



São necessários **dois** camarins, com chave e casa de banho, **JUNTO AO PALCO E SEM PASSAGEM PELO PUBLICO**. Todos os camarins devem ter a indicação da rede WIFI do recinto e respectiva password.

Caso hajam janelas, estas deverão ter persianas ou cortinados.

Os camarins deverão ser distribuídos da seguinte forma:

CAMARIM HMB - Banda

- ✦ 08 cadeiras
- ✦ Espelho com luz
- ✦ 10 toalhas de rosto brancas
- ✦ mesa de apoio
- ✦ mesa com toalha para colocar catering
- ✦ 1 charriot com cabides
- ✦ 1 cesto de lixo
- ✦ 1 aquecedor ou ar condicionado
- ✦ copos, talheres, pratos e guardanapos
- ✦ 1 saco de gelo
- ✦ copos de vidro para o Gin e vinho
- ✦ Faca de pão e saca rolhas cortiça
- + Bananas, Maçã vermelha, laranja, fruta da época
- ✦ Pão regional do dia fatiado
- ✦ 150gr Fiambre magro (frango ou peru)
- ✦ 150gr de queijo (light)
- ✦ 02 tabletes Milka de avelãs (300gr)
- ✦ 6 águas com gás (Pedras salgadas)
- ✦ 24 águas a temperatura ambiente 33cl
- ✦ 1 garrafa de água tónica 1l
- ✦ 1 garrafa de gin de qualidade (Tanqueray ou Bombay)
- ✦ 4 Coca-colas
- ✦ 1 garrafa de vinho tinto da região de boa qualidade

✦ ***CAMARIM HMB - Técnicos***

- ✦ 6 cadeiras
- ✦ mesa com toalha para colocar catering
- ✦ 1 cesto de lixo
- ✦ 1 aquecedor ou ar condicionado
- ✦ Frigorífico ou geleira
- ✦ copos, talheres, pratos e guardanapos
- + fruta da época
- ✦ sandes diversas em pão regional
- ✦ 6 águas com gás (Pedras salgadas)
- ✦ 24 águas a temperatura ambiente (33 cl)
- ✦ 08 cervejas frescas
- ✦ Maquina de café + café + açúcar

Re-food

Os HMB apoiam a Re Food, uma organização criada para re-aproveitar excedentes alimentares e re-alimentar quem mais precisa.

Os HMB agradecem que os excedentes do seu catering possam ser entregues à Re food, que tem núcleos espalhados por todo o país. Por favor contacte um núcleo perto de si e veja como pode ajudar .

Para mais informações:

www.re-food.org/pt/nucleos/portugal/

CONTACTOS

Tour Manager Primo 360

Vitor Fialho Carrilho
vfcarilho@primo360.pt
+351 961 932 703

primo!