2. Não será permitida a subcontratação do objeto, conforme o Termo de Referência.

4.3. A contratada deverá disponibilizar pessoal capacitado, mobiliário, equipamentos, utensílios, alimentos, bebidas não alcoólicas e demais recursos necessários à execução integral dos serviços.

4.4. A execução deverá observar as normas sanitárias aplicáveis, especialmente quanto à manipulação, ao transporte, ao armazenamento e ao fornecimento de alimentos e bebidas.

4.5. **Habilitação jurídica:** deverão ser apresentados o ato constitutivo, estatuto ou contrato social registrado, acompanhado das alterações ou da última consolidação, conforme o tipo empresarial, e os documentos de identificação dos sócios e do representante legal, conforme o Termo de Referência.

4.6. **Regularidade fiscal, social e trabalhista:** deverão ser apresentados:
I — comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica — CNPJ;
II — prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, quando cabível, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto;
III — prova de regularidade perante a Fazenda Federal, inclusive Dívida Ativa da União;
IV — prova de regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da empresa;
V — prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da empresa;
VI — Certificado de Regularidade do FGTS;
VII — Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas — CNDT.

4.7. Serão aceitas certidões positivas com efeitos de negativas e documentos equivalentes admitidos pela legislação, dentro dos respectivos prazos de validade.

4.8. **Qualificação técnica:** a empresa deverá comprovar experiência anterior na execução satisfatória de serviços de características semelhantes, mediante atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público

ou privado, em nome da proponente, compatíveis com os serviços de camarim e/ou de buffet e atendimento a artistas e equipes em eventos.

4.9. A proponente deverá declarar que disponibilizará o mobiliário, os equipamentos, os materiais, os produtos e a equipe necessários à execução integral do objeto, nos quantitativos, nas condições e nos prazos estabelecidos neste Aviso e em seus anexos.

4.10. **Declarações obrigatórias:** deverão ser apresentadas, assinadas pelo representante legal:
I — declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme Anexo III;
II — declaração unificada de inexistência de impedimentos para participar da contratação e contratar com a Administração Pública, inclusive dos vínculos vedados pelo art. 14, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, e de cumprimento das exigências legais de reserva de cargos para pessoa com deficiência e reabilitados da Previdência Social, quando aplicáveis, conforme Anexo IV.

4.11. Serão realizadas consultas ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas — CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas — CNEP, bem como aos demais cadastros pertinentes, para verificação da inexistência de impedimentos para contratar com o Poder Público.

4.12. A vistoria prévia poderá ser realizada, caso opte por não realizá-la, a proponente deverá apresentar declaração formal de conhecimento das condições e peculiaridades do local de execução.

5. CONDIÇÕES PARA PAGAMENTO:

5.1. Os preços serão fixos durante o período de execução previsto, observadas as hipóteses legais de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro.

5.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura regular e o atesto da execução, precedidos do recebimento definitivo, conforme o Termo de Referência e o instrumento contratual. Não haverá pagamento antecipado.

5.3. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida com os dados e o CNPJ do órgão ou entidade contratante indicados no contrato e na Nota de Empenho e encaminhada também para protocolopms@gmail.com.

5.4. O documento fiscal deverá identificar a contratada e o contratante, o contrato ou empenho, o período de execução, os serviços realizados, os quantitativos, os valores e as retenções tributárias cabíveis. O pagamento dependerá da execução efetivamente comprovada e aceita.

5.5. Havendo glosa parcial, a Administração comunicará à contratada o valor correspondente à parcela efetivamente executada e aceita, para emissão do documento fiscal no valor correto.

5.6. Erro no documento fiscal ou circunstância que impeça a liquidação deverá ser corrigido pela contratada. O prazo para pagamento terá início após a regularização da pendência que impeça o processamento da despesa, conforme o Termo de Referência.
5.7. Será verificada a manutenção da regularidade fiscal, social e trabalhista. Eventual irregularidade ensejará notificação e as medidas legalmente cabíveis, sem retenção automática de valores por serviços regularmente executados e aceitos

6. DO PRAZO CONTRATUAL:

6.1. A vigência terá início na assinatura do contrato e término em 31 de dezembro de 2026, conforme o Termo de Referência. Eventual alteração dependerá de justificativa, autorização e enquadramento nas hipóteses legais, sem prorrogação automática por períodos sucessivos.

6.2. A execução abrangerá a preparação e a montagem prévias, o abastecimento e o atendimento durante os dias 13, 14 e 15 de novembro de 2026 e a desmontagem e retirada após o encerramento do evento.

7. RESPONSABILIDADE DA FUTURA CONTRATADA:

7.1. Executar integralmente o objeto conforme este Aviso, os demais anexos, o contrato, a proposta e as normas aplicáveis.

7.2. Organizar, mobiliar, estruturar e decorar os 03 (três) espaços de camarins, mantendo-os aptos ao atendimento das 17 (dezessete) bandas, conforme a programação do evento.

7.3. Fornecer os alimentos, as bebidas não alcoólicas, o gelo escama e os demais itens previstos no Anexo V, observando os quantitativos e as condições estabelecidos, bem como o atendimento padrão das bandas sem exigências específicas.

7.4. Disponibilizar equipe própria e capacitada para cada camarim, responsável pelo atendimento, pela organização, pelo abastecimento, pela reposição e pela limpeza durante a execução.

7.5. Garantir a qualidade e a segurança dos alimentos e bebidas, observando as condições de higiene, conservação, armazenamento, transporte e distribuição.

7.6. Substituir produtos impróprios para consumo, vencidos, danificados ou em desacordo com as especificações, bem como mobiliário e equipamentos inadequados ou sem condições de uso.

7.7. Arcar com todas as despesas diretas e indiretas necessárias à execução, inclusive transporte de ida e retorno, carga e descarga, montagem, desmontagem, mobiliário, decoração, utensílios, alimentos, bebidas não alcoólicas, gelo, mão de obra, limpeza, tributos, seguros e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais.

7.8. Manter, durante a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas e indicar preposto e contato para comunicação com a fiscalização durante o evento.

7.9. Comunicar imediatamente ao fiscal qualquer ocorrência que comprometa o abastecimento, o atendimento ou o cumprimento da programação, adotando as providências corretivas necessárias.

7.10. Responsabilizar-se pelos danos decorrentes de sua atuação e de seus empregados ou prepostos, na forma da legislação, sem redução de responsabilidade em razão da fiscalização.

7.11. Retirar integralmente os mobiliários, equipamentos e materiais após o encerramento, preservar as instalações e dar destinação adequada aos resíduos gerados.

ANEXO II - PLANILHA PARA PROPOSTA DE PREÇOS

DADOS DA EMPRESA		
RAZÃO SOCIAL:		
CNPJ:	**INSCRIÇÃO ESTADUAL:**	
ENDEREÇO:		
TELEFONE:		**EMAIL:**
BANCO (NOME/Nº)	**AGÊNCIA Nº:**	**CONTA CORRENTE Nº:**
VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS: 60 dias	**EXECUÇÃO:** montagem, estruturação e decoração dos camarins com antecedência mínima de 12 (doze) horas do início da programação; abastecimento, reposição e atendimento durante os dias 13, 14 e 15 de novembro de 2026; desmontagem e retirada após o encerramento, conforme Ordem de Serviço, Termo de Referência e demais anexos.	**PAGAMENTO:** Até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo dos serviços, mediante emissão de Nota Fiscal/Fatura atestada e apresentação das certidões de regularidade válidas.

OBJETO: Contratação de empresa especializada em serviços de organização, abastecimento, estruturação e decoração de camarins, incluindo fornecimento de mobiliário, alimentos, bebidas não alcoólicas, gelo e equipe de atendimento, destinados aos artistas, bandas e equipes técnicas participantes do 22º Forró do Vaqueiro, a realizar-se nos dias 13, 14 e 15 de novembro de 2026, no Pátio Vaqueiro Brian, Município de Sobradinho/BA.

ÍTEM	DISCRIMINAÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	**SERVIÇOS DE CAMARIM PARA OS DIAS 13, 14 E 15/11/2026 — ATENDIMENTO A 17 (DEZESSETE) BANDAS, SENDO 07 (SETE) DE ABRANGÊNCIA NACIONAL OU REGIONAL E 10 (DEZ) LOCAIS.** Organização, estruturação, decoração, abastecimento e atendimento de 03 (três) espaços de camarins, conforme a programação do evento. Cada camarim deverá ser mobiliado com 01 (um) jogo de sofá, mesas forradas, cadeiras, tapete, espelho de corpo inteiro, micro-ondas, lixeiras e caixas térmicas, além de ser decorado com malhas. O abastecimento de cada camarim deverá atender às exigências específicas dos artistas e suas bandas, conforme as listas constantes do Anexo VI, incluindo alimentos, gelo escama e bebidas não alcoólicas. Fica excluído o fornecimento de bebidas alcoólicas.	Serviço	01		

	Para cada banda que não apresentar exigências específicas, deverão ser fornecidos 01 (um) cento de salgados, 01 (uma) cesta de frutas diversas, 02 (dois) bolos simples, 03 (três) litros de suco, 01 (um) fardo de refrigerante e 02 (dois) fardos de água mineral em garrafas de 500 ml cada. Cada camarim deverá contar com equipe própria e treinada, responsável pela organização, pelo abastecimento, pela reposição dos itens previstos e pelo atendimento das bandas e equipes técnicas, conforme a programação do evento e as condições estabelecidas neste Aviso e em seus anexos.				
VALOR TOTAL				R$	

O preço corresponde à execução integral dos serviços nos 03 (três) espaços de camarins durante todo o evento, incluindo preparação prévia e desmontagem, sem multiplicação pelo número de dias, camarins ou bandas.

Declaramos que examinamos as listas de exigências de camarim das bandas constantes do Anexo V, disponibilizadas neste Aviso, e que seus itens e quantitativos foram considerados na composição do preço, excluído o fornecimento de bebidas alcoólicas.

Declaramos que a proposta contempla o atendimento padrão previsto para cada banda sem exigências específicas.

Declaramos que nos preços propostos estão incluídos todos os custos diretos e indiretos necessários à execução integral do objeto, inclusive mobiliário, decoração, equipamentos, utensílios, alimentos, bebidas não alcoólicas, gelo, reposição, transporte, montagem, desmontagem, limpeza, mão de obra, tributos e encargos sociais, trabalhistas e previdenciários.

Declaramos que disponibilizaremos os recursos materiais e a equipe necessários ao cumprimento das condições e dos prazos estabelecidos no Aviso e em seus anexos.

Pelo presente, declaro concordar com os termos e condições da contratação apresentadas pelo Município.

Sobradinho-BA, __ de _____ de 2026.

Carimbo do CNPJ da empresa e assinatura do responsável

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

A empresa **(Nome da empresa)**,inscrita no **CNPJ (nº CNPJ da entidade)** por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)_____ portador(a) da Carteira de Identidade nº_____ e do CPF nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei 14.133/2021, que esta empresa cumpre o determinado no inciso XXXIII do art. 7° da Constituição da República Federativa do Brasil e não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão-de-obra direta ou indireta de menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos de idade, conforme art. 27, V, alterado pela Lei 9.854/99.

(Município-Estado), (dia) de (mês) de (ano)

Carimbo e assinatura

_____

(nome da empresa)
(nome do representante legal)
(cargo/função)

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA
(INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTOS, NEPOTISMO E RESERVA DE CARGOS)

A empresa (Razão Social), inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, para fins de participação na Dispensa nº 045/2026 do Município de Sobradinho/BA, que:

1. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitados da Previdência Social, nos termos da legislação vigente;
2. Não incorre em nenhuma das vedações previstas no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021, estando apta a licitar e contratar com a Administração Pública;
3. Seus sócios, administradores e dirigentes não possuem vínculo de parentesco, em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, com o Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários Municipais, Vereadores ou servidores investidos em cargo de direção/assessoramento no Município de Sobradinho/BA, em atendimento à Súmula Vinculante nº 13 do STF e às orientações do TCM/BA.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Sobradinho-BA, ____ de _____ de 2026.

_____
EMPRESA / CNPJ
(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

ANEXO V — Exigências de Camarim das Bandas

Este Anexo reúne as listas de exigências específicas de camarim dos artistas e bandas indicados a seguir, excluído o fornecimento de bebidas alcoólicas. Para os demais artistas e bandas abrangidos pela contratação que não possuam lista específica neste Anexo, aplica-se o atendimento padrão previsto no item 3.5 do Anexo I. Permanecem aplicáveis a todos os atendimentos as condições gerais de mobiliário, decoração, organização e equipe estabelecidas neste Aviso.

1 - CAMARIM – ARTISTA ZÉ VAQUEIRO

ZÉ VAQUEIRO

CAMARIM ARTISTA

NECESSIDADES GERAIS

2 CAMARINS DE NO MÍNIMO 4X4 INTERLIGADOS (ABASTECIMENTO + ATENDIMENTO), LIMPOS E DE USO EXCLUSIVO:
ABASTECIMENTO: AR-CONDICIONADO / 01 POLTRONA / SOFÁ (COM 2 LUGARES) / 04 CADEIRAS / 03 MESAS COM TOALHAS / 03 PONTOS DE ENERGIA 220W / 01 BANHEIRO QUIMICO **EXCLUSIVO** DEVIDAMENTE HIGIENIZADO E ILUMINADO / ESPELHO DE CORPO INTEIRO / ARARA PARA ROUPAS / 08 TOALHAS DE ROSTO (PRETAS) / 01 TOALHA DE BANHO (BRANCA OU PRETA) / ÁLCOOL GEL / BOM AR / CESTO DE LIXO MÉDIO / MICROONDAS / BALDE PARA GELO COM PEGADOR / 08 PRATOS DE LOUÇA COM TALHERES / COPOS DESCARTAVEIS DE ACRÍLICO / GUARDANAPOS / PALITO DE DENTE E SAL / 04 COPOS PARA WHISKY (COPOS DE VIDRO LONGOS) / 02 TAÇAS PARA VINHO.
ATENDIMENTO: AR-CONDICIONADO / PONTO DE ENERGIA 220W.

BEBIDAS

- 24 GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS GELADA.
- 12 GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS NATURAL.
- 08 GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL COM GÁS GELADA.
- 08 GARRAFAS DE ÁGUA DE COCO.
- 06 SCHWEPPES CITRUS.
- 12 LATAS DE REFRIGERANTE ZERO AÇUCAR (06 COCA-COLA E 06 GUARANÁ).
- 08 LATAS DE REFRIGERANTE COCA-COLA NORMAL.
- 02 CAIXAS DE SUCO DE 1L (01 DE UVA E 01 DE LARANJA).
- 06 UNID. DE YOPRO 25G (CHOCOLATE, CAFÉ, BANANA, BAUNILHA OU MORANGO).
- 01 GARRAFA DE CAFÉ (SEM AÇUCAR) – AÇUCAR E ADOÇANTE À PARTE.
- 01 LEITE EM PÓ.
- 01 LITRO DE CHÁ VERDE FEEL GOOD.
- 06 GATORATES (LARANJA E UVA).
- 16 REDBULL (08 SUGARFREE OU ZERO E 08 DE MELANCIA).
- 08 MONSTER ZERO AÇUCAR (PRETO DE PREFERÊNCIA).
- 01 GYN.
- 01 WHISKY (BUCHANAN'S OU GOLD LABEL OU OLD PARR).
- 01 CAMPARI.
- 01 VINHO (ANGELICA ZAPATA MERLOT OU DV CARTENA).
- 24 HEINEKEN.
- 02 PACOTES DE GELO EM CUBOS.
- 06 LIMÕES.
- 06 LARANJAS.
- SAL.

COMIDAS

- 01 CESTA DE FRUTAS FRESCAS E LAVADAS (BANANAS, MAÇÃS, UVAS, ETC).
- 06 BARRAS DE PROTEÍNA 15G À 20G.
- MIX DE NUTS (SEM AMENDOIM).
- 01 CAIXA DE TRIDENT.
- 01 CAIXA DE CHOCOLATE.
- 06 SANDUICHES NATURAL.
- 08 PÃO FRANCÊS.
- 01 REQUEIJÃO.
- 02 PIPOCAS DE MICROONDAS.

• BUFFET PARA 8 PESSOAS SERVIDO EM RECHAUD - INDISPENSÁVEL.
- MASSA - ESPAGUETE OU FETTUCCINE.
- MOLHO BOLONHESA OU BRANCO (A PARTE).
- ARROZ.
- FAROFA DE OVOS OU DE CUSCUZ
- CARNE MOÍDA (SEM MOLHO).
- PEITO DE FRANGO GRELHADO.
- SALMÃO OU TILÁPIA GRELHADO
- PICANHA.

CAMARIM EQUIPE

NECESSIDADES GERAIS

1 CAMARIM DE NO MÍNIMO 4X4, LIMPO E DE USO EXCLUSIVO COM: AR-CONDICIONADO / SOFÁ / CADEIRAS / 03 MESAS COM TOALHAS / 02 PONTOS DE ENERGIA 220W / BANHEIRO QUIMICO / CESTO DE LIXO GRANDE / MICROONDAS / SANDUICHEIRA / PRATOS E TALHERES / COPOS DESCARTAVEIS / GUARDANAPOS / PALITO DE DENTE E SAL.

BEBIDAS

- 72 GARRAFAS DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS GELADA.
- 14 LATAS DE REFRIGERANTES NORMAL (VARIADOS).
- 14 LATAS DE REFRIGERANTES ZERO (VARIADOS).
- 03 CAIXAS DE SUCO DE 1L (01 DE LARANJA, 01 DE UVA E 01 DE CAJÚ).
- 01 IOGURTE DE 1L DE MORANGO (NESTLÉ).
- 02 GARRAFAS DE CAFÉ (ADOÇADO COM AÇUCAR).
- 01 GARRAFA DE CHOCOLATE QUENTE.
- 28 ENERGETICOS (REDBULL).

COMIDAS

- 01 CESTA DE FRUTAS FRESCAS E LAVADAS (BANANA, MAÇÂS, UVA E ETC).
- 01 BOLO FATIADO.
- 04 PIPOCAS DE MICROONDAS.

• BUFFET PARA 25 PESSOAS (SEGUIR CONFORME O DIA DO EVENTO).
SEGUNDA (BUFFET DE QUINTA) / TERÇA (BUFFET DE SEXTA) / QUARTA (BUFFET DE SÁBADO OU DOMINGO).

QUINTA-FEIRA (ESCOLHA UMA DAS OPÇÕES)
1 - ARROZ
- CARNE DE PANELA COM BATATA
2 - ARROZ REFOGADO
- BIFE ACEBOLADO

SEXTA-FEIRA (ESCOLHA UMA DAS OPÇÕES)
1 - ARROZ
- FAROFA DE CUSCUZ.
- GALINHADA
2 - MACARRONADA
- CARNE MOÍDA
- FAROFA DE CUSCUZ

SÁBADO (ESCOLHA UMA DAS OPÇÕES)
1 - ARROZ
- SALADA VERDE
- FAROFA DE CUSCUZ
- COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ASSADO
2 - MACARRÃO
- FAROFA DE CUSCUZ COM OVOS
- CALABRESA ACEBOLADA

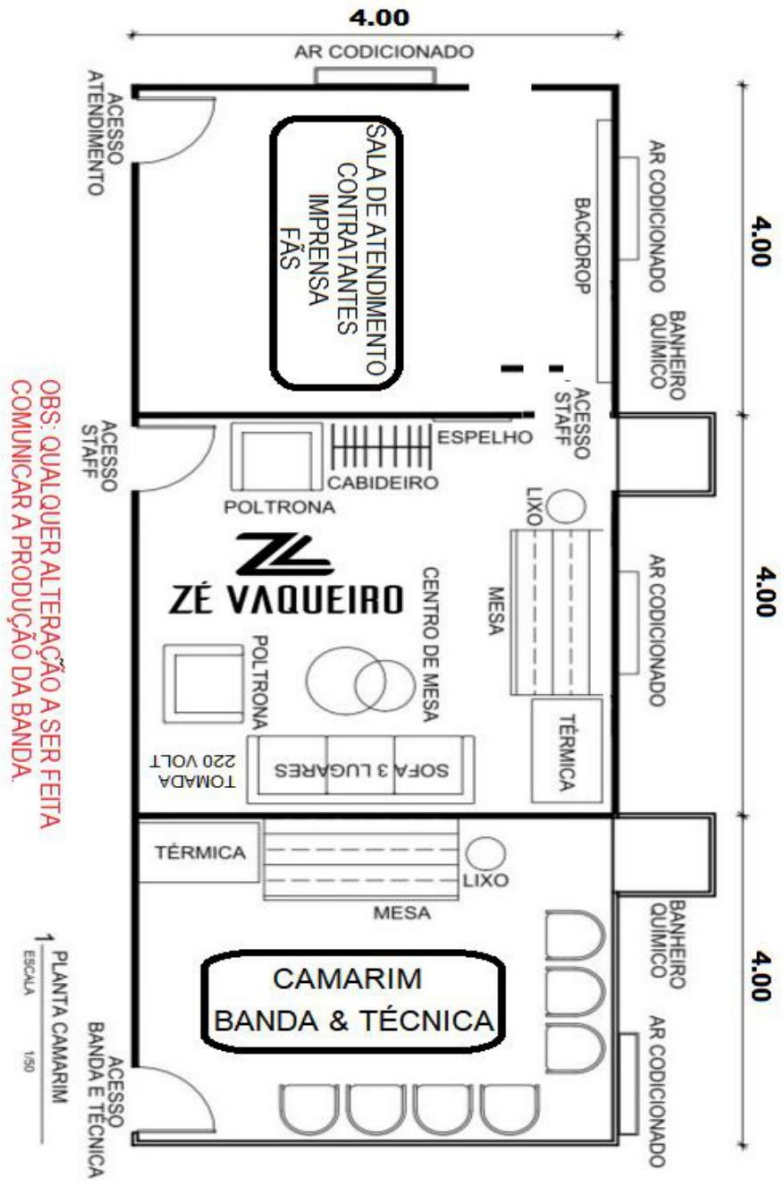
DOMINGO (ESCOLHA UMA DAS OPÇÕES)
1 - ARROZ
- CARNE DE PANELA COM BATATA
2 - FAROFA DE CUSCUZ
- GALINHADA

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

OS CAMARINS NÃO PODEM POSSUIR ESTRUTURAS DE FERRO, A FIM DE EVITAR EVENTUAIS ACIDENTES POR CONDUÇÃO DE CORRENTE ELÉTRICA.

- DURANTE A MONTAGEM SOLICITAMOS 05 (CINCO) FARDOS DE ÁGUA GELADA E 01 GARRAFA DE CAFÉ ADOÇADO.
- OS CAMARINS DEVERÃO ESTAR DISPONIVEIS PARA MONTAGEM DE TARDE E EM SEGUIDA ABASTECIDOS COM OS ITENS DAS LISTAS SOLICITADOS 02 HORAS ANTES DO INÍCIO DO SHOW, AS CHAVES DOS CAMARINS DEVERÃO SER ENTREGUES A PRODUÇÃO DA BANDA.
- TODA E QUALQUER DIFICULDADE OU ALTERAÇÃO DOS ITENS NAS LISTAS DEVE SER COMUNICADO DE IMEDIATO A PRODUÇÃO DO ARTISTA.

PLANTA CAMARIM



QUALQUER DÚVIDA, ENTRAR EM CONTATO:
ALLYSON JOAQUIM (PRODUÇÃO DE CAMARIM) - 81 98488.9018
BABI RIBEIRO (PRODUÇÃO ESCRITÓRIO) - 85 99686.9094

2- CAMARIM – ARTISTA DEVINHO NOVAES

CAMARIM - ARTISTA DEVINHO NOVAES

BEBIDAS

QUANTIDADE	TIPO	ITENS
2	GARRAFAS	WHISKY OLDPAR OU BUCHANAN'S (GARRAFA DE 1 LITRO)
8	UNIDADES	ENERGÉTICO RED BULL (250ml OU ACIMA) SABORES (MELANCIA) OBS. NÃO ACEITAMOS OUTRAS MARCAS
6	UNIDADES	ENERGÉTICO RED BULL (250ml OU ACIMA) 3 SABOR TRADICIONAL 3 SABOR TRADICIONAL (SEM AÇUCAR) OBS. NÃO ACEITAMOS OUTRAS MARCAS
6	UNIDADES	COCA COLA (ZERO AÇUCAR) - LATAS
6	UNIDADES	COCA COLA (TRADICIONAL) - LATAS
6	UNIDADES	GUARANÁ ANTARTICA (ZERO AÇUCAR) - LATAS
6	UNIDADES	ISOTÔNICO GATORADE 500ml (SABORES MORANGO, UVA, TANGERINA, LARANJA)
6	UNIDADES	ACHOCOLATADO NESCAU PRONTINHO/TODDYNHO 200ML
24	UNIDADES	ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARRAFA DE 500ml) (12 EM TEMPERATURA NATURAL 12 GELADAS)
2	UNIDADES	AGUA MINERAL COM GÁS (GARRAFA DE 500ml)
6	UNIDADES	SUCO DE FRUTAS 200ML (SABORES DIVERSOS)
2	LITROS	AGUA DE COCO (EMBALAGEM DE 1 LITRO, PREFERENCIALMENTE NÃO INDUSTRIALIZADA)
1	GARRAFA	CAFÉ ADOÇADO

ALIMENTAÇÃO

QUANTIDADE	TIPO	ITENS
1	JANTAR	PORÇÃO DE ARROZ BRANCO COM FILÉ DE FRANGO, OU BIFE DE ALCATRA/PICANHA. (ACOMPANHA FAROFA E VINAGRETE) (SERVIR 04 PESSOAS)
1	UNIDADE	BANDEJA DE FRUTAS (FRESCAS E EM CONDIÇÕES DE CONSUMO)
1	UNIDADE	BARCA MÉDIA DE COMIDA JAPONESA VARIADAS (SUSHI, SASHIMI, NIGUIRI, URAMAKI, HOT ROLL, JOY ETC)
4	UNIDADES	BARRA DE CEREAL (WHEY OU SIMILAR) SABORES DIVERSOS
1	UNIDADE	PORÇÃO DE LEITE EM PÓ INTEGRAL (200gr)
1	UNIDADE	CAIXA DE CHOCOLATE (GAROTO OU NESTLÉ)
2	UNIDADE	SANDUICHES GOURMET (2 BLENDS, QUEIJO, BACON E SALADA)
1	UNIDADE	BOLO (MACAXEIRA, MILHO OU CENOURA) SEM COBERTURA
6	UNIDADES	CHICLETES TRIDENT SABORES (MENTA OU HORTELÃ)
2	UNIDADES	BISCOITO RECHEADO (BONO CHOCOLATE)
4	UNIDADES	SALGADINHOS/SNACKS (DORITOS, FANDANGOS OU RUFFLES TRADICIONAL)
25	UNIDADES	DOCES FINOS (BRIGADEIRO, SURPRESA DE UVA, BEIJINHO ETC)
4	PORÇÕES	SALADA DE FRUTAS (NÃO ADICIONAR LEITE CONDESADO)

UTENSÍLIOS

QUANTIDADE	TIPO	ITENS
8	UNIDADES	TOALHAS DE ROSTO (PREFERENCIALMENTE PRETAS) (SEM RETORNO)
1	UNIDADE	BALDE DE GELO (FILTRADO) COM PEGADOR
1	UNIDADE	FREEZER OU GELADEIRA PARA BEBIDAS (OPCIONAL CAIXA DE ISOPOR EM CONDIÇÕES DE USO COM GELO)
40	UNIDADES	COPO DESCARTÁVEL DE 300ml
2	UNIDADES	PACOTES DE GUARDANAPO
20	UNIDADES	PRATOS DESCARTÁVEIS E TALHERES (COLHER, GARFO E FACA) MATERIAL RÍGIDO
6	UNIDADES	COPOS P/ WHISKY (ACRILICO OU CRISTAL)
4	UNIDADES	PRATOS PORCELANA E JOGO DE TALHERES INOX (COLHER, GARFO E FACA)
1	UNIDADE	ALCOOL EM GEL (PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS)
1	UNIDADE	PALITO DE DENTE (LACRADO)

COMPOSIÇÃO CAMARIM DO ARTISTA

TIPO	ITEM
1 SALA	CAMARIM EM TS EM PERFEITO ESTADO DE CLIMATIZAÇÃO MEDINDO (6X3) (OU 2 UNIDADES MEDINDO 3X3) NÃO ACEITAREMOS OUTRAS CONDIÇÕES
1 UNID.	APARELHO DE AR CONDICIONADO (MINIMO 10.000 BTUS)
1 UNID.	ESPELHO DE CORPO INTEIRO
1 UNID.	BANHEIRO QUIMICO COM ENTRADA NO CAMARIM OU AO LADO (PAPEL HIGIÊNICO, SABONETE LIQUIDO E PAPEL TOALHAS)
1 UNID.	LIXEIRA GRANDE (COM SACOS DE LIXO)
2 UNID.	MESA COM TOALHAS E CADEIRAS PARA 10 PESSOAS
1 UNID.	RECHAUD ELÉTRICO (MANTER ALIMENTAÇÃO EM TEMPERATURA AGRADÁVEL PARA CONSUMO) OU FORNO MICROONDAS
1 UNID.	SOFÁ DE 3 LUGARES E 3 CADEIRAS PLASTICAS BRANCAS (SEM BRAÇO)
TODOS OS ITENS ACIMA SÃO INDISPENSÁVEIS	

OBSERVAÇÕES: ✓ Não alterar quantidades nem itens sem autorização prévia ✓ ITENS EM VERMELHO SÃO INDISPENSAVÉIS ✓ TUDO PEDIDO ACIMA, DEVE ESTAR NO CAMARIM PRONTO, EM ATÉ 02 (DUAS) HORAS ANTES DO SHOW. ✓ BEBIDAS DEVEM ESTAR GELADAS COM EXCESSÃO DAS SINALIZADAS ✓ 36 UNIDADES DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS E GELADAS PARA PASSAGEM DE SOM ✓ Tomadas de energia (110 e 220volts) ✓ O camarim deverá conter piso forrado em carpete.

DÚVIDAS E ESCLARECIMENTOS

PRODUTOR	ERICK WESLLEY	CONTATO: (83) 99124-9892
P. ARTÍSTICO	JOHN BARRETO	CONTATO: (79) 99982-9614

CAMARIM - BANDA E EQUIPE TÉCNICA

BEBIDAS

QUANTIDADE	TIPO	ITENS
6	UNIDADES	GUARANÁ ANTÁRTICA LATA
6	UNIDADES	FANTA LARANJA LATA
6	UNIDADES	COCA COLA (TRADICIONAL)
6	UNIDADES	COCA COLA (ZERO AÇUCAR)
1	UNIDADE	GARRAFA DE CAFÉ (COM AÇUCAR)
36	UNIDADES	AGUA MINERAL SEM GÁS (500ml) GELADAS
4	UNIDADES	AGUA MINERAL COM GÁS (500ml) GELADAS
2	UNIDADES	SUCO DE FRUTAS 1 LITRO SABORES DIVERSOS (MARATÁ OU ADES)
1	UNIDADE	ACHOCOLATADO NESCAÚ 1 LITRO (OU 1 GARRAFA DE CHOCOLATE QUENTE)
12	UNIDADES	ENERGÉTICOS RED BULL (TRADICIONAL E SABORES DIVERSOS)
10	UNIDADES	ISOTÔNICOS GATORADE (SABORES DIVERSOS)

ALIMENTAÇÃO

ESCOLHER ENTRE 1 (UMA) DAS SEGUINTES OPÇÕES DE JANTAR (QUANTIDADE DEVE SERVIR 18 PESSOAS)

OPÇÃO 1	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA (MACARRÃO AO MOLHO E CARNE MOÍDA, KATCHUP E MAIONESE EM SACHÊ)
OPÇÃO 2	ARROZ COM FRANGO GRELHADO (ARROZ, FRANGO GRELHADO OU BIFE BOVINO. ACOMPANHA FAROFA E VINAGRETE)
OPÇÃO 3	LASANHA E ARROZ (ARROZ BRANCO E LASANHA DE FRANGO OU CARNE BOVINA)

QUALQUER UMA DAS OPÇÕES ACIMA QUE ESCOLHAM, DEVERÁ SER PREVIAMENTE INFORMADA A PRODUÇÃO DA BANDA

QUANTIDADE	TIPO	ITENS
1	UNIDADE	BANDEJA DE FRUTAS (FRESCAS E EM CONDIÇÕES DE CONSUMO)
1	UNIDADE	CAIXA DE CHOCOLATE (GAROTO OU NESTLÉ)
1	UNIDADE	BOLO CENOURA OU OUTRO SABOR
2	UNIDADES	PIZZAS GRANDE (CALABRESA, FRANGO OU QUEIJO)
6	UNIDADES	SALGADINHOS/SNACKS (RUFFLES, FANDANGOS OU CHEETOS)

UTENSÍLIOS

QUANTIDADE	TIPO	ITENS
50	UNIDADES	COPOS DESCARTÁVEIS (300ML)
30	UNIDADES	PRATOS DESCARTÁVEIS E TALHERES (COLHER, GARFO E FACA DE MATERIAL RÍGIDO)
1	UNIDADE	CAIXA DE PALITO DE DENTE (LACRADO)
1	UNIDADE	PACOTE DE GUARDANAPOS
1	UNIDADE	ROLO DE PAPEL TOALHA
1	UNIDADE	FREEZER OU CAIXA TÉRMICA COM GELO

COMPOSIÇÃO CAMARIM BANDA E EQUIPE TÉCNICA

TIPO	ITEM
1 SALA	CAMARIM EM TS EM PERFEITO ESTADO DE CLIMATIZAÇÃO MEDINDO (5X5) NÃO ACEITAREMOS OUTRAS CONDIÇÕES
1 UNID.	APARELHO DE AR CONDICIONADO (MINIMO 10.000 BTUS)
10 UNID.	CADEIRAS PLASTICAS SEM BRAÇO
1 UNID.	BANHEIRO QUIMICO COM ENTRADA NO CAMARIM OU AO LADO (PAPEL HIGIÊNICO, SABONETE LIQUIDO E PAPEL TOALHAS)
1 UNID.	LIXEIRA GRANDE (COM SACOS DE LIXO)
1 UNID.	FORNO MICROONDAS

TODOS OS ITENS ACIMA SÃO INDISPENSÁVEIS

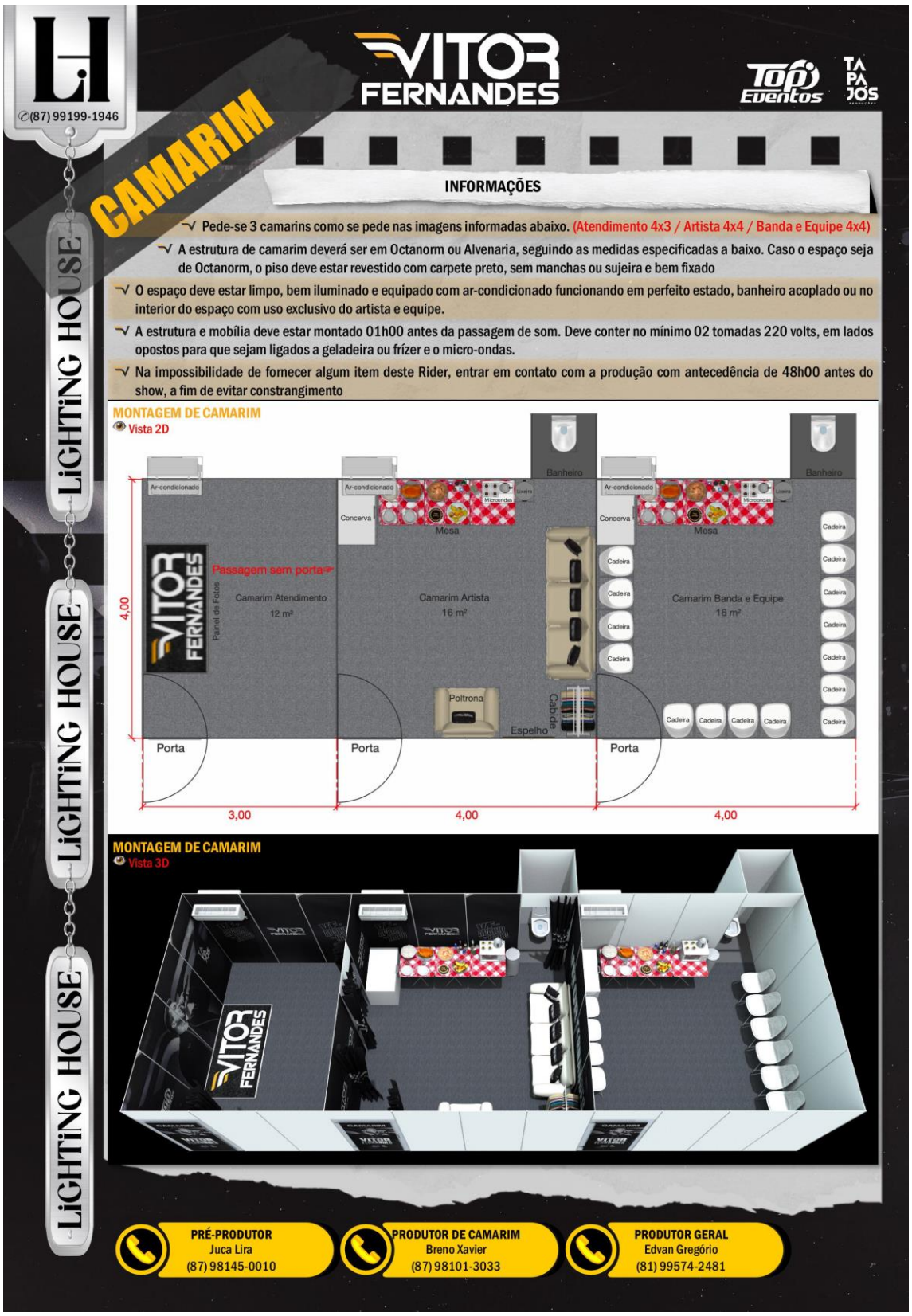
OBSERVAÇÕES: ✓ Não alterar quantidades nem itens sem autorização prévia ✓ ITENS EM VERMELHO SÃO INDISPENSAVÉIS ✓ TUDO PEDIDO ACIMA, DEVE ESTAR NO CAMARIM PRONTO, EM ATÉ 02 (DUAS) HORAS ANTES DO SHOW. ✓ BEBIDAS DEVEM ESTAR GELADAS COM EXCESSÃO DAS SINALIZADAS ✓ 36 UNIDADES DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS E GELADAS PARA PASSAGEM DE SOM ✓ Tomadas de energia (110 e 220volts) ✓ O camarim deverá conter piso forrado em carpete.

DÚVIDAS E ESCLARECIMENTOS

PRODUTOR	ERICK WESLLEY	CONTATO: (83) 99124-9892
P. ARTÍSTICO	JOHN BARRETO	CONTATO: (79) 99982-9614

FLUXO DOS FLUXOS believe. dk PROMO CAMAROTE SHOWS

3 - CAMARIM – ARTISTA VITOR FERNANDES



LH (87) 99199-1946

VITOR FERNANDES

Top Eventos

TAPAJOS

CAMARIM

CAMARIM ARTISTA

- O Buffet de estar montado 03h00 antes do início do show.
- O atendimento é feito por meio de fila, organizada na parte externa do camarim e entrada é autorizada pela nossa produção, sendo 01 pessoa por vez (com exceção de casais), com limite sendo estabelecido de 30 pessoas.
- Pedimos que as fitas de isolamento sejam respeitadas para melhor agilidade no atendimento.
- Não é permitido permanência no camarim sem autorização da nossa produção.
- Na impossibilidade de fornecer algum item deste Rider, entrar em contato com a produção com antecedência de 48h00 antes do show, a fim de evitar constrangimento.
- O camarim deve ter no mínimo 02 tomadas 220 volts.

MOBÍLIA

- ❑ 01 Micro-ondas ou réchaud. (Indispensável)
- ❑ 03 Mesas para buffet.
- ❑ 01 Poltrona.
- ❑ 01 Sofá três lugares.
- ❑ 01 Freezer ou conservadora de bebidas com gelo.
- ❑ 01 Cabideiro.
- ❑ 01 Espelho de corpo inteiro. (Indispensável)

BUFFET

SUFICIENTE PARA 06 PESSOAS

Cuscuz. (Indispensável)

Galinha cozida e carne cozida. (Indispensável)

ALIMENTAÇÃO

- ❑ 01 Cesta de de frutas. (Banana, uva, maçã)
- ❑ 01 Bandeja de Doces de Festa.
- ❑ 01 Tabua de frios. (Queijo, presunto, salame, azeitonas e ovo de codorna)
- ❑ 02 Caixa de chocolate. (Lacrada)
- ❑ 01 Pizza grande. (Calabresa, sem cebola e frango)
- ❑ 06 Unidades de Cheeseburgers. (Pão, hambúrguer e queijo, sem salada)
- ❑ 04 Unidades de pipoca de micro-ondas. (Sabores variados)
- ❑ 01 Torta de chocolate.
- ❑ 1 Bandeja de salgados. (Coxinha, pastel e empada de frango)
- ❑ 10 Unidades de Trident. (Sabores variados)
- ❑ 01 Pacote de biscoito Cream Cracker.

DESCARTÁVEIS E ÚTENSILIOS

- ❑ 06 Toalhas de rosto preta ou branca. (Indispensável)
- ❑ 06 Pratos de vidro. (Indispensável)
- ❑ 06 Copos de vidro. (Indispensável)
- ❑ 06 Xícaras de vidro. (Indispensável)
- ❑ 06 Jogo de Talher. (Garfo e faca)
- ❑ 03 Colheres grande.
- ❑ 01 Pacote de guardanapos.
- ❑ 01 Recipiente com gelo em cubo filtrados para bebidas.
- ❑ 01 Caixa de palito de dente.
- ❑ 01 Lixeiro.

BEBIDAS

- ❑ 02 Litros de Whisky. (Buchanan's 12 anos) (Indispensável)
- ❑ 01 Litro de Vodka (Absolut ou Cîroc) (Indispensável)
- ❑ 15 unidades de cerveja. (Original) (Indispensável)
- ❑ 01 Garrafas de café sem açúcar. (Indispensável) (Saches de açúcar separados)
- ❑ 24 Unidades de Red Bull. (Indispensável)
- ❑ 06 Gatorade. (Indispensável) (03 com sabor uva e 03 com sabor morango)
- ❑ 36 Unidades de água mineral gelada. (500 ml Sem gás)
- ❑ 06 Unidades de água mineral natural. (500 ml Sem gás)
- ❑ 06 Unidades de achocolatado. (Toddynho ou Nescau)
- ❑ 12 Unidades de água. (500 ml com gás)
- ❑ 18 Unidades de refrigerante em lata. (Somente zero açúcar)
- ❑ 02 Litro de suco. (Da fruta ou poupa, laranja, acerola ou limão)
- ❑ 02 Litros de água de coco. (Somente de coco verde)
- ❑ 02 Pacotes de gelo em cubo e caixa térmica.

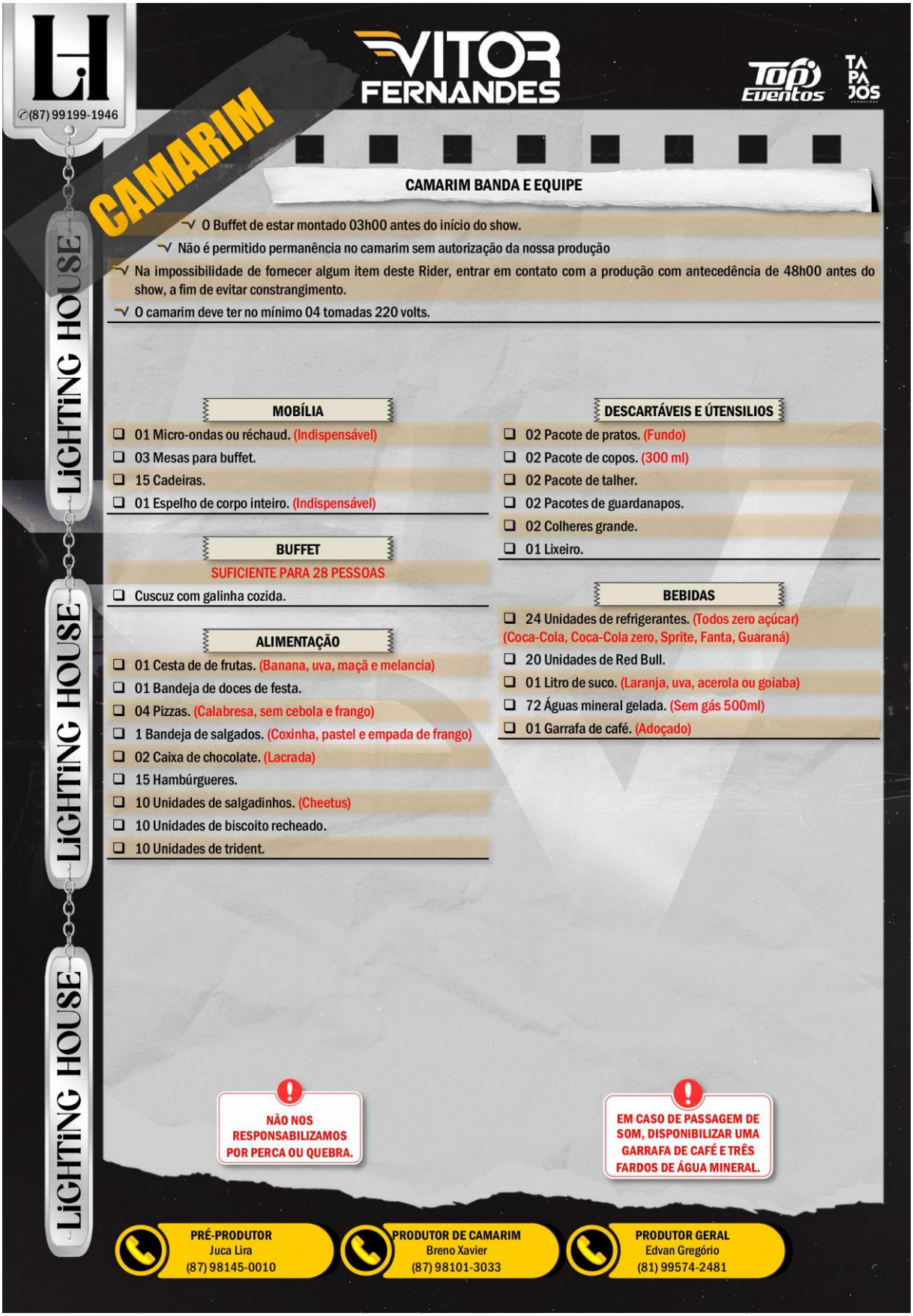
NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PERCA OU QUEBRA.

LIGHTING HOUSE

LIGHTING HOUSE

LIGHTING HOUSE

PRÉ-PRODUTOR Juca Lira (87) 98145-0010	PRODUTOR DE CAMARIM Breno Xavier (87) 98101-3033	PRODUTOR GERAL Edvan Gregório (81) 99574-2481


LH
✆(87) 99199-1946
CAMARIM
VITOR FERNANDES
Top Eventos
TAPAJÓS
LIGHTING HOUSE
LIGHTING HOUSE
LIGHTING HOUSE
CAMARIM BANDA E EQUIPE
O Buffet de estar montado 03h00 antes do início do show.
Não é permitido permanência no camarim sem autorização da nossa produção
Na impossibilidade de fornecer algum item deste Rider, entrar em contato com a produção com antecedência de 48h00 antes do show, a fim de evitar constrangimento.
O camarim deve ter no mínimo 04 tomadas 220 volts.
MOBÍLIA
01 Micro-ondas ou réchaud. (Indispensável)
03 Mesas para buffet.
15 Cadeiras.
01 Espelho de corpo inteiro. (Indispensável)
BUFFET
SUFICIENTE PARA 28 PESSOAS
Cuscuz com galinha cozida.
ALIMENTAÇÃO
01 Cesta de de frutas. (Banana, uva, maçã e melancia)
01 Bandeja de doces de festa.
04 Pizzas. (Calabresa, sem cebola e frango)
1 Bandeja de salgados. (Coxinha, pastel e empada de frango)
02 Caixa de chocolate. (Lacrada)
15 Hambúrgueres.
10 Unidades de salgadinhos. (Cheetus)
10 Unidades de biscoito recheado.
10 Unidades de trident.
DESCARTÁVEIS E ÚTENSILIOS
02 Pacote de pratos. (Fundo)
02 Pacote de copos. (300 ml)
02 Pacote de talher.
02 Pacotes de guardanapos.
02 Colheres grande.
01 Lixeiro.
BEBIDAS
24 Unidades de refrigerantes. (Todos zero açúcar) (Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Fanta, Guaraná)
20 Unidades de Red Bull.
01 Litro de suco. (Laranja, uva, acerola ou goiaba)
72 Águas mineral gelada. (Sem gás 500ml)
01 Garrafa de café. (Adoçado)
NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PERCA OU QUEBRA.
EM CASO DE PASSAGEM DE SOM, DISPONIBILIZAR UMA GARRAFA DE CAFÉ E TRÊS FARDOS DE ÁGUA MINERAL.
PRÉ-PRODUTOR
Juca Lira
(87) 98145-0010
PRODUTOR DE CAMARIM
Breno Xavier
(87) 98101-3033
PRODUTOR GERAL
Edvan Gregório
(81) 99574-2481

4 - CAMARIM – ARTISTA SERGIO DO FORRÓ

S  & E

PRODUÇÕES

AV. ELIZEU MARTINS DO NASCIMENTO, 144-NOVO ENCONTRO
JUAZEIRO - BA.
74-99979-8180

ITENS CAMARIM

- **Garrafas água mineral (20un)**
- **Latas de refrigerante (20un)**
- **Red bull. (10un)**
- **Suco de caixinha. (20un)**
- **Whisky Buchanans (1 Lt)**
- **Bandeja com salgados**
- **Bandeja de frutas**
- **Tábua de frios**

5 - CAMARIM – FORRZÃO BREGA E VINHO NA PISADINHA

H.O.S PRODUÇÕES ARTISTICAS

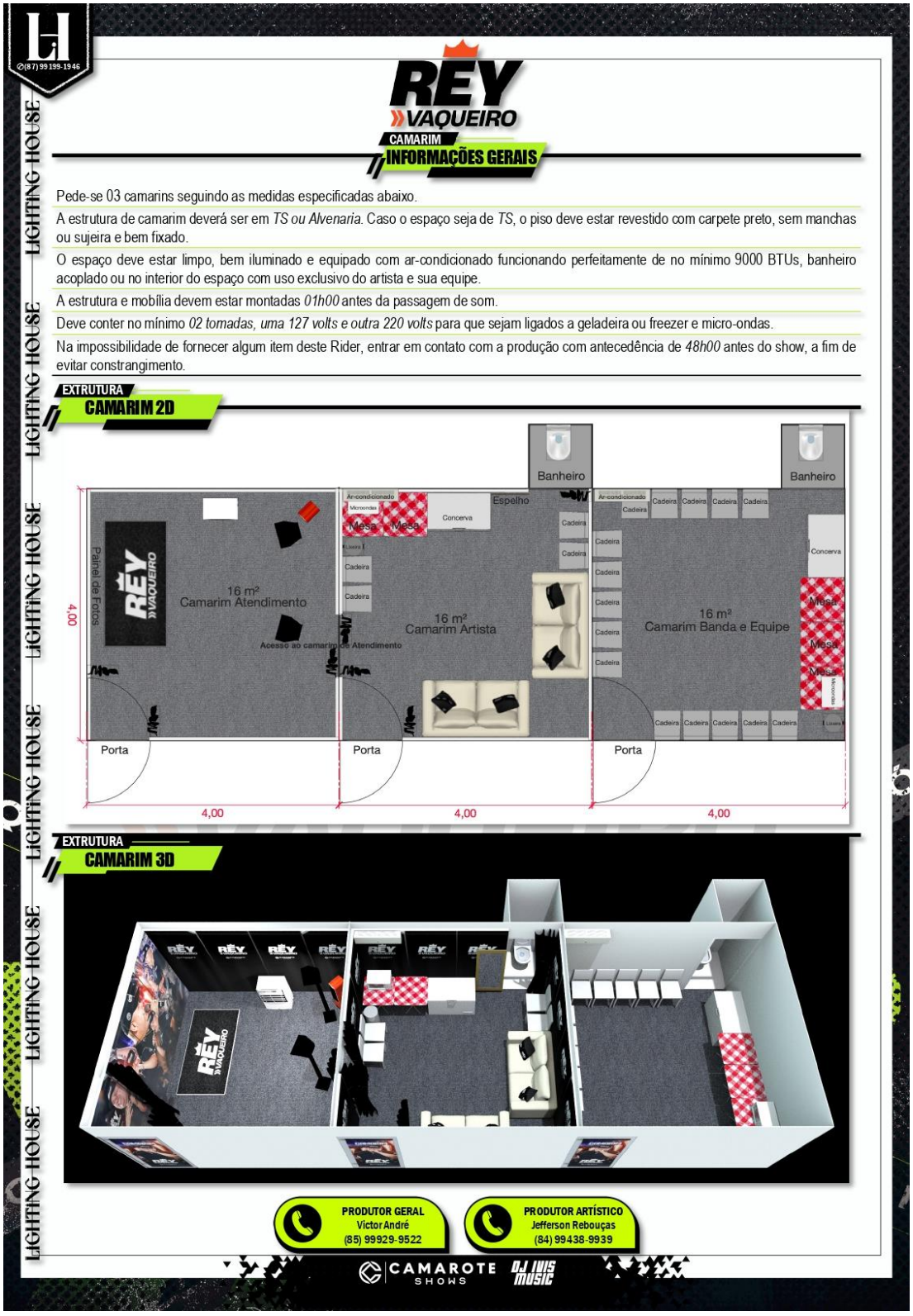
08.684.071/0001-62
Contatos (75) 32751791/91171492
Av. Dep. Luiz Eduardo Magalhães 452 Monte Santo – Bahia.

Home List
(Palco Camarim)

- 50 garrafas de água (500 l)
  25 guaranás (preferencial)
- Frutas e frios
  03 Bandejas de salgados (preferencial)
  01 Espelho
  25 lanches (preferencial)
  02 Whisky (Red label, Ballatines ,Old par ou White horse)
- 08 Energeticos.
  01 segurança para vigilância do camarim
  Som contratada pelo contratante
  Palco contratado pelo contratante

Obs.: Os lanches e os guaranás ficarão para ser entregues para antes do show.
Obs. Palco e Som têm que esta liberado 01 hora antes da Apresentação da Banda como esta dita na Cláusula sétima estipulada no contrato.

6 - CAMARIM – ARTISTA REY VAQUEIRO





O Buffet deve estar montado *03h00* antes do início do show.

Pedimos que as grades de isolamento sejam respeitadas para melhor agilidade no atendimento.

Não é permitida permanência no camarim sem autorização da nossa produção.

Na impossibilidade de fornecer algum item deste Rider, entrar em contato com a produção com antecedência de *48h00* antes do show, a fim de evitar constrangimento.

MOBÍLIA CAMARIM ARTISTA

- 01 Micro-ondas ou rechaud. *(Indispensável)*
- 01 Espelho de corpo inteiro. *(Indispensável)*
- 02 Mesas para montagem do Buffet.
- 02 Sofás de 2 lugares
- 04 Cadeiras brancas. *(Sem braço)*
- 01 Freezer ou conservadora de bebidas com gelo.
- 01 Lixeiro com tampa revertido com saco plástico.

ALIMENTAÇÃO CAMARIM ARTISTA

- 01 Cestas de frutas. *(Banana, uva, maçã e mamão)*
- 01 Tábua de frios. *(Queijo, presunto, salame, azeitonas e ovo de codorna)*
- 05 Hamburguer artesanal sem verdura. *(Indispensável)*
- 01 Bolo de comum de chocolate. *(Fatiado)*
- 20 Unidades de docinhos variados. *(Beijinho e brigadeiro)*
- 10 Espetinhos assados. *(Indispensável)* *(Carne, porco, tripa, frango, bacon, e calabresa)*
- 10 Unidades de Trident. *(Sabores variados)*
- 08 Pastilhas Halls. *(Sabores variados)*
- 01 Torta gelada. *(Limão ou morango)*
- 03 Pizzas grandes. *(Calabresa, 4 queijos, camarão e mussarela)*
- 06 Pacotes grandes de Batata Frita. *(Ruffles)*
- 02 Requeijão ou patê.
- 02 Unidades de caixa de chocolate. *(Garoto)*

BUFFET DE REFEIÇÃO CAMARIM ARTISTA

(Indispensável)
Escolher 1 das 2 Opções: *Porções para 10 pessoas*

Opção 01 ☛
Picanha assada ou na chapa.
Camarão alho e óleo.
Arroz.
Farofa.

Opção 02 ☛
Picanha assada ou na chapa.
Lasanha.
Arroz.
Farofa.

DESCARTÁVEIS CAMARIM ARTISTA

- 06 Toalhas brancas de rosto brancas. *(Indispensável)*
- 01 Pacote de guardanapos.
- 01 Pacote de Papel toalha.
- 01 Rolo de papel higiênico.
- 01 Paliteiro abastecido.

UTENSÍLIOS CAMARIM ARTISTA

- 10 Pratos de vidro ou louça. *(Indispensável)*
- 10 Talheres de Inox. *(Garfo, faca e colher) (Indispensável)*
- 10 Copos de vidro. *(Indispensável)*
- 03 Colheres grandes. *(Indispensável)*

BEBIDAS CAMARIM ARTISTA

- 03 Litros de Whisky Old Parr Grand 12 anos. *(Indispensável)*
- 20 Unidades de Red Bull. *(Indispensável)*
- 10 Unidades de Gatorade. *(Uva, laranja, limão e maracujá)*
- 26 Unidades de Refrigerante em lata. *(Fanta Laranja, Guaraná Antarctica e Coca-Cola)*
- 05 Litros de água de coco verde. *(Indispensável)* *(Natural, não pode ser industrializada)*
- 02 Litros de suco. *(Dell Vale)*
- 36 Unidades de água mineral gelada. *(500 ml sem gás)*
- 12 Unidades de água mineral gelada. *(500 ml com gás)*
- 24 Unidades de achocolatado. *(Toddynho) (Indispensável)*
- 01 Garrafa de café. *(Com açúcar)*
- 07 Pacotes de gelo em cubo e caixa térmica.
- 06 Yopro. *(Chocolate e morango)*

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PERCA OU QUEBRA

PRODUTOR GERAL
Victor André
(85) 99929-9522

PRODUTOR ARTÍSTICO
Jefferson Rebouças
(84) 99438-9939

CAMAROTE SHOWS
DJ LUIS MUSIC

LH (87) 99199-1946

REY VAQUEIRO

CAMARIM

BANDA E EQUIPE

O Buffet deve estar montado *03h00* antes do início do show.

Pedimos que as grades de isolamento sejam respeitadas para melhor agilidade no atendimento.

Não é permitida permanência no camarim sem autorização da nossa produção.

Na impossibilidade de fornecer algum item deste Rider, entrar em contato com a produção com antecedência de *48h00* antes do show, a fim de evitar constrangimento.

MOBÍLIA CAMARIM BANDA E EQUIPE

- 01 Micro-ondas ou rechaud. *(Indispensável)*
- 03 Mesas para montagem do Buffet.
- 20 Cadeiras brancas. *(Sem braço)*
- 01 Freezer ou conservadora de bebidas com gelo.
- 01 Lixeiro com tampa revertido com saco plástico.

ALIMENTAÇÃO CAMARIM BANDA E EQUIPE

- 01 Cestas de frutas. *(Banana, uva, maçã e mamão)*
- 20 Cheeseburger sem salada. *(Carne, queijo e pão)*
- 01 Bolo de chocolate. *(Fatiado)*
- 04 Pizzas grande. *(Sabores variados)*
- 10 Unidades de Trident. *(Sabores variados)*
- 08 Macarrão instantâneo. *(Nissin ou cup noodles)*
- 07 Biscoitos recheados. *(Sabores variados)*

BUFFET DE REFEIÇÃO CAMARIM BANDA E EQUIPE

(Indispensável)
Escolher 1 das 2 Opções: *Porções para 20 pessoas*

Opção 01 ☛
Macarronada.
Galeto ou frango a passarinho.
Arroz.
Farofa.

Opção 02 ☛
Filé de frango ou carne.
Lasanha.
Arroz.
Farofa.

DESCARTÁVEIS CAMARIM BANDA E EQUIPE

- 06 Toalhas brancas de rosto brancas. *(Indispensável)*
- 01 Pacote de guardanapos.
- 01 Pacote de Papel toalha.
- 01 Rolo de papel higiênico.
- 01 Paliteiro abastecido.

UTENSÍLIOS CAMARIM BANDA E EQUIPE

- 03 Colheres grandes. *(Indispensável)*
- 01 Vassoura.
- 01 Pá pra lixo.
- 01 Rodo.
- 01 Pano de chão.

BEBIDAS CAMARIM BANDA E EQUIPE

- 72 Unidades de água mineral gelada. *(500 ml sem gás)*
- 12 Unidades de água mineral gelada. *(500 ml com gás)*
- 30 Unidades de refrigerante em lata. *(Variados)*
- 03 Litros de suco. *(Variados)*
- 01 Garrafa de café com açúcar.
- 02 Unidades de achocolatado grande. *(Toddynho ou Nescau)*

Disponibilizar 24 unidades de água mineral sem gás gelada durante passagem de som.

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PERCA OU QUEBRA

PRODUTOR GERAL
Victor André
(85) 99929-9522

PRODUTOR ARTÍSTICO
Jefferson Rebouças
(84) 99438-9939

CAMAROTE SHOWS DJ IVIS MUSIC

LIGHTING HOUSE